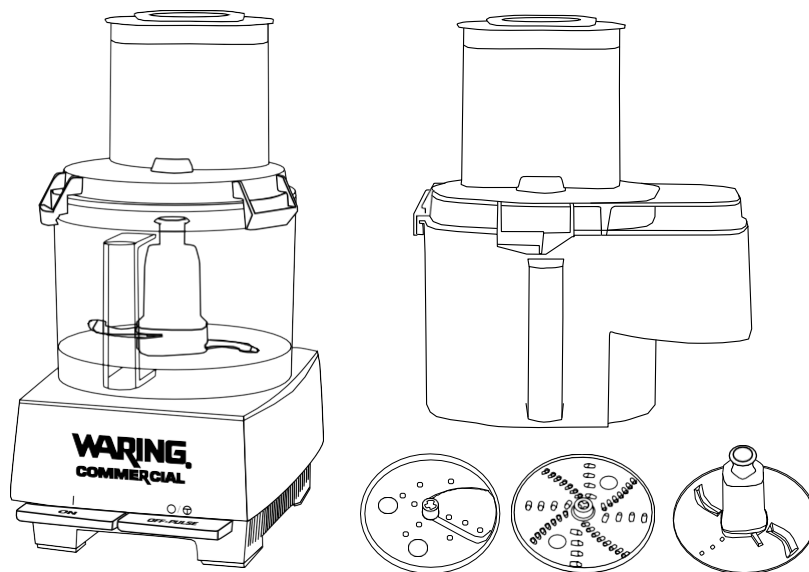


WARING
COMMERCIALTM



Operation Manual for Waring WFP14SCE/WFP14SCKL Food Processor

Instrukcja obsługi robota kuchennego Waring WFP14SCE/WFP14SCKL

Návod k obsluze pro kuchyňský robot Waring WFP14SCE/WFP14SCKL

Návod na obsluhu kuchynského robota Waring WFP14SCE/WFP14SCKL

WFP14SCE/WFP14SCKL virtuves kombaina Waring lietošanas rokasgrāmata

Virtuvės kombaino Waring WFP14SCE/WFP14SCKL naudojimo vadovas

Waring WFP14SCE/WFP14SCKL köögikombaini kasutusjuhend

Інструкція з експлуатації кухонного комбайна Waring

WFP14SCE/WFP14SCKL

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 electrical 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

WARRANTY

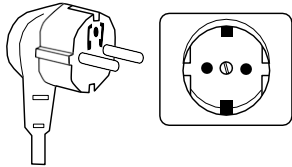
For Waring™ products sold outside of the U.S. and Canada, the warranty is the responsibility of the local importer or distributor. This warranty may vary according to local regulations.

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

TYPE F PLUG

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

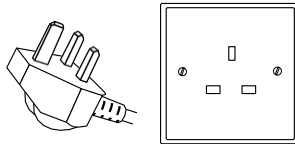
This grounded plug has two round prongs, and there are two grounding clips on the sides of the socket. This plug is non-polarized, so the plug can be inserted in either direction into the socket. Grounding is accomplished when the clip on the socket meets the contact on the plug. Ensure that the plug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



TYPE G PLUG

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

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

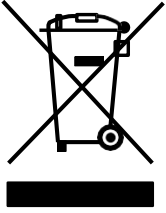


Warning!

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!

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

THE PARTS

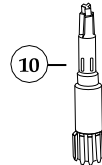
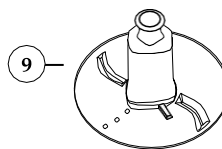
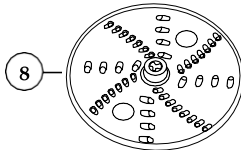
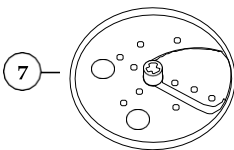
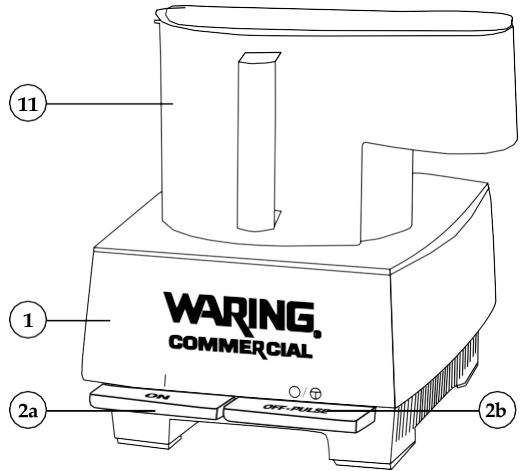
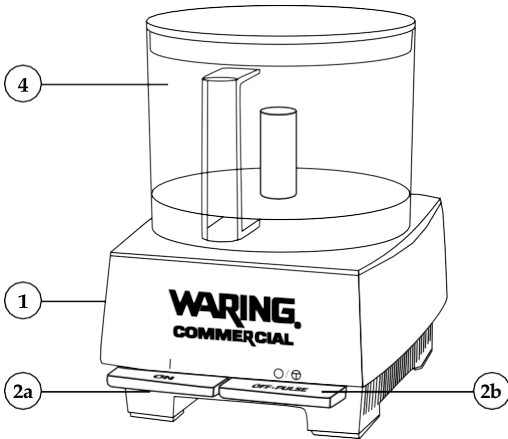
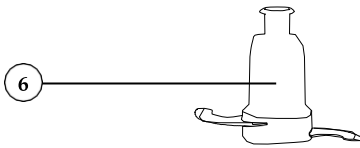
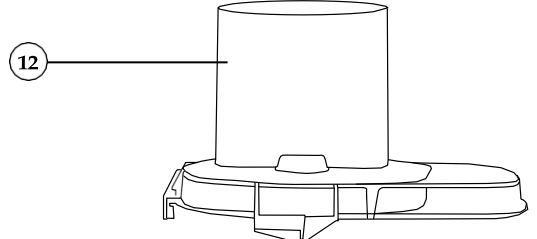
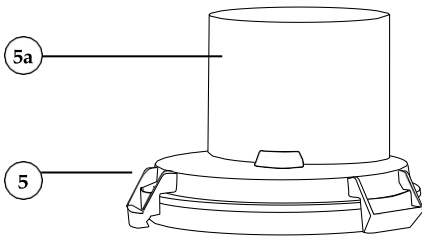
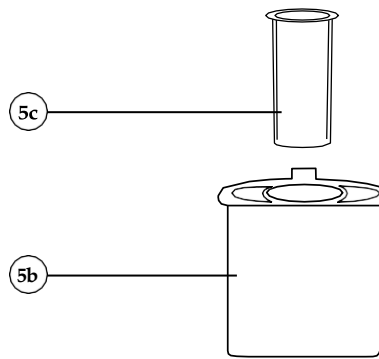
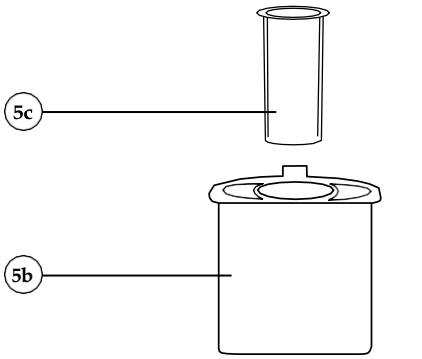
The Waring food processor consists of the following standard parts and accessories (see diagram on next page):

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 S-blade (cutter blade) to chop, grind, purée and mix: locks in place for liquid processing and easy pouring
7. Adjustable slicing disc
8. Reversible shredding disc
9. Sealed whipping disc
10. Detachable stem for use with processing discs
11. Continuous feed chute with handle
12. Continuous feed chute clear cover
13. Slinger for continuous feed chute



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.

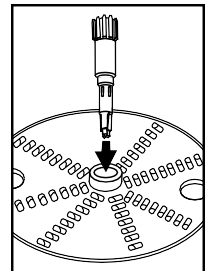
- Clean and sanitize the motor base, and wash, rinse, and sanitize the bowl, cover, food pusher, food pusher insert and processing tools prior to initial use.
- Place the base on a counter or table near an outlet. Position it so you look at the front of the unit and can see the control levers. Be certain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

(batch bowl assembly continued)

- 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.

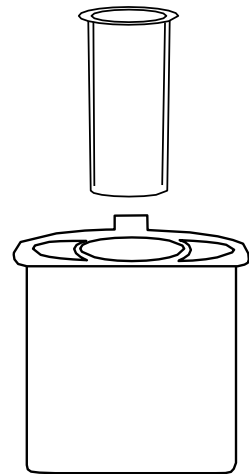
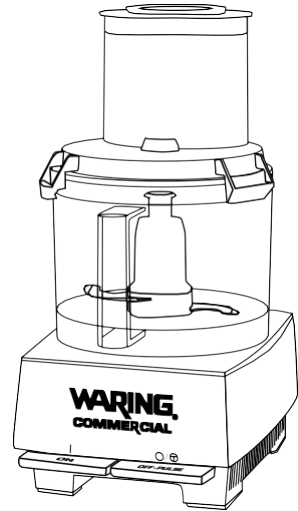
Large pusher

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. This is an important safety feature.

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.

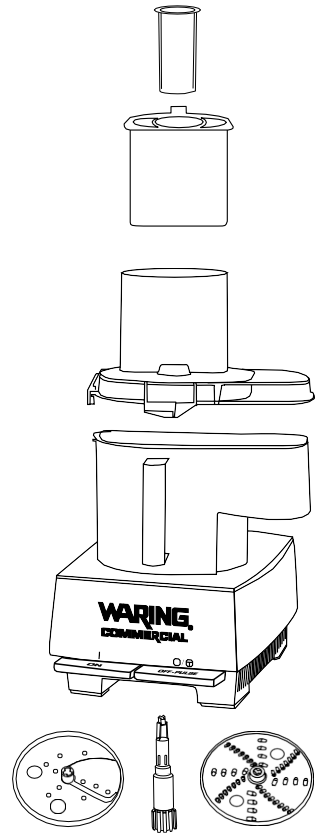
- To remove the blade, keep a slight downward pressure on the top of the center hub of the blade while removing the bowl from the motor base. This will form a seal to prevent food particles from spilling into the center tube of the bowl and onto the motor base or the work surface. **REMOVE ALL FOOD AND 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.
- 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.

ASSEMBLY OF CONTINUOUS FEED CHUTE PARTS

- Clean and sanitize the motor base, and wash, rinse, and sanitize the continuous feed chute, cover, slinger disc, food pusher, food pusher insert and processing tools prior to initial use.
- Place the base on a counter or table near a 3-prong electrical outlet. Position it so that you are looking at the front of the unit and can see the control levers. Be certain that the cord is unplugged and the OFF lever has been pressed. Do not plug in the cord until the processor is completely assembled.
- Pick up the continuous feed chute, holding it in both hands with the chute pointing in the 4 o'clock position. Place the chute on the base, fitting its center opening over the motor shaft and placing the handle at the 7 o'clock position.
- Press the chute down so the round lower rim of the chute fits around the circular platform. Rotate counterclockwise until it clicks in place and engages rear interlock.
- Place the slinger (or ejector disc) in the bowl, sliding it over the metal motor shaft until it reaches the bottom of the chute.
- Select the appropriate accessory disc. **Follow directions on page 7 to attach stem to disc.**
- After selecting the appropriate disc and attaching stem, pick up the disc by holding the disc firmly between both hands. Be careful not to grab the blades or scrape your hands on the shredding/slicing nodules.
- Carefully guide the disc stem over the metal shaft so the double flats on the shaft line up with the matching shape of the disc stem. The disc should easily drop into place, but if not, gently rotate until you feel it drop 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. **Do not put any food in the chute before placing the accessory disc onto the shaft.**
- Place the cover on top of the chute with the locking tab at the left of locking tab on chute. Press down the cover and rotate the cover counterclockwise until it latches to the tab on the continuous feed chute. This will prevent the lid from rising up during processing.
- The interlock tab on the cover will slide into the interlock slot and engage the magnetic safety interlock switch. The interlock switch prevents operation of the machine unless the cover is in the proper position. With this switch engaged, the food processor will operate if the power is on and the controls are turned to ON or PULSE.



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

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 and 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. This is an important safety feature.

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 CONTINUOUS FEED CHUTE PARTS

ALWAYS UNPLUG THE CORD BEFORE DISASSEMBLING.

- Turn the chute and cover clockwise until the safety interlock tabs are disengaged from the base. When you rotate the chute, you will also disengage the chute's locking slots from the locking tabs on the motor base platform.
- **Remove the large food pusher from the feed tube to disengage interlock.** Remove the small pusher from the large pusher.
- To remove an accessory disc from the continuous feed chute, place two fingers under each side of the disc and lift it straight up. Be careful not to touch the blades, as they are extremely sharp.
- Remove the continuous feed chute from the motor base. If the chute is pointing in the 4 o'clock position, just lift it up.

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 lbs) |
| Chopped or puréed meat, poultry, fish or seafood | 1 kg (2¼ lbs) |
| Sliced fruit, cheese or vegetables | 1.5 kg (3.5 lbs) |

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 overprocessed.
- 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 () 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 () lever for 1 to 2 seconds, 3 times. Then press the ON () 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

Your Waring food processor includes an adjustable slicing disc that can be set from 0-6mm with 16 different slicing positions.

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 into 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 (25.4

mm) 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 food 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 (2.5 cm) 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" (9 cm x 2 cm x 10 cm). 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

Your Waring food processor includes a reversible shredding disc with a medium size shred on one side and a fine shred on the other.

- 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 zucchini will result in a longer shredded product. Using the smaller chute and small pusher with food inserted vertically will yield a shorter shredded product.
- Never try to shred soft cheese. Use only hard cheese. Mozzarella may be shredded only when well chilled. Pre-cut mozzarella must be 1" thick by 3.5" wide and 4" high (2.5 cm x 9 cm x 10 cm). 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

Your Waring food processor includes a sealed whipping disc. 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. To assemble, remove batch bowl lid and place whipping disc on drive shaft and press down so that the disc is locked into place.

Do not fill over the MAX 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 FILL LINE. If this is the case, stop operation and remove liquid to below the MAX FILL LINE and continue processing. To turn your cream into butter, keep whipping until moisture is mostly separated from cream. Feel free to 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. A listing of authorized service agencies is supplied with each Waring food processor.

Unit does not start when assembled correctly

- Pull the plug and try plugging into another outlet.

- 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

- The 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.

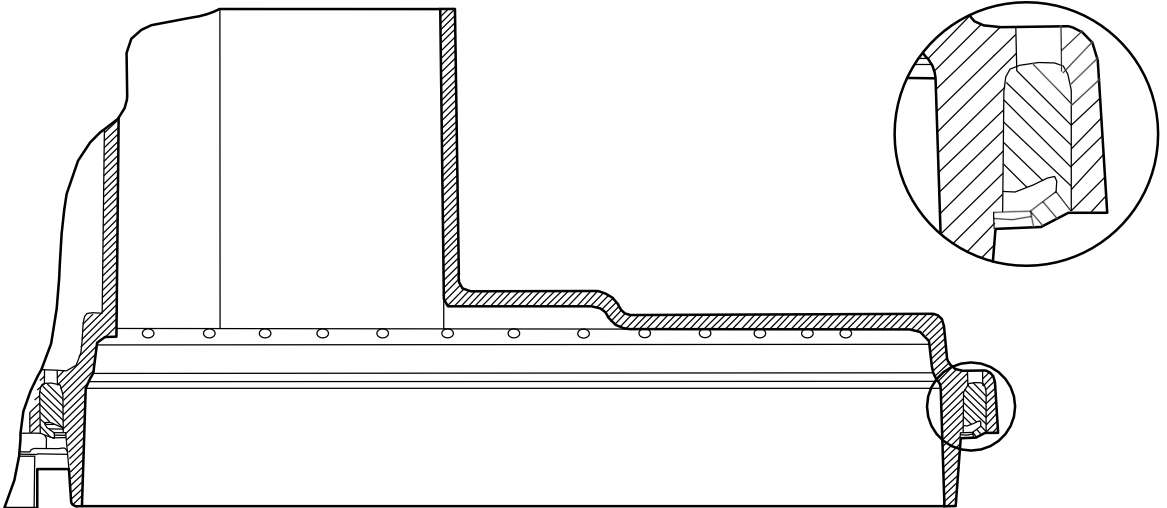
CLEANING INSTRUCTIONS

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, continuous feed chute, 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 of 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 in to 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. 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°–21°C) |

To clean and sanitize the motor base

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

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

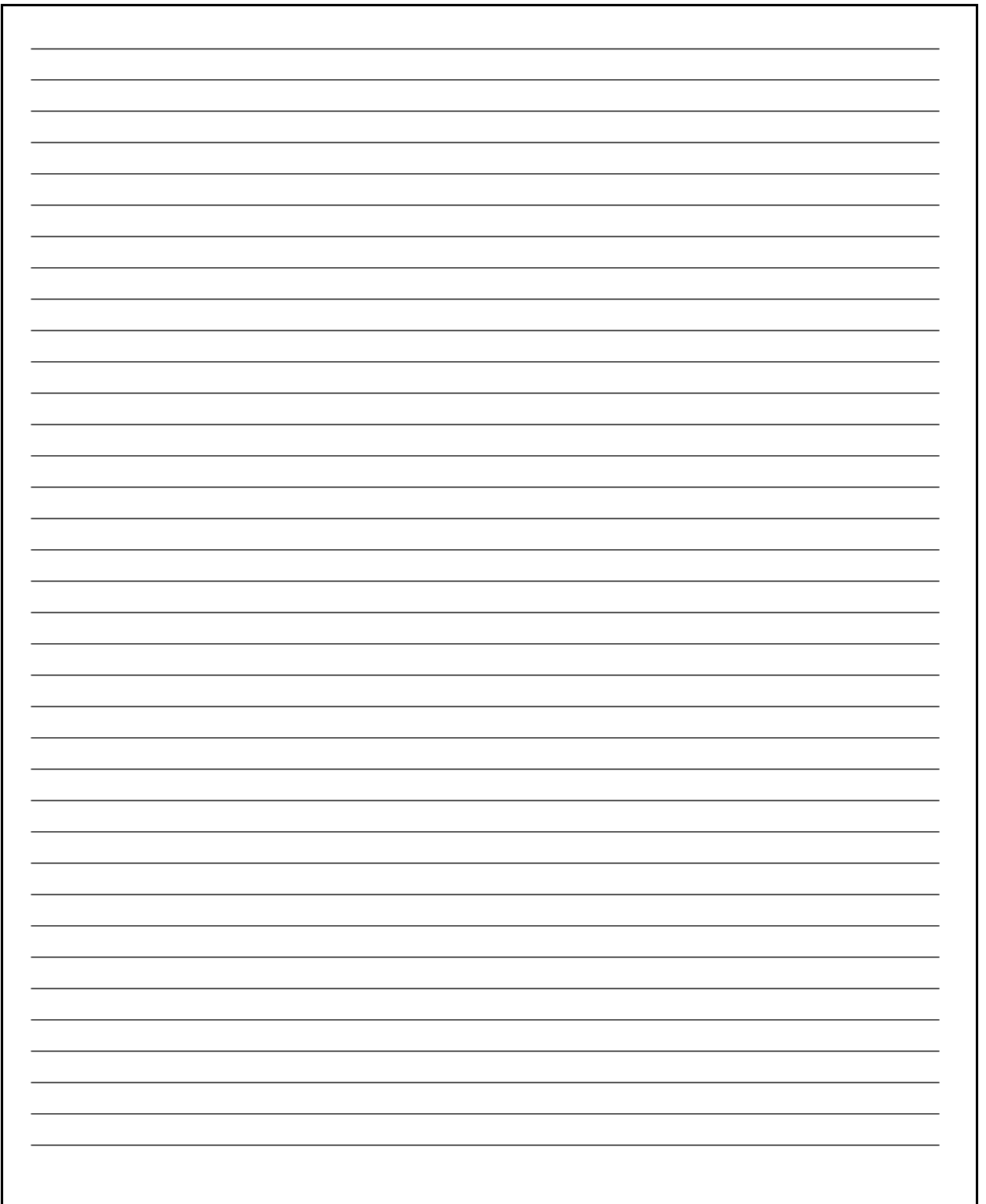
Allow the unit to air-dry before using again.

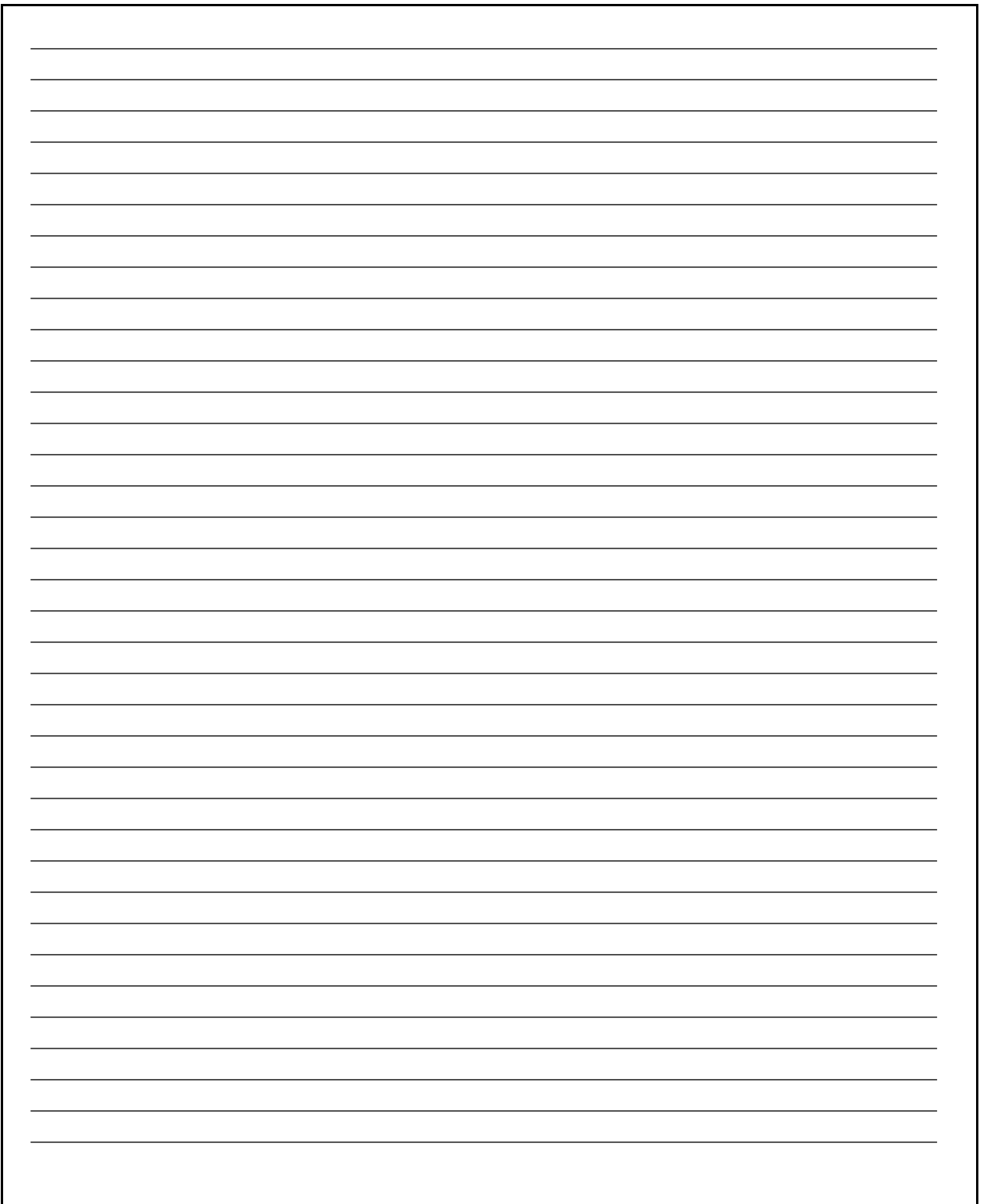
Never use harsh abrasive-type cleaners on any part of the commercial food processor.

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

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

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





INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych zawsze przestrzegaj podstawowych środków ostrożności, w tym:

- 1. Przeczytaj całą instrukcję.**
- 2. Odłącz urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane, przed założeniem lub wyjęciem części, przed wyjęciem żywności z miski roboczej i przed czyszczeniem. Aby odłączyć, chwyc za wtyczkę i wyciągnij ją z gniazdka elektrycznego. Nigdy nie ciągnij za przewód.**
3. Ostrza są ostre. Z produktem należy obchodzić się ostrożnie.
4. Twój robot kuchenny Waring® jest urządzeniem kuchennym i, jak w przypadku wszystkich innych urządzeń kuchennych, podczas jego obsługi należy zachować szczególną ostrożność. Chociaż wymagania szkoleniowe są minimalne, to jednak tylko odpowiedzialne i rozważne osoby powinny mieć prawo do korzystania z robota kuchennego. Nie powinien być używany przez dzieci lub osoby z pewnymi niepełnosprawnościami ani w ich pobliżu.
5. Aby uniknąć obrażeń, nigdy nie umieszczaj ostrza tnącego ani dysku na podstawie bez uprzedniego umieszczenia miski we właściwym miejscu.
6. Podczas przetwarzania żywności trzymaj ręce, jak również łopatkę i inne przybory, z dala od ruchomych ostrzy lub krążków, aby zapobiec poważnym obrażeniom ciała lub uszkodzeniu robota kuchennego. Można używać plastikowego skrobaka, ale można go używać tylko wtedy, gdy urządzenie nie jest uruchomione.
7. W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie umieszczaj urządzenia w wodzie ani innych cieczach.
8. Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami. Nigdy nie dokładaj żywności ręcznie podczas krojenia lub rozdrabniania. Zawsze używaj popychacza żywności.
9. Przed zdjęciem pokrywy upewnij się, że silnik całkowicie się zatrzymał.
10. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, ani po upuszczeniu lub uszkodzeniu urządzenia w jakikolwiek sposób. Zwróć urządzenie do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
11. Używanie nasadek niezalecanych lub niesprzedawanych przez Waring® może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
12. Nie używaj na zewnątrz.
13. Nie wolno dopuścić, aby przewód zwisał nad krawędzią stołu lub blatu, ani dotykał gorących powierzchni.
14. Nie próbuj omijać mechanizmu blokady pokrywy.
15. Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że pokrywa jest dobrze zablokowana.
16. Jeśli z jakiegokolwiek powodu urządzenie działa nieprawidłowo, należy wyrzucić wszelkie przetwarzane w tym czasie produkty spożywcze.
17. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich

bezpieczeństwo.

18. Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.

ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

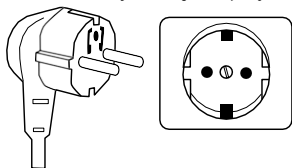
GWARANCJA

W przypadku produktów Waring™ sprzedawanych poza Stanami Zjednoczonymi i Kanadą odpowiedzialność za gwarancję ponosi lokalny importer lub dystrybutor. Niniejsza gwarancja może się różnić w zależności od lokalnych przepisów.

OSTRZEŻENIE: Wszelkie wyraźne lub dorozumiane gwarancje na ten produkt są nieważne, jeśli urządzenie jest używane z prądem stałym (DC).

WTYCZKA TYPU F

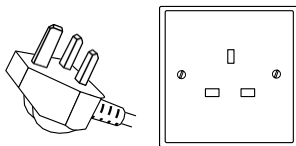
(NIEMCY, AUSTRIA, NIDERLANDY,
SZWECJA, NORWEGIA, FINLANDIA,
PORTUGALLA, HISZPANIA, EUROPA
WSCHODNIA)



Ta uziemiona wtyczka ma dwa okrągłe bolce, a po bokach gniazda znajdują się dwa zaciski uziemiające. Wtyczka ta nie jest spolaryzowana, więc można ją włożyć do gniazda w dowolnym kierunku. Uziemienie następuje, gdy zacisk na gnieździe zetknie się ze stykiem wtyczki. Upewnij się, że wtyczka jest całkowicie włożona.

WTYCZKA TYPU G

(ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO,
ISLANDIA, CYPR, MALTA, MALEZJA,
SINGAPUR I HONGKONG)



Ta uziemiona wtyczka ma trzy prostokątne bolce, które tworzą trójkąt. Ustaw je w linii z gniazdem i upewnij się, że wtyczka jest całkowicie włożona. Wtyczka jest również chroniona przed przepięciami.



Ostrzeżenie!

Wtyczka odcinająca włożona do gniazda 13 A stanowi poważne zagrożenie bezpieczeństwa (porażenia). Upewnij się, że wtyczka odcinająca została bezpiecznie usunięta.

Robot kuchenny jest wyposażony w system uszczelnień w przeciwieństwie do innych robotów kuchennych w branży. Teraz możesz odstawić większe ilości płynu i nie musisz się martwić o usunięcie ostrza S podczas nalewania. Waring Commercial po raz kolejny zrewolucjonizował przetwarzanie żywności. Ciesz się robotem kuchennym!

Prawidłowa utylizacja tego produktu



To oznaczenie oznacza, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi w całej UE. Aby zapobiec potencjalnym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanej utylizacji odpadów, należy poddać je odpowiedzialnemu recyklingowi w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystania zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Mogą oni wykorzystać ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

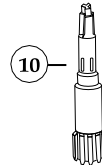
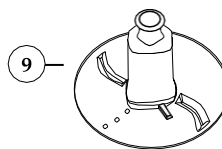
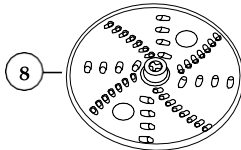
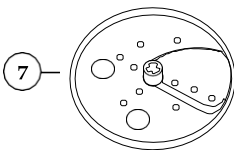
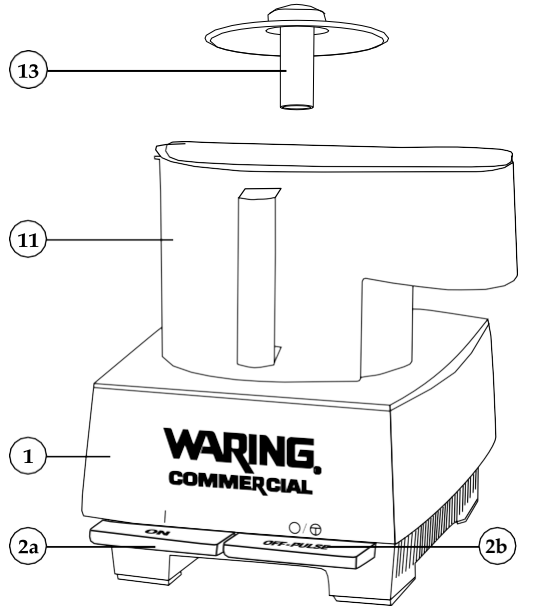
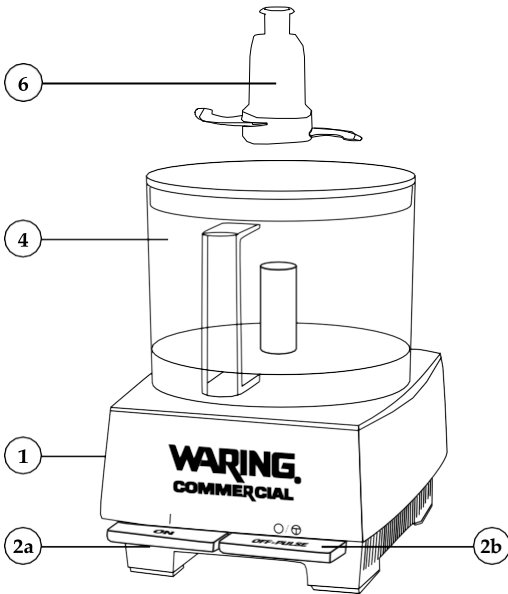
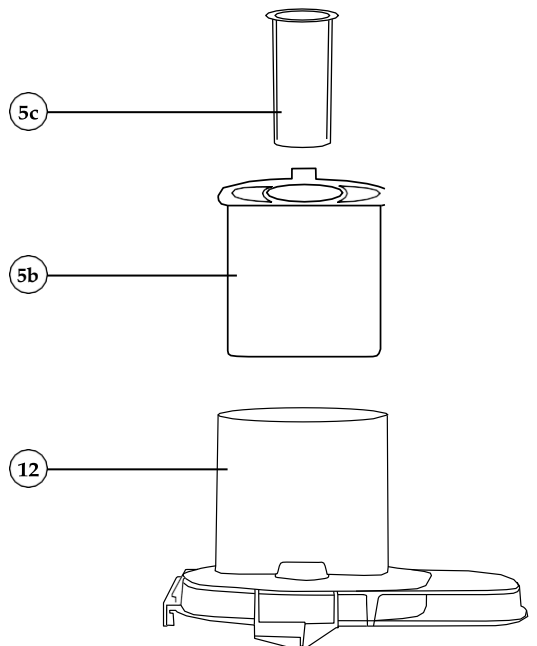
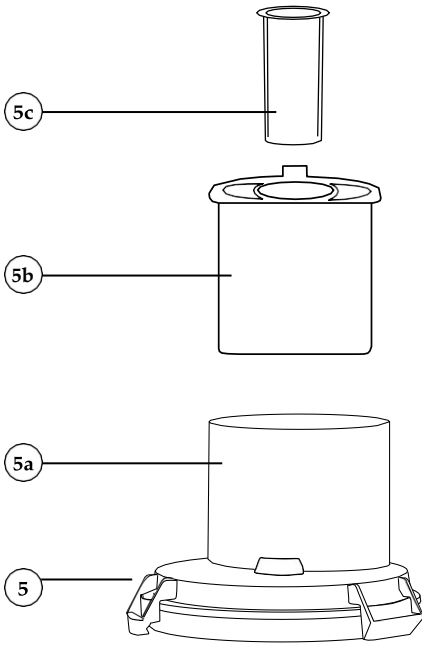
CZĘŚCI

Robot kuchenny Waring składa się z następujących standardowych części i akcesoriów (patrz schemat na następnej stronie):

1. Podstawa silnika z pionowym wałem o dużej wytrzymałości
2. Dwie dźwignie sterujące
 - a. WŁ. (|)
 - b. OFF-PULSE (○ / ⊕)
3. Blokada bezpieczeństwa (nie pokazano)
Uniemożliwia pracę maszyny do momentu zamontowania pokrywy
4. Przezroczysta miska robocza o pojemności 14 szklanek
5. Przezroczysta pokrywa miski roboczej z nowym systemem uszczelniającym do stosowania z większymi objętościami cieczy
 - a. Duża, owalna rura podająca zapewniająca maksymalne wykorzystanie powierzchni tnącej
 - b. Duży popychacz z pełnowymiarowymi i zmniejszonymi opcjami posuwu
 - c. Mały popychacz używany w dużym popychaczu do mniejszych warzyw, pieprzu itp.

Uwaga: To połączenie popychaczy umożliwia wykorzystanie całej tuby do dużych produktów spożywczych i zapewnia kontrolowane przetwarzanie produktów o małej średnicy, takich jak marchew, seler i pepperoni.

6. Uszczelnione ostrze typu S (ostrza tnące) do siekania, mielenia, purée i mieszania: blokuje się w miejscu w celu przetwarzania cieczy i łatwego wylewania
7. Regulowana tarcza krojąca
8. Odwracalna tarcza rozdrabniająca
9. Uszczelniona tarcza ubijająca
10. Odłączany trzpień do stosowania z tarczami przetwarzającymi
11. Rynna z uchwytem
12. Przezroczysta pokrywa rynny zasilającej
13. Kołnierz do rynny



MONTAŻ CZĘŚCI MISY WSADOWEJ

W niniejszej instrukcji będziemy używać terminów „misa”, „miska” i „dzieża” zamiennie. Wszystkie oznaczają to samo.

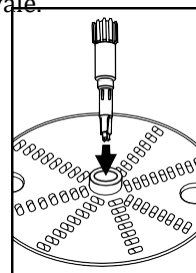
- Wyczyść i zdezynfekuj podstawę silnika oraz umyj, opłucz i zdezynfekuj miskę, pokrywę, popychacz żywności, wkładkę popychacza żywności i narzędzia do obróbki przed pierwszym użyciem.
- Umieść podstawę na blacie lub stole w pobliżu gniazdka. Ustaw go tak, aby spojrzeć na przód urządzenia i zobaczyć dźwignie sterujące. Upewnij się, że przewód jest odłączony, a dźwignia znajduje się w pozycji OFF (○). Nie podłączaj przewodu przed całkowitym zmontowaniem urządzenia.
- Podnieś przezroczystą miskę roboczą, trzymając ją w obu rękach, trzymając uchwyt skierowany do siebie.
- Umieść miskę na podstawie, zamontuj jej środkową rurę na wale silnika na podstawie i umieść jej uchwyt lekko po lewej stronie przedniej środkowej części (położenie około godziny 7).
- Naciśnij miskę w dół, aby dolna krawędź pasowała do okrągłej platformy. Obróć miskę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do oporu. Zablokuje się na miejscu z wypustkami po bokach platformy.

Należy to przeczytać w przypadku montażu dzieży w celu użycia ostrza S (ostrza tnącego).

- Podnieś metalowe ostrze, zwracając uwagę na schemat na górze plastikowego środka. Dopasowuje się do kształtu wału silnika.
- Umieść łopatkę S na końcówce wału silnika, ustawiając wewnątrz piasty w jednej linii z wałem. Mocno dociśnij, obracając środkową piastę, aż zespół ostrza zostanie całkowicie osadzony. Powinien łatwo wpaść na miejsce. Mocno dociśnij, aby zablokować i uszczelnić piastę ostrza S na miejscu. Upewnij się, że jest wciśnięty do oporu. Jeśli nie jest do końca, może ulec uszkodzeniu i może wyciekać ciecz. Popychaj tylko na środkową część (plastikową); nigdy nie dotykaj ostrza tnącego, ponieważ jest bardzo ostre.
- Sprawdź, czy ostrze jest maksymalnie na dole, obracając je do tyłu i do przodu, jednocześnie lekko dociskając. Jeśli łopatkę jest prawidłowo zamontowana i całkowicie osadzona, dolne ostrze zostanie umieszczone tuż nad wewnętrznym dnem miski.
- W przypadku przetwarzania żywności za pomocą ostrza S nadszedł czas, aby dodać żywność lub płyn do miski roboczej.
- Zawsze najpierw należy przetworzyć suche produkty, a dopiero potem mokre produkty.
- Nie napełniaj płynem powyżej poziomu „Maks. napełnianie płynem”. Jeśli zostanie użyta zbyt duża ilość płynu, misa przepełni się. W takim przypadku należy przerwać pracę, usunąć płyn do linii „Maks. napełnianie płynem” i kontynuować.

Przeczytaj w przypadku montażu części miski wsadowej w celu użycia tarcz na akcesoria w misce wsadowej.

- Nie wkładaj żadnych potraw do miski przed umieszczeniem dysku na akcesoria na wale.
- Wybierz odpowiednią tarczę: rozdrabniającą lub plastrującą.
- Trzymaj dysk stroną tnącą skierowaną w stronę dłoni. Uważaj, aby nie skaleczyć dłoni o ostrze. Zwróć uwagę, że dolna część dysku jest wyposażona w plastikowy pojemnik na odłączany trzpień. Wepchnij trzpień tarczy do gniazda, ustawiając w jednej linii wycięcia na końcu. Patrz: schemat.
- Po zamontowaniu trzpienia w odpowiedniej tarczy ostrożnie poprowadź piastę tarczy środkowej nad metalowym trzonem, tak aby podwójne spłaszczenia na trzonie były wyrównane z trzpieniem tarczy. Umieść dysk na górze wału i obracaj go, aż opadnie i znajdzie się na swoim miejscu.



Upewnij się, że jest wciśnięty do oporu. Popchnij tylko zewnętrzną krawędź; nigdy nie dotykać ostrzy tnących. Powinno łatwo upaść na miejsce, ale jeśli nie, delikatnie poruszaj dyskiem w tę i z powrotem, aż do wyczucia upuszczenia dysku na miejsce.

Uwaga: Nie umieszczaj niczego w misce przed zamontowaniem dysku na akcesoria na wale.

- Umieść pokrywę na misce, z rurą podającą po prawej stronie, lekko w kierunku przodu. Zaczepy blokujące na pokrywie powinny znajdować się po lewej stronie zaczepów blokujących na krawędzi miski roboczej.
- Obróć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją zablokować. Po obroceniu pokrywy na miejsce, zakładka blokady bezpieczeństwa na tylnej krawędzi pokrywy zostanie zablokowana mechanizmem blokady.

UWAGA: Aby umożliwić pracę robota kuchennego, osłona musi być prawidłowo założona, z mocno zamocowaną blokadą zabezpieczającą. Jest to ważna funkcja bezpieczeństwa.

NIGDY NIE PRÓBOWAĆ URUCHAMIAJ ROBOTA KUCHENNEGO BEZ ZABLOKOWANEJ POKRYWY.

Dwa popychacze do rury podajnika

Duży popychacz służy do przetwarzania większych warzyw. Mniejsze gniazda popychacza w większym popychaczu mogą być używane do mniejszych warzyw, prowadząc długie, cienkie warzywa w celu bardziej precyzyjnego cięcia lub do zadań takich, jak krojenie pepperoni.

Duży popychacz

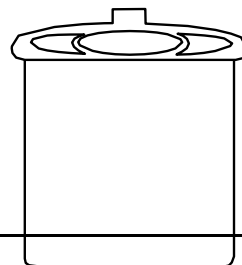
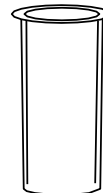
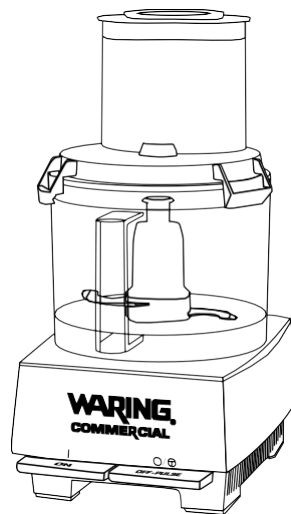
Włóż mały popychacz żywności do dużego otworu popychacza. Teraz można włożyć duży popychacz do otworu rury podajnika. Z tyłu dużego popychacza znajduje się wkładka w kształcie litery T. Wyrównaj to z otworem w kształcie litery T na górze wieży blokującej.

Delikatnie wciśnij popychacz do rurki podającej. Wkładka aktywuje mechanizm blokady i urządzenie będzie gotowe do pracy.

UWAGA: Aby móc korzystać z robota kuchennego, popychacz musi być prawidłowo umieszczony, z mocno zamocowaną blokadą zabezpieczającą. Jest to ważna funkcja bezpieczeństwa.

Mały popychacz

Aby użyć małego popychacza, podnieś go i wyjmij z dużego popychacza. Podczas używania małego popychacza, duży popychacz staje się rurką podającą małego popychacza.



DEMONTAŻ CZĘŚCI MISKI WSADOWEJ

ZAWSZE ODŁĄCZ PRZEWÓD OD ZASILANIA PRZED DEMONTAŻEM.

- Obróć pokrywę miski zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż wypustka blokady bezpieczeństwa na pokrywie zostanie odłączona, a wypustki wysuną się z rowka w wieży. W tej pozycji można zdjąć pokrywę z miski.
- Wyjmij duży popychacz żywności z rurki podającej. Wyjmij mały popychacz z dużego popychacza.

Demontaż podczas wyjmowania ostrza S

- Wyjmij miskę roboczą z urządzenia, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara (w lewo), aby odłączyć wypustki na spodzie platformy miski od miski. Gdy uchwyt miski znajduje się po lewej stronie (pozycja około godziny 7), można delikatnie podnieść i wyjąć miskę.

Zaleca się wyjęcie miski z podstawy silnika przed wyjęciem ostrza S.

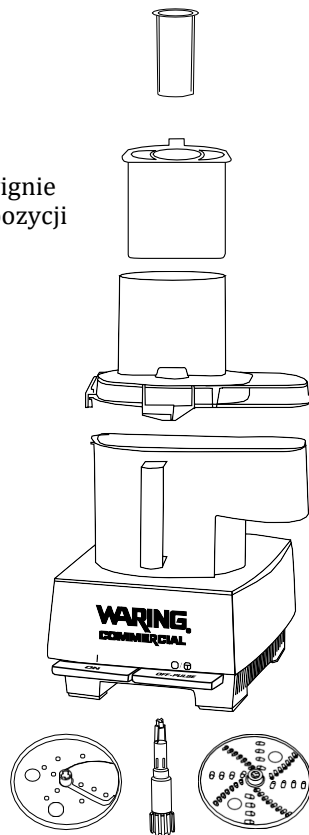
- Aby wyjąć ostrze, lekko dociśnij górną część środkowej piasty ostrza, jednocześnie zdejmując miskę z podstawy silnika. Utworzy to uszczelnienie zapobiegające rozlaniu się cząstek żywności do środkowej rury miski i na podstawę silnika lub powierzchnię roboczą. **PRZED USUNIĘCIEM OSTRZA USUŃ CAŁĄ ŻYWNOSĆ I PŁYN, W PRZECIWNYM RAZIE ZAWARTOŚĆ MISKI ROZLEJE SIĘ.** Następnie wyjmij ostrze S z miski. Obchodź się z ostrzem S ostrożnie; ostrza są bardzo ostre.

Demontaż podczas zdejmowania dysku akcesoriów

- Nie wyjmuj miski roboczej do momentu wyjęcia dysku.
- Aby wyjąć krążek akcesoriów, umieść palce na zewnętrznej krawędzi po dwóch przeciwległych stronach krążka i unieś. Dysk powinien zostać wymontowany dokładnie.
- Wyjmij miskę roboczą z urządzenia, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby odczepić wypustki znajdujące się na spodzie platformy miski od miski roboczej. Gdy uchwyt miski znajduje się po lewej stronie (pozycja około godziny 7), można delikatnie podnieść i wyjąć miskę.

MONTAŻ CZĘŚCI CIĄGŁEJ RYNNY ZASILAJĄCEJ

- Wyczyść i zdezynfekuj podstawę silnika oraz umyj, opłucz i zdezynfekuj ciągłą rynnę zasilającą, pokrywę, tarczę zawiesi, popychacz żywności, wkładkę popychacza żywności i narzędzia do obróbki przed pierwszym użyciem.
- Umieść podstawę na blacie lub stole w pobliżu 3-stykowego gniazdka elektrycznego. Ustaw go tak, abyś patrzył na przód urządzenia i widział dźwignie sterujące. Upewnij się, że przewód jest odłączony, a dźwignia ustawiona w pozycji WYŁ. Nie podłączaj przewodu przed całkowitym zmontowaniem procesora.
- Podnieś zsyyp ciągły, trzymając go w obu rękach, zsyyp skierowany w położenie na godz. 4:00. Umieść rynnę na podstawie, zamontuj jej środkowy otwór na wale silnika i załóż uchwyt w pozycji godziny 7.
- Naciśnij rynnę w dół, aby okrągła dolna krawędź rynny zsyypowej opasała się wokół okrągłej platformy. Obróć w lewo, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu i zatrzaśnie tylną blokadę.
- Umieść kołnierz (lub tarczę wyrzutową) w misce, przesuując je nad metalowym wałem silnika, aż dotrze do dna rynny spustowej.
- Wybierz odpowiedni dysk akcesoriów. **Postępuj zgodnie ze wskazówkami na stronie 7, aby przymocować trzpień do krążka.**
- Po wybraniu odpowiedniego krążka i zamocowaniu trzpienia, należy podnieść krążek, trzymając go mocno między obiema rękami. Uważaj, aby nie chwycić za ostrza ani nie skaleczyć dłoni o elementy tnące/szatkujące.
- Ostrożnie poprowadź trzpień tarczy po metalowym wale, tak aby podwójne spłaszczenia na wale odpowiadały dopasowanemu kształtowi trzpienia tarczy. Tarcza powinna łatwo opaść na miejsce, ale jeśli nie, delikatnie obróć ją, aż do wyczucia, że wpadła na miejsce. Upewnij się, że jest wciśnięta do oporu. Popchnij tylko zewnętrzną krawędź; nigdy nie dotykaj ostrzy tnących. **Nie wkładać żadnych potraw do zsyypu przed umieszczeniem dysku na akcesoria na wale.**
- Umieść pokrywę na rynnie z wypustką blokującą po lewej stronie zaczepu blokującego na rynnie. Naciśnij pokrywę i obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się na zaczepie rynny zsyypowej ciągłego podawania. Zapobiegnie to podniesieniu się wieczka podczas przetwarzania.
- Zakładka blokady na pokrywie wsunie się do szczeliny blokady i zasprzęgnie magnetyczny przełącznik blokady. Przełącznik blokady uniemożliwia pracę maszyny, chyba że pokrywa znajduje się we właściwym położeniu. Gdy ten przełącznik jest włączony, robot kuchenny będzie działał, jeśli zasilanie jest włączone, a elementy sterujące są włączone lub ustawione w położeniu PULSE.



NIGDY NIE PRÓBUJ URUCHAMIAĆ ROBOTA KUCHENNEGO BEZ ZABLOKOWANEJ RYNNY I POKRYWY.

Dwa popychacze do rurki podającej

Duży popychacz służy do przetwarzania większych warzyw. Mniejsze gniazda popychacza w większym popychaczu mogą być używane do mniejszych warzyw, prowadząc długie, cienkie warzywa, aby bardziej precyzyjne cięcia i zadania takie jak krojenie papryki oni.

Duży popychacz

Włóż mały popychacz żywności do dużego otworu popychacza żywności. Teraz można włożyć duży popychacz do otworu rury podajnika. Z tyłu dużego popychacza znajduje się wkładka w kształcie litery T. Wyrównaj to z otworem w kształcie litery T na górze wieży blokującej. Delikatnie wciśnij popychacz do rurki podającej. Wkładka aktywuje mechanizm blokady i Twój robot kuchenny jest gotowy do pracy.

UWAGA: Aby móc korzystać z robota kuchennego, popychacz musi być prawidłowo umieszczony, z mocno zamocowaną blokadą zabezpieczającą. Jest to ważna funkcja bezpieczeństwa.

Mały popychacz



Aby użyć małego popychacza, należy go podnieść i wyjąć z dużego popychacza. Podczas używania małego popychacza, duży popychacz staje się rurką podającą małego popychacza.



DEMONTAŻ CZĘŚCI MECHANIZMU DOKŁADANIA ŻYWNOCI ZAWSZE ODŁĄCZ PRZEWÓD OD ZASILANIA PRZED DEMONTAŻEM.


- Obróć rynnę i pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż wypustki blokady bezpieczeństwa zostaną odłączone od podstawy. Podczas obracania rynny spustowej należy również odłączyć szczeliny blokujące rynny spustowej od wypustów blokujących na platformie podstawy silnika.
- **Wyjmij duży popychacz żywności z rurki podającej, aby odłączyć blokadę.** Wyjmij mały popychacz z dużego popychacza.
- Aby wyjąć krążek akcesoriów z podajnika ciągłego, umieść dwa palce pod każdą stroną krążka i podnieś go prosto w górę. Uważaj, aby nie dotknąć ostrzy, ponieważ są one bardzo ostre.
- Zdejmij rynnę podawania ciągłego z podstawy silnika. Jeśli rynna jest skierowana w położenie na godz. 4:00, po prostu podnieś ją.

OBSŁUGA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

- Podłącz maszynę do gniazdka elektrycznego. Gniazdo musi mieć napięcie 230V (50 Hz).
- U podstawy maszyny znajdują się dwie dźwignie sterujące. Znajdują się one z przodu i zapewniają kontrolę nad przetwarzaniem z opuszki palca. Są wystarczająco duże, aby można je było łatwo znaleźć w nagłych wypadkach.


Dwa elementy sterujące to: WŁ. ()
WYŁ-PULSE ()

Jak działają: WŁ. (): Naciśnij dźwignię w dół, aby uruchomić silnik.
OFF-PULSE (): Aby wyłączyć silnik, naciśnij dźwignię i zwolnij.

Aby uruchomić silnik, naciśnij dźwignię OFF-PULSE (), a następnie zwolnij. Silnik będzie pracował tak długo, jak długo przytrzymasz dźwignię; zatrzymuje się po zwolnieniu dźwigni. Spróbuj kilka razy.



Jak używać

Ciągłe użytkowanie


W celu ciągłego przetwarzania należy użyć dźwigni ON (), która znajduje się po lewej stronie.

Pulsowanie

Funkcja pulsowania jest przeznaczona do stosowania z ostrzem S w misce roboczej.

- W celu szybkiego wyłączenia, zwanego pulsowaniem, należy użyć dźwigni OFF-PULSE () znajdującej się po prawej stronie. Silnik pracuje tak długo, jak długo przytrzymałeś dźwignię; zatrzymuje się po zwolnieniu dźwigni.
- Ty kontrolujesz pulsowanie. Czas trwania każdego impulsu jest kontrolowany przez czas przytrzymania dźwigni. Częstotliwość impulsów jest sterowana przez szybkość, z jaką jest naciskana dźwignia. Odstęp między impulsami musi być wystarczająco długi, aby wszystko w naczyniu roboczym mogło spaść na dno.
- Pulsowanie zapewnia precyzyjną kontrolę nad siekaniem, mieleniem, mieszaniem i mieszaniem. Można przetwarzać żywność do dowolnej konsystencji lub konsystencji, od szorstkiej po drobną.
- Pulsowanie jest również przydatne w przetwarzaniu twardych potraw. Pulsować potrawę kilka razy, aby podzielić ją na mniejsze części. Następnie kontynuuj ciągłe użytkowanie po rozpadnięciu elementów i łatwiejszej obróbce.
- Zawsze używać dźwigni OFF-PULSE () do pulsowania. Nigdy nie przesuwaj miski (lub zsypania) ani nie przykrywaj zespołu w celu sterowania impulsami. Jest mniej wydajny i może uszkodzić maszynę.

Wyłączanie

Przed wyjęciem zespołu popychacza należy zawsze wyłączyć maszynę za pomocą dźwigni OFF-PULSE () i poczekać, aż ostrze lub dysk całkowicie się zatrzyma. Silnik zatrzymuje się w ciągu sekund od wyłączenia maszyny.

PRZYGOTOWANIE ŻYWNOSCI

- Przygotować wszystkie produkty spożywcze do przetworzenia, myjąc i odklejając je zgodnie z wymaganiami. Usunąć doły, kamienie i duże nasiona.
- Potnij warzywa, mięso, sery itp. na rozmiary, które będą pasować do wybranego przez Ciebie małego lub dużego otworu do obróbki przy użyciu krążków do akcesoriów, lub na rozmiary wymagane do wykonania zadania przetwarzania.
- Przygotowanie do krojenia: Długie i cylindryczne produkty, takie jak marchew, ogórki i seler, tnij płasko na obu końcach. Zapewni to spójny plaster dla wszystkich przetworzonych produktów spożywczych.

WYBÓR PUSZKI DO ŻYWNOSCI

Wykorzystanie ostrza S

Aby móc obsługiwać robota kuchennego, musi znajdować się duży popychacz. Można go wyjąć, aby dodać żywność do miski.

Niewielki popychacz nie jest wymagany podczas obróbki na dnie miski roboczej za pomocą ostrza S. Rurka zasilająca może być jednak używana do dodawania składników podczas pracy robota kuchennego. Zaleca się pozostawienie popychaczy żywności na miejscu, aby zapobiec rozpryskom i nie dopuścić do niepożądanego dodania ich do naczynia roboczego.

Mały popychacz

To urządzenie do popychania z mniejszą rynną jest zwykle używane podczas wkładania warzyw w pionie w celu uzyskania mniejszych cięć. Należy go stosować przy krojeniu żywności, takiej jak marchew, seler, pieprzoni itp., gdy pożądane są spójne, płaskie rezultaty.

To urządzenie do popychania jest również używane, gdy wymagana jest krótsza strzępka lub warstwa, w przeciwieństwie do dłuższej ociekacza lub warstwy przy użyciu większej rurki podającej i urządzenia do popychania.

Duży popychacz

To urządzenie do popychania z większą rynną zsypową jest zwykle używane do poziomego wprowadzania warzyw w celu uzyskania dłuższych cięć.

Ten popychacz jest używany, gdy wymagana jest większa ilość skrawków lub warstw. Jest również używany do przetwarzania dużych ilości żywności lub dużych artykułów spożywczych, takich jak ziemniaki lub cebula.

RESETOWANIE OCHRONY TERMICZNEJ

Robot kuchenny jest wyposażony w automatyczny przełącznik resetowania, który chroni silnik przed przegrzaniem.

Jeśli robot kuchenny przestanie pracować przy intensywnym użytkowaniu, należy wyłączyć wyłącznik zasilania i odłączyć przewód zasilający. Opróżnij miskę roboczą z całej zawartości i wyrzuć żywność. Odczekaj około 5 minut, aż silnik ostygnie.

Ponownie złóż urządzenie, podłącz przewód zasilający z powrotem do gniazdka i uruchom go z pustą miską. Umieść żywność w misce i kontynuuj przetwarzanie.

Jeśli robot kuchenny nie działa prawidłowo zgodnie z tą procedurą, zaprzestań jego używania i skontaktuj się z lokalnym dystrybutorem.


KARTA MAKSYMALNYCH POJEMNOŚCI

Podczas przetwarzania w naczyniu wsadowym nie należy przekraczać pojemności wymienionych w poniższej tabeli.

| ŻYWNOCI | POJEMNOŚĆ |
|---|--------------------|
| Posiekane i puréowane owoce i warzywa | 475 g (1,1 funta) |
| Posiekane lub puréowane mięso, drób, ryby lub owoce morza | 1 kg (2 1/4 funta) |
| Owoce, sery lub warzywa w plasterkach | 1,5 kg (3,5 funta) |

UŻYJ INSTRUKCJI DLA OSTRZA S W NACZYNIU WSADOWYM



1. Pokrój jedzenie na kawałki o długości 2,5 cm.
2. Włóż metalową łopatkę S i włóż kawałki żywności do miski roboczej. Przymocuj pokrywę i zespół popychacza; naciśnij zespół popychacza, aby zablokować go na miejscu. Naciśnij i zwolnij dźwignię OFF-PULSE (○/⊕) dwa lub trzy razy. Za każdym razem, gdy ostrze się zatrzyma, należy pozwolić, aby kawałki spadły na dno miski przed ponownym pulsowaniem.
3. Za pomocą techniki pulsowania/siekania można uzyskać równomierne siekanie bez niebezpieczeństwa nadmiernego przetwarzania. Często sprawdzaj konsystencję, patrząc przez pokrywę miski roboczej. Jeśli chcesz uzyskać drobniejsze siekanie, naciśnij i zwolnij dźwignię OFF-PULSE (○/⊕), aż uzyskasz pożądaną konsystencję. Cebule i inne produkty o wysokiej zawartości wody szybko stają się purée, chyba że po każdym pulsie zostaną zbadane przez miskę roboczą, aby upewnić się, że nie są nadmiernie przetworzone.


• Aby uzyskać lepsze rezultaty, należy upewnić się, że wszystkie kawałki dodane do miski mają mniej więcej ten sam rozmiar.  Upewnij się, że przetwarzana ilość nie jest większa niż zalecana.

USUWANIE PRZETWORZONEJ ŻYWNOŚCI Z NACZYNIA WSADOWEGO

1. Przed zdjęciem pokrywy i popychacza wyłącz maszynę i poczekaj, aż ostrze przestanie się poruszać.
2. Wyjmij miskę, obracając uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji godziny 7.
3. Mocno dociśnij ostrze, aby upewnić się, że jest zablokowane na miejscu.
4. Przechyl miskę i delikatnie usuń mieszankę. Podczas usuwania mieszaniny ostrze S pozostanie zablokowane na miejscu. Nigdy nie należy używać palców do usuwania żywności, gdy ostrze znajduje się w naczyniu wsadowym.

SIEKANIE TWARDYCH POTRAW W MISCE WSADOWEJ

Aby posiekać twarde produkty, takie jak czosnek, należy wyjąć mały popychacz, nacisnąć dźwignię WŁ. () i upuścić żywność przez małą rurkę podającą podczas pracy urządzenia. Małe produkty spożywcze, takie jak czosnek, można w całości upuścić. Ta metoda przetwarzania dotyczy czosnku, szalotki i cebuli. Większe produkty spożywcze, takie jak mięso i twarde ser, należy pokroić w 1-calowe (25,4 mm) kostki, aby zapewnić równomierne siekanie. Naciśnij przycisk OFF-PULSE Dźwignia ( / ) przez 1 do 2 sekund, 3 razy. Następnie nacisnąć dźwignię WŁ. () i przeprowadzić proces, aby uzyskać maksymalnie 30 sekund dla pożądanego konsystencji.

 Nigdy nie próbuj przetwarzać sera, który jest zbyt trudny do przecięcia nożem. Można uszkodzić ostrze lub maszynę.

OBSŁUGA SIEKANIA

Twój robot kuchenny Waring zawiera regulowany dysk do krojenia, który można ustawić w zakresie 0-6 mm przy 16 różnych pozycjach.

Okrągłe owoce i warzywa

Przed przygotowaniem cebuli, jabłek i innych dużych owoców i warzyw przytnij je nożem. Wytnij dolny koniec płasko, aby żywność leżała stabilnie na dysku. Umieść żywność w probówce, płaską stroną do dołu. Ustaw go jak najdalej w lewo, aby zapobiec przechylaniu podczas przetwarzania. Wybieraj twarde i niezbyt dojrzałe owoce. Przed przystąpieniem do obróbki należy zawsze usunąć z owoców duże, twarde pestki i ziarna/nasiona. Nasion owoców cytrusowych nie trzeba usuwać. Przed pokrojeniem można usunąć skórkę lub pozostawić ją na miejscu.

Cała papryka jest wyjątkiem

Zdejmij trzpień i wytnij jego koniec płasko. Wyjmij rdzeń i nasiona. Pozostaw koniec naprzeciwko trzpienia w całości, aby utrzymać sztywność konstrukcji. Zapewnia to okrągłe, równomierne plastry.

Duże owoce, takie jak ananas i melon

Pokrój je na pół i usunąć nasiona lub rdzeń. W razie potrzeby pokroić połówki na mniejsze kawałki, aby dopasować je do rury podajnika. Pamiętaj, aby wyciąć końce płasko.

Kapusta i sałata lodowa

Obróć sałatę na bok i pokrój ją na górze i dole, pozostawiając środkową część o głębokości około 3 cali. Wyjąć rdzeń i pociąć środkową część na kliny, aby dopasować ją do rury podajnika. Wyjąć rdzeń z dolnej części i pociąć go, a górną część na kliny, aby dopasować do rury podajnika.

Jeśli owoce lub warzywa nie pasują

Spróbuj wprowadzić je od spodu rurki podającej. Otwór jest nieco większy.

Wypełnij rurkę popychacza, aby uzyskać pożądane rezultaty

W przypadku długich plasterów pokrój żywność na szerokość rury i włóż kawałki poziomo. W przypadku małych, okrągłych kawałków marchewki, cukini i innych długich warzyw pokrój je na wysokość tuby i spakuj je szczelnie w pozycji pionowej. Potrawy powinny być dobrze dopasowane, ale nie tak szczelne, aby uniemożliwić poruszanie się popychacza. Podczas krojenia żywności należy zawsze używać popychacza. Nigdy nie wkładaj palców ani szpatułki do rury podającej.

Nigdy nie naciskaj mocno popychacza. Używaj lekkiego nacisku na miękkie owoce i warzywa, takie jak banany, grzyby, truskawki i pomidory, a także na całe ser. Stosuj średnie ciśnienie w przypadku większości produktów, takich jak jabłka, seler, owoce cytrusowe i ziemniaki. Stosuj silny nacisk na twarde warzywa, takie jak marchew.

Małe okrągłe owoce i warzywa

W przypadku dużych jagód, rzodkiewek i grzybów przytnij płaskie końce nożem. Włóż żywność przez rurę zasilającą, stojąc na płaskim końcu. Probówkę można napełnić do około 1 cala (25,4 mm) od góry. Dolna warstwa zapewnia idealne plastry do dekoracji. Jeśli chcesz, aby wszystkie warstwy były idealne, najlepiej przetwarzać je pojedynczo.

Długie owoce i warzywa

Przycinaj jedzenie, takie jak banany, seler i cukinie, krojąc je na kawałki nieco krótsze niż tuba. Oba końce należy ciąć płasko. (Użyj linijki jako prowadnicy lub zespołu popychacza z wyciągnięciem popychacza do oporu). Wypełnij rurę podającą elementami, kładąc je pionowo i dodając wystarczającą liczbę elementów, aby były solidnie zapakowane i nie mogły przechylać się na boki, gdy są pokrojone.

Niewielkie ilości jedzenia

Użyć małej rury podającej i małego popychacza. Wyjąć mały popychacz z zespołu popychacza. Nasunąć zespół popychacza na rurę podajnika i nacisnąć tuleję w dół, aby zablokować ją na miejscu. Pokrój żywność o nieco krótszej długości niż rurka podająca. Jeśli kroisz jedną lub dwie długie, cienkie warzywa, takie jak marchew, popychaj je do lewej strony. Jeśli kroisz kilka warzyw, które są szerokie na jednym końcu i wąskie na drugim (marchew, seler lub przegrzebki), przytnij je na pół i zapakuj w pary, jedną szeroką, jedną wąską.

Francuska zielona fasola

Przytnij świeżą zieloną fasolkę do szerokości rury zasilającej. Blanszuj przez 60 sekund w gotującej się osolonej wodzie. Natychmiast zanurz je w zimnej wodzie, aby przerwać gotowanie. Gdy są zimne w dotyku, należy je osuszyć i odsączyć. Umieść je w rurze podającej poziomo do około 1 cala (2,5 cm) od góry. Użyj tarczy warstw. Upewnij się, że mały popychacz jest zablokowany. Zastosuj lekki nacisk na popychacz i naciśnij OFF-PULSE

Dźwignia (○/⊕) do momentu pokrojenia fasoli. Aby przygotować długie, poziome plastry surowych cukini lub marchewki, należy zastosować tę samą procedurę.

Paski meczowe lub paski julienne

Dwukrotnie przetwórz potrawę – pokrój ją dwukrotnie. Włóż wszelkie duże owoce lub warzywa – ziemniaki, rzepy, cukinie, jabłka – do tuby poziomo. Naciskaj na popychacz, jednocześnie naciskając dźwignię OFF-PULSE (○/⊕), aż potrawa zostanie pokrojona. Otrzymasz długie plastry. Wyjmij

plasterki z miski i zmontuj je ponownie. Ponownie umieść je w rurze podającej, mocno ją zapychając. Tnij znów - otrzymasz długie paski julienne.

Mięso i drób

Gotowane mięso i drób

Żywność musi być bardzo zimna. Jeśli to możliwe, użyj kawałka jedzenia o rozmiarach wystarczających do dopasowania do rury. Aby przyrządzić kawałki szynki, bologiny lub mięsa obiadowego, należy je układać w stosy. Następnie zroluj lub złóż je dwa razy i połóż w pozycji pionowej w rurze podającej, wkładając możliwie jak najwięcej rolek. Ta technika działa lepiej w przypadku elementów kwadratowych lub prostokątnych niż w przypadku okrągłych.

Niegotowane mięso i drób

Pokrój żywność na kawałki, aby dopasować ją do rury. Pierś z kurczaka w kościach i w skórce zazwyczaj pasuje po przecięciu na pół. Zawień kawałki w plastikowe opakowanie i umieść je w zamrażarce. Są gotowe do pokrojenia, gdy przejdą „test noża”: można je łatwo przekłuć końcówką ostrego noża, mimo że są częściowo zamrożone i twarde w dotyku. Umieść je w rurze podającej, przetnij stroną do dołu i pokrój na ziarno, mocno naciskając na popychacz. Lub połóż je płasko w rurze podającej, tak wiele, jak będzie pasować, i pokrój, stosując silny nacisk.

Frankfurterki, salami i inne kiełbasy

Jeśli kiełbasa jest miękka, zamroź ją do momentu, gdy będzie trudna w dotyku, ale łatwo ją przekłuć końcówką ostrego noża. Twardych kiełbasek nie trzeba zamrażać. Jeśli kiełbasa jest wystarczająco cienka, aby zmieścić się w małej rurze podającej, należy użyć tej rurki. W przeciwnym razie pokrój kiełbasę na kawałki, aby całkowicie dopasować ją do dużej rury zasilającej. Stań elementy pionowo, pakując je szczelnie, aby nie przechylały się na boki.

Sery

Twardy ser, taki jak Szwajcarski i Cheddar

Pokrój ser na kawałki, aby dopasować go do tuby. Włóż do zamrażarki do momentu, aż będzie częściowo zamrożony – twarde w dotyku, ale dający się łatwo przekłuć ostrzem noża. Ułóż kawałki w rurze podającej i lekko dociśnij popychacz.

WAŻNE: Nigdy nie próbuj kroić miękkiego sera. Krój tylko twarde ser, taki jak parmezan. Nie używaj bloków o wymiarach większych niż 9 cm x 2 cm x 10 cm (3,5" x 0,750" x 4,0"). Podczas krojenia należy zawsze używać dobrze schłodzonego sera. Zaleca się przechowywanie sera w lodówce przez co najmniej 1 godzinę przed pokrojeniem. W tym urządzeniu nie należy kroić mozzarelli. Może dojść do uszkodzenia urządzenia.

OBSŁUGA KREDYTOWANIA

Twój robot kuchenny Waring jest wyposażony w odwracalny dysk rozdrabniający z niszczarką średniej wielkości po jednej stronie i drobną po drugiej stronie.

- Przygotuj wszystkie produkty spożywcze do przetworzenia, myjąc i odklejając je zgodnie z wymaganiami. Usuń doły, kamienie i duże nasiona. Upewnij się, że jedzenie zmieści się w odpowiedniej rynnie.
- Wybierz, która rura podająca ma być używana. Poziome rozmieszczenie produktów spożywczych, takich jak marchew i cukinia, spowoduje dłuższą rozdrobnienie produktu. Zastosowanie mniejszej rynny i małego popychacza z jedzeniem włożonym pionowo spowoduje skrócenie produktu rozdrobnionego.
- Nigdy nie krój miękkiego sera. Używaj wyłącznie twardego sera. Mozzarella może być rozdrabniana

tylko wtedy, gdy jest dobrze schłodzona. Wstępnie przycięta mozzarella musi mieć grubość 1" na szerokość 3,5" i wysokość 4" (2,5 cm x 9 cm x 10 cm). Przed rozdrobnieniem przechowuj mozzarellę w zamrażarce przez 1 godzinę. Dźwignię PULSE należy stosować wyłącznie podczas rozdrabniania sera.

- Gdy pocęta żywność wypełni miskę, należy ją opróżnić.

USZCZELNIONE DZIAŁANIE TARCZY UBIJAJĄCEJ

Twój robot kuchenny Waring zawiera uszczelniony dysk do ubijania. Ubijający dysk sprawia, że ubijanie jest łatwe i szybkie. Wystarczy wlać ciężki krem i wybrać środek słodzący lub smakowy, a następnie ubijać, aż krem będzie gęsty i puszysty. Aby zmontować, należy zdjąć pokrywę miski wsadowej i umieścić tarczę ubijającą na wale napędowym, a następnie docisnąć ją, tak aby została zablokowana na miejscu.

Nie napełniaj nad LINIĄ NAPEŁNIANIA MAKŚ. zgodnie z informacjami na naczyniu wsadowym. Należy pamiętać, że uszczelka zapobiegnie wyciekom i wyciekom z pokrywy miski wsadowej, jednak podczas pracy silnika ciecz może zostać ubita przez rurę podającą, jeśli zostanie napełniona powyżej poziomu NAPEŁNIENIA MAX. W takim przypadku należy przerwać pracę i usunąć płyn poniżej LINII NAPEŁNIANIA MAKŚ. i kontynuować przetwarzanie. Aby śmietana zmieniła się w masło, ubijaj do momentu, gdy wilgoć zostanie w większości oddzielona od śmietany. Skorzystaj z wybranych ziół i przypraw, aby stworzyć własne masło ziołowe.



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W tej części opisano potencjalne problemy i odpowiednie rozwiązania. Problemy, których nie można rozwiązać za pomocą poniższych wytycznych, należy kierować do jednego z lokalnych dystrybutorów w celu uzyskania pomocy. Lista autoryzowanych agencji serwisowych jest dostarczana z każdym przetwórcą żywności Waring.

Urządzenie nie uruchamia się po prawidłowym zmontowaniu

- Wyciągnij wtyczkę i spróbować podłączyć ją do innego gniazdka.
- Naciśnij dźwignię do pozycji WŁ.
- Upewnij się, że miska jest prawidłowo umieszczona na podstawie silnika, że pokrywa miski lub rynny spustowej jest prawidłowo zamocowana oraz że zakładka blokady bezpieczeństwa na pokrywie prawidłowo zaczepliła przełącznik blokady bezpieczeństwa.

Urządzenie przestaje działać podczas przetwarzania

- Urządzenie mogło się przegrzać. Patrz rozdział Resetowanie zabezpieczenia termicznego (strona 13).
- Wyłącz urządzenie ( / ) i odłącz je od zasilania.
- Zdejmij nasadkę miski.
- Wyjmij żywność przetwarzaną z naczynia i wyrzuć ją.
- Pozostaw urządzenie do ostygnięcia na 5 minut.
- Zmontuj urządzenie i uruchom najpierw z pustą miską, a następnie włoż żywność do miski i spróbuj ponownie.

Urządzenie nie osiągnie pełnej prędkości

- Miska jest przeciążona – wyjmij przetwarzaną żywność i ponownie załaduj ją przy użyciu mniejszych ilości.

Jeśli urządzenie nie działa po wykonaniu powyższych czynności

- Sprawdź gniazdko, aby upewnić się, że jest w nim prąd.
- Sprawdź wyłącznik.
- Sprawdź, czy bezpiecznik nie jest przepalony, jeśli w tym obwodzie znajdują się bezpieczniki.
- Skontaktuj się z lokalnym dystrybutorem.

Jeśli urządzenie zacznie iskrzyć lub płonąć

- Wyłącz urządzenie, odłącz je od zasilania i skontaktuj się z lokalnym autoryzowanym serwisem fabrycznym.

Jeśli robot kuchenny hałasuje,

- Wyłącz urządzenie, odłącz je od zasilania, rozmontuj, sprawdź miskę i ostrze i sprawdź, czy się ocierają.
- Jeśli miska i ostrze ocierają się, należy skontaktować się z lokalnym dystrybutorem.

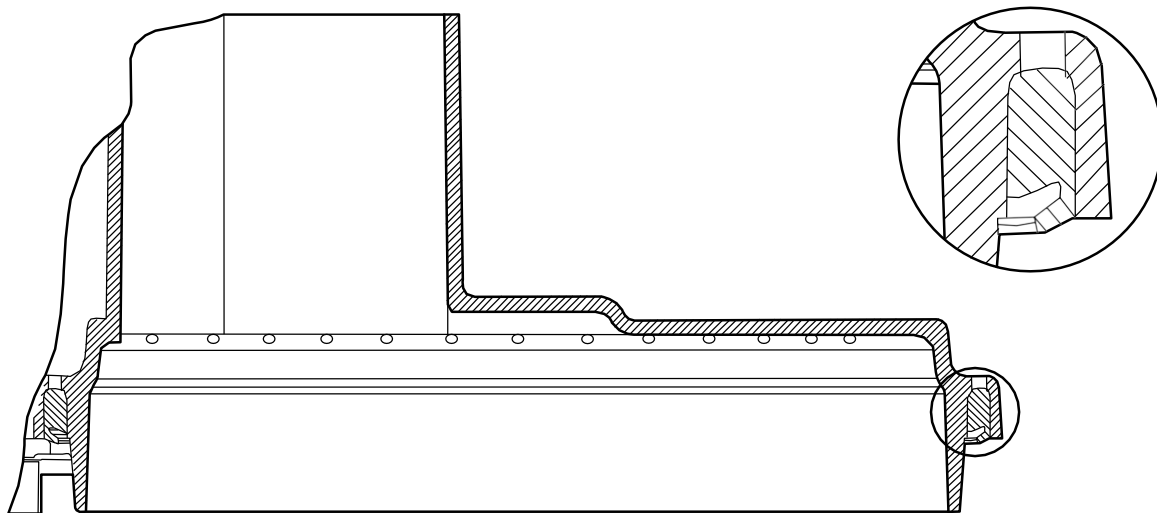
INSTRUKCJE CZYSZCZENIA

Robot kuchenny i akcesoria należy czyścić przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu. Nie używaj silnych środków ściernych do czyszczenia jakiegokolwiek części robota kuchennego. Umyj wał silnika małą szczotką.

Myj, płucz, dezynfekuj i osusz miskę, pokrywy, zsyp ciągłego podawania, mały popychacz żywności, duży popychacz żywności, tarcze akcesoriów i ostrze S przed pierwszym użyciem i po użyciu, chyba że zostaną one natychmiast użyte ponownie. Wszystkie te rzeczy można myć w zmywarce i można je myć w zmywarce zamiast ręcznie w zlewie.

Pokrywa miski ma czarną uszczelkę wokół jej zewnętrznej krawędzi, którą można łatwo zdejmować w celu czyszczenia i należy ją okresowo czyścić. Na zewnętrznej krawędzi pokrywy znajdują się trzy małe otwory do wypychania uszczelki. Użyć małego, matowego przedmiotu, takiego jak wykałaczka lub spinacz do papieru, aby wypchnąć uszczelkę w dół i z rowka. **NIE UŻYWAJ OSTRYCH PRZEDMIOTÓW, KTÓRE MOGŁYBY PRZECIĄĆ USZCZELKĘ.** Umyj ręcznie ciepłą wodą z mydłem, spłucz i wysusz. Aby złożyć ponownie, należy włożyć czystą i suchą uszczelkę z powrotem do rowka palcami, z zaokrągloną krawędzią u góry i szczeliną u dołu, skierowaną do wewnątrz. Upewnij się, że uszczelka jest całkowicie włożona i znajduje się we właściwym położeniu. Zanotuj zdjęcie poniżej.

Uwaga: Kłapa uszczelki pokrywy musi być skierowana w dół, a otwór musi być skierowany do środka pokrywy.



Sztywna szczotka pomaga przed myciem wybić cząstki żywności ze szczelin krążków i ostrzy. Z ostrzami należy obchodzić się bardzo ostrożnie, ponieważ są ostre.

Do czyszczenia ręcznego zaleca się stosowanie roztworów czyszczących na bazie detergentów niezawierających szlamu oraz roztworów dezynfekujących na bazie chloru o minimalnym stężeniu chloru 100 PPM. Można stosować następujące roztwory myjące, płuczące i dezynfekujące lub ich odpowiedniki:

| ROZWIĄZANIE | PRODUKT | ROZRÓŻNIENIE W WODZIE | TEMPERATURA |
|--------------------|--|------------------------------|-----------------------|
| Pranie | *Ajax ® środek dezynfekujący w proszku | 1/4 uncji na 2½ galonu | Gorący 46°C (115°F) |
| Płukanie | Woda zwykła | | Ciepłe 35°C (95°F) |
| Dezynfekcja | **Clorox ® instytucjonalny | 1 łyżka stołowa na galon | Zimny 50°F (10°–21°C) |

Czyszczenie i dezynfekcja podstawy silnika

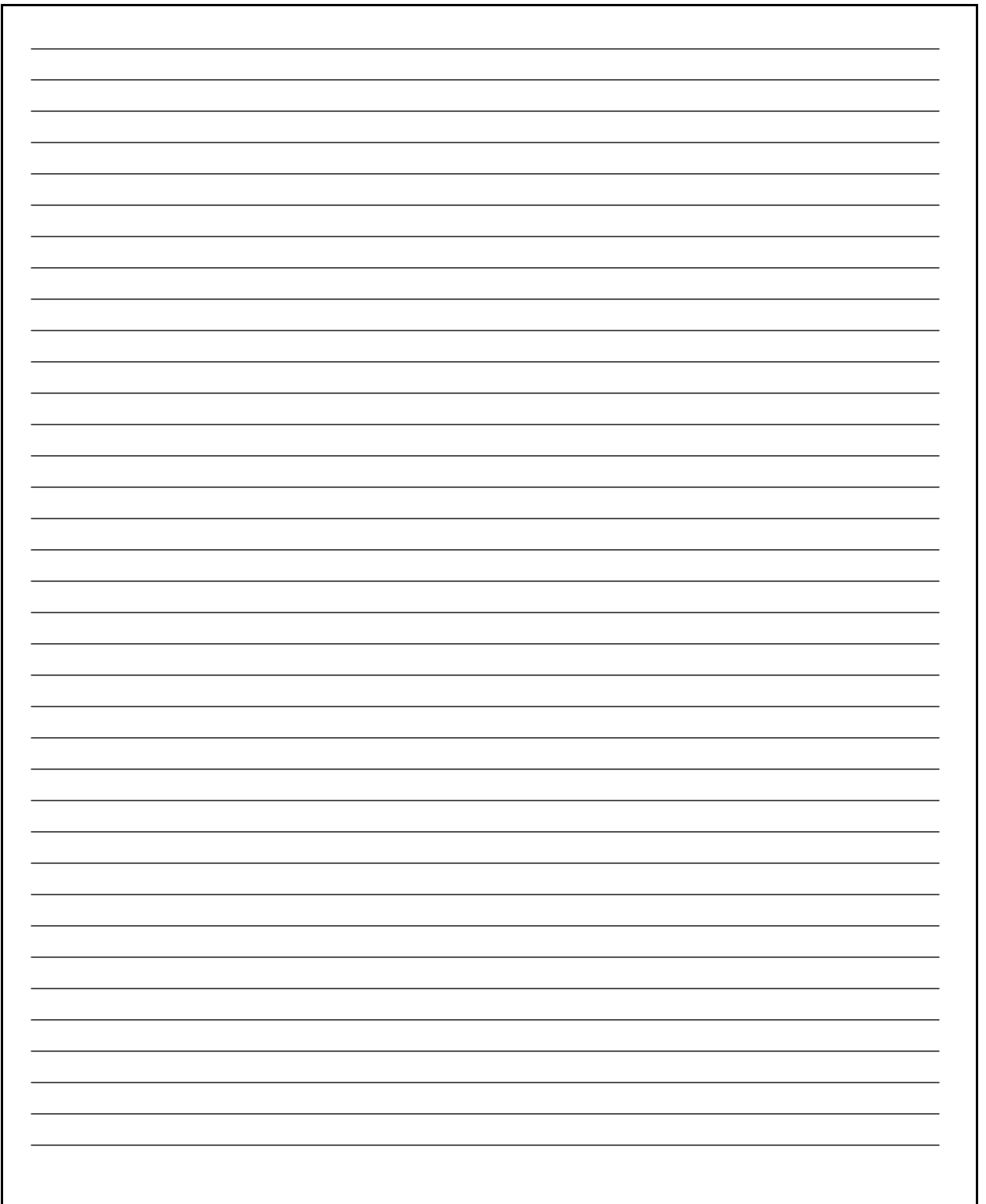
Podstawę silnika należy wyczyścić i zdezynfekować przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu. Odłączyć urządzenie od zasilania, a następnie przetrzeć zewnętrzne powierzchnie podstawy silnika ściereczką lub gąbką zwilżoną rozpuszczalnym detergentem. Następnie przetrzeć wodą do płukania. Przed użyciem nie dopuścić do przedostania się płynu do podstawy silnika, usuwając nadmiar wilgoci z szmatki lub gąbki.

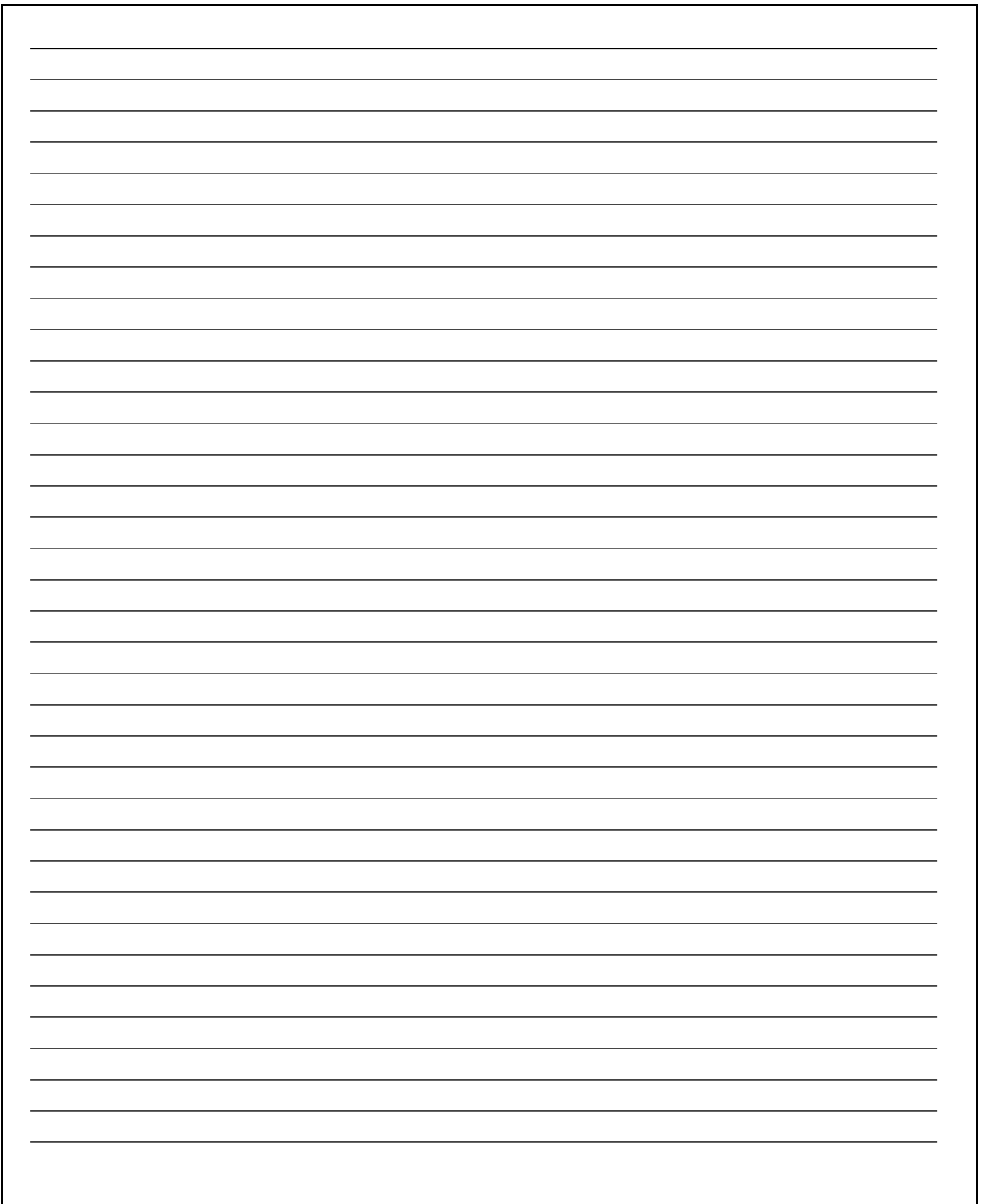
NIGDY NIE ZANURZAJ PODSTAWY SILNIKA W WODZIE ANI INNYM PŁYNIU.

Przed ponownym użyciem pozostaw urządzenie do wyschnięcia na powietrzu. Nigdy nie należy stosować silnych środków czyszczących o właściwościach ściernych w żadnej części komercyjnego robota kuchennego. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez autoryzowanego przedstawiciela serwisu.

*Ajax ® jest zarejestrowanym znakiem towarowym należącym do Colgate-Palmolive Company.

**Clorox ® jest zarejestrowanym znakiem towarowym należącym do Clorox Company.





DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

- 1. Přečtěte si všechny pokyny.**
- 2. Když se nepoužívá, před nasazením nebo vyjmutím dílů, před vyjmutím potravin z pracovní mísy a před čištěním je odpojte od zásuvky. Chcete-li zástrčku odpojit, uchopte zástrčku a vytáhněte ji z elektrické zásuvky. Nikdy netahejte za kabel.**
3. Čepele jsou ostré. Manipulujte opatrně.
4. Váš kuchyňský robot Waring® je součástí kuchyňského vybavení a stejně jako ostatní kuchyňské vybavení je nutné při jeho používání postupovat s mimořádnou opatrností. Ačkoli jsou požadavky na školení minimální, měli by být oprávněni tuto činnost provozovat pouze zodpovědní a obezřetní jednotlivci. Kuchyňský robot. Neměla by být používána dětmi nebo osobami s určitým postižením nebo v jejich blízkosti.
5. Abyste se vyhnuli zranění, nikdy nepokládejte řezací nůž nebo kotouč na základnu, aniž byste nejprve řádně umístili misku na místo.
6. Při zpracování jídla držte ruce i špachtle a jiné náčiní mimo dosah pohyblivých čepelí nebo kotoučů, aby nedošlo k vážnému poranění osob nebo poškození kuchyňského robota. Lze použít plastovou škrabku, ale smí se používat pouze tehdy, když není spuštěn kuchyňský robot.
7. Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, neponořujte základnu do vody nebo jiných kapalin.
8. Zabraňte kontaktu s pohyblivými částmi. Při krájení nebo drcení nikdy nekrmte potraviny ručně. Vždy používejte tlačné zařízení na potraviny.
9. Před sejmutím krytu se ujistěte, že se motor zcela zastavil.
10. Nepoužívejte žádný spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou nebo poté, co upadl nebo byl jakkoli poškozen. Spotřebič vraťte do nejbližšího autorizovaného servisu Waring, kde jej prohlédnete, opravíte nebo seřídíte.
11. Použití nástavců, které společnost Waring nedoporučuje ani neprodává, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
12. Nepoužívejte venku.
13. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu, ani se nedotýkejte horkých povrchů.
14. Nepokoušejte se překonat mechanismus blokování krytu.
15. Před použitím spotřebiče se ujistěte, že je kryt bezpečně zajištěn na místě.
16. Pokud přístroj z jakéhokoli důvodu nefunguje správně, zlikvidujte všechny potraviny, které v té době zpracováváte.
17. Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo vedením osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
18. Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.

TYTO POKYNY ULOŽTE

ZÁRUKA

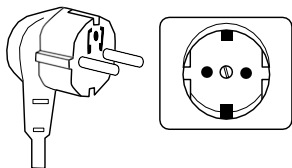
V případě produktů Waring™ prodávaných mimo USA a Kanadu je za záruku odpovědný místní dovozce nebo distributor. Tato záruka se může lišit podle místních předpisů.

VAROVÁNÍ: Jakákoli výslovná nebo předpokládaná záruka na tento výrobek je neplatná, pokud je spotřebič používán na stejnosměrný proud (DC).

ZÁTKA TYPU F

(NĚMECKO, RAKOUSKO, SKOTSKO,
ŠVÉDSKO, SEVER, FINSKO, PORTUGALSKO,
ŠPANĚLSKO, VÝCHODNÍ EVROPA)

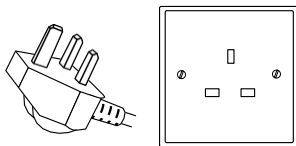
Tato uzemněná zástrčka má dva kulaté kolíky a na stranách zásuvky jsou dvě zemnicí svorky. Tato zástrčka je nepolarizovaná, takže ji lze do zásuvky vložit v obou směrech. Uzemnění se provádí, když se svorka na zásuvce dotkne kontaktu na zástrčce. Ujistěte se, že je zástrčka zcela zasunutá.



ZÁSTRČKA TYPU G

(SJEDNOCENÉ KRÁLOVSTVÍ, IRSKO,
KYPR, MALTA, MALTA, MALAJSIE,
SINGAPUR A HONG KONG)

Tato uzemněná zástrčka má tři obdélníkové kolíky, které tvoří trojúhelník. Vyrovnajte hroty se zásuvkou a ujistěte se, že je zástrčka zcela zasunutá. Tato zástrčka je také chráněna pojistkou proti proudovým rázům.

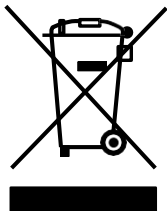


⚠ Varování!

Uzávěr zasunutý do 13A zásuvky představuje vážné bezpečnostní (úrazové) nebezpečí. Zajistěte bezpečnou likvidaci uzávěru.

Kuchyňský robot je vybaven těsnícím systémem, který se liší od jakéhokoliv kuchyňského robota v oboru. Nyní můžete zastavit větší objemy kapaliny a nemusíte se obávat, že při nalévání odstraníte S-
nož. Waring Commercial opět způsobil revoluci v zpracování potravin. Užijte si kuchyňský robot!

Správná likvidace tohoto produktu



Toto označení označuje, že tento výrobek by neměl být likvidován s jinými domácími odpady po celé EU. Abyste předešli možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, recyklujte jej odpovědně, aby se podpořilo udržitelné opětovné použití materiálových zdrojů. Chcete-li vrátit použité zařízení, použijte systémy pro vrácení a vyzvednutí nebo kontaktujte prodejce, u kterého byl produkt zakoupen. Tento produkt si mohou vzít k recyklaci, která je bezpečná pro životní prostředí.

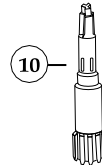
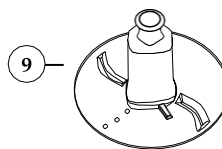
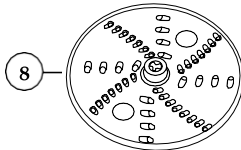
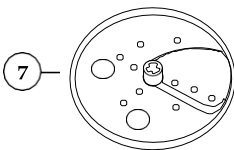
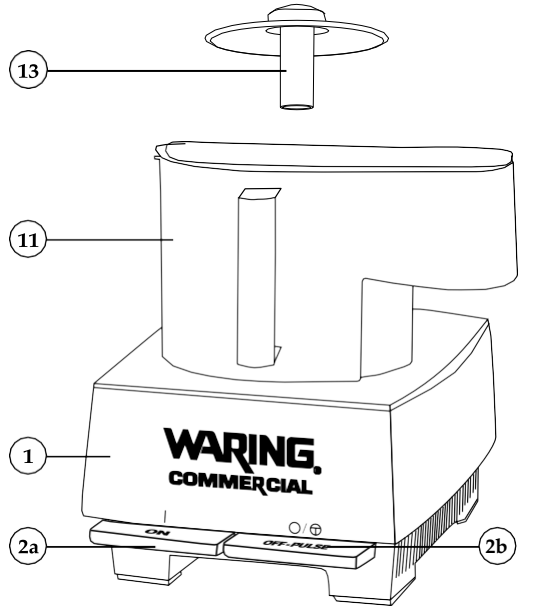
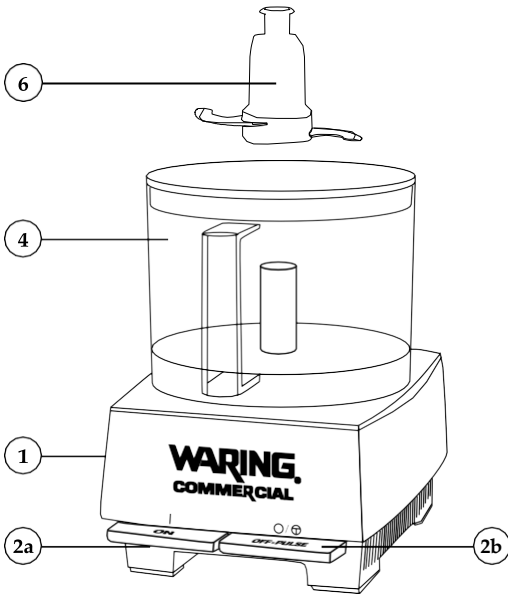
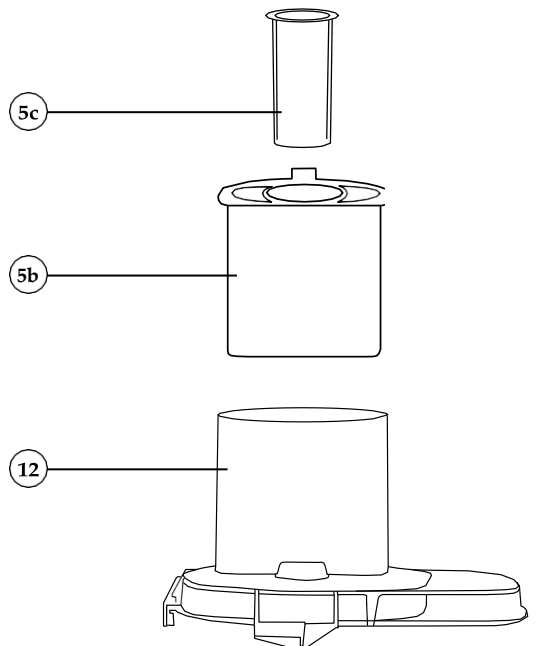
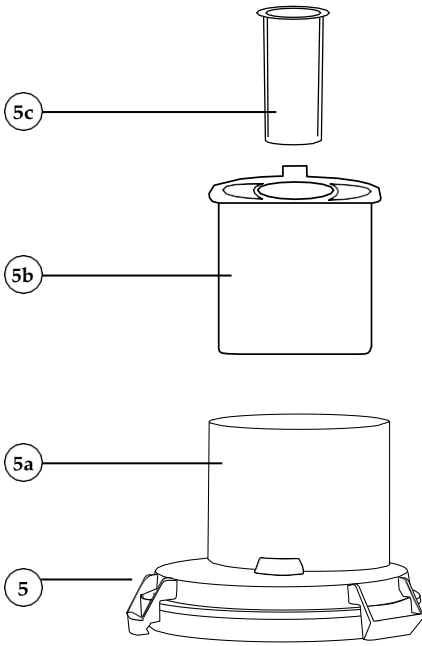
DÍLY

Kuchyňský robot Waring se skládá z následujících standardních součástí a příslušenství (viz schéma na další straně):

1. Základna motoru se svislou hřídelí pro vysoké zatížení
2. Dvě ovládací páky
 - a. ZAP (|)
 - b. VYPNUTÝ PULZ (○ / ⊕)
3. Bezpečnostní zámek (není zobrazen)
Zabraňuje provozu stroje, dokud není kryt na svém místě
4. Čirá pracovní mísa s kapacitou 14 šálek
5. Čirý kryt pracovní mísy s novým systémem těsnění pro použití s většími objemy kapaliny
 - a. Velká oválná přívodní trubka pro maximální využití řezné plochy
 - b. Velký posunovač s možnostmi posuvu plné velikosti a zmenšené velikosti
 - c. Malý posunovač používaný ve velkém posunovači pro menší zeleninu, pepřoni atd.

Poznámka: Tento kombinovaný posunovač umožňuje použití celé plnicí trubice pro velké potraviny a zajišťuje řízené zpracování potravin s malým průměrem, jako je mrkev, celer a pepřem.

6. Utěsněný S-list (žací nůž) pro sekání, broušení, pyré a míchání: zajišťuje místo pro zpracování kapalin a snadné nalévání
7. Nastavitelný krájecí kotouč
8. Oboustranný brusný kotouč
9. Utěsněný kotouč ke šlehání
10. Odnímatelný dřík pro použití s zpracovacími disky
11. Skluz pro nepřetržité podávání s rukojetí
12. Čirý kryt skluzu nepřetržitého podávání
13. Stříkačka pro souvislý podavač



MONTÁŽ DÍLŮ VÁRKOVÉ MÍSY

V tomto návodu budeme zaměňovat termíny mísa, pracovní mísa a dávková mísa. Myslí to stejně.

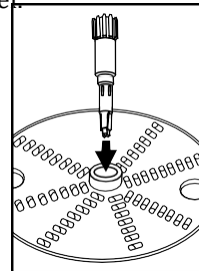
- Před prvním použitím vyčistěte a vydezinfikujte základnu motoru a umyjte, opláchněte a vydezinfikujte mísu, kryt, aplikátor potravin, vložku aplikátoru potravin a zpracovací nástroje.
- Umístěte základnu na pult nebo stůl v blízkosti zásuvky. Umístěte jej tak, abyste se podívali na přední část jednotky a viděli ovládací páky. Ujistěte se, že je kabel odpojen a byla stisknuta **OPÁKA VYPNUTO** (). Nepřipojujte kabel, dokud není procesor zcela sestavený.
- Zvedněte průhlednou pracovní mísu a držte ji oběma rukama rukojetí směrem k sobě.
- Umístěte mísu na základnu, nasad'te její středovou trubku na hřídel motoru na základnu a umístěte její držadlo mírně vlevo od přední části středu (přibližně v poloze 7 hodin).
- Zatlačte mísu dolů tak, aby spodní okraj pasoval kolem kruhové plošiny. Otočte mísu proti směru hodinových ručiček až na doraz. Uzamkne se na místě pomocí výstupků na stranách plošiny.

Přečtete si tuto část, pokud sestavujete součásti várkové mísy pro použití S-nože (řacího nože).

- Zvedněte kovový nůž a poznamenejte si obrázek na horní straně plastového středu. Odpovídá tvaru hřídele motoru.
- Umístěte S-nož přes hrot hřídele motoru tak, aby byl uvnitř náboje s hřídelí. Pevně jej zatlačte dolů a otáčejte středovým nábojem, dokud nebude sestava nože zcela usazena. Měl by snadno zapadnout na místo. Pevně zatlačte, aby se náboj S-nože zajistil a utěsnil na místě. Ujistěte se, že je zatlačen co nejdále. Pokud není úplně dole, může dojít k jeho poškození a k úniku kapaliny. Tlačte pouze na středovou část (plastový díl); nikdy se nedotýkejte řezacího nože, protože je extrémně ostrý.
- Otočením dozadu a dopředu a lehkým zatlačením dolů zkontrolujte, zda je nůž zcela dole. Pokud je správně nainstalována a plně usazena, spodní nůž bude umístěn těsně nad vnitřním dnem mísy.
- Pokud zpracováváte potraviny pomocí S-nože, nyní je čas přidat potraviny nebo tekutiny do pracovní mísy.
- Suché potraviny vždy nejprve zpracujte a poté přidejte mokré.
- Neplňte kapalinu nad úroveň „Maximální naplnění kapalinou“. Pokud použijete příliš mnoho kapaliny, přeteče. V takovém případě zastavte provoz, odstraňte kapalinu pod čarou „Maximální plnění kapaliny“ a pokračujte.

Přečtete si tuto část, pokud sestavujete součásti várové mísy pro použití doplňkových disků v várové míse.

- Do mísy nevkládejte žádné potraviny před umístěním disku s příslušenstvím na hřídel.
- Vyberte vhodný disk pro příslušenství: disk pro drcení nebo disk pro krájení.
- Držte disk řezací stranou směrem k ruce. Dávejte pozor, abyste si nepoškrábali ruku na ostrých okrajích. Všimněte si, že na dně disku je plastová nádobka na odnímatelný dřík. Zatlačte dřík kotouče do zásuvky tak, aby byly zářezy na konci zarovnané. Viz schéma.
- Jakmile je dřík nainstalován do správného disku, opatrně naved'te středový náboj disku přes kovovou hřídel tak, aby dvojité plochy na hřídeli byly zarovnaný s dříkem disku. Položte kotouč na horní část hřídele a otáčejte jím, dokud nezapadne dolů a na místo.



Ujistěte se, že je zatlačen co nejdále. Tlačte pouze na vnější ráfek; nikdy se nedotýkejte řezacích nožů. Měl by snadno zapadnout na místo, ale pokud ne, jemně jím kývejte tam a zpět, dokud neucítíte zapadnutí disku na místo.

Poznámka: Do mísy nevkládejte žádné potraviny před umístěním disku s příslušenstvím na hřídel.

(sestava šarže mísy pokračování)

- Nasad'te kryt na mísu tak, aby přívodní trubka byla vpravo mírně směrem dopředu. Zajišťovací výstupky na krytu by měly být vlevo od zajišťovacích výstupků na okraji pracovní mísy.
- Otočte kryt proti směru hodinových ručiček a zajistěte jej na místě. Když se kryt otočí na místo, západka bezpečnostního blokování na zadním okraji krytu se uzamkne blokovacím mechanismem.

POZNÁMKA: Aby kuchyňský robot mohl pracovat, musí být kryt správně nasazen a musí být pevně zajištěn bezpečnostní blokovací jazýček krytu. Jedná se o důležitou bezpečnostní funkci.

NIKDY SE NEPOKOUŠEJTE NASTARTOVAT KUCHYŇSKÝ ROBOT BEZ ZAJIŠTĚNÉHO KRYTU.

Dva posunovače pro přívodní trubku

Velký posunovač slouží ke zpracování větší zeleniny. Menší tlačné hnízdo se umístí uje do většího tlačného zařízení a lze jej použít pro menší zeleninu, což vede dlouhou tenkou zeleninu pro přesnější krájení nebo pro práce, jako je krájení pepřoni.

Velký posunovač

Vložte malý posunovač potravin do velkého otvoru posunovače potravin. Nyní jste připraveni vložit velký posunovač do otvoru přívodní trubice. Na zadní straně velkého posunovače je vložka ve tvaru T. Vyrovnajte jej s otvorem ve tvaru T na horní straně blokovací věže.

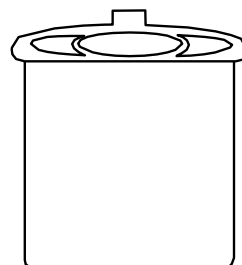
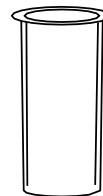
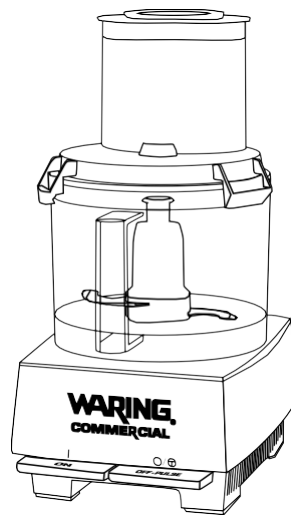
Jemně zatlačte tlačné zařízení do podávací trubice. Vložka se aktivuje blokovací mechanismus a kuchyňský robot jsou připraveny k provozu.

POZNÁMKA: Aby mohl kuchyňský robot fungovat, musí být tlačník správně na svém místě a musí být pevně zajištěná bezpečnostní západka tlačného zařízení.

Jedná se o důležitou bezpečnostní funkci.

Malý posunovač

Chcete-li použít malý posunovač, zvedněte jej a vytáhněte z velkého posunovače. Při použití malého tlačného zařízení se z velkého tlačného zařízení stává plnicí trubka pro malý tlačný nástroj.



DEMONTÁŽ SOUČÁSTÍ VÁRKOVÉ MÍSY

PŘED DEMONTÁŽÍ ODSTRAŇUJE KABEL.

- Otočte kryt mísy po směru hodinových ručiček, dokud se bezpečnostní blokovací jazýček na krytu neuvolní a jazýčky nebudou mimo drážku ve věži. V této poloze můžete z mísky zvednout kryt.
- Vyjměte velký posunovač potravin z podávací trubice. Vyjměte malý tlačný přípravek z velkého tlačného přípravku.

Demontáž při demontáži S-nože

- Vyjměte pracovní mísu z jednotky otáčením po směru hodinových ručiček (vlevo) a uvolněte výstupky na spodní straně plošiny mísy z pracovní mísy. Když je držadlo mísy vlevo (přibližně v poloze 7 hodin), můžete mísu jemně zvednout rovně nahoru a ven.

Před vyjmutím S-nože se doporučuje vyjmout nádobu ze základny motoru.

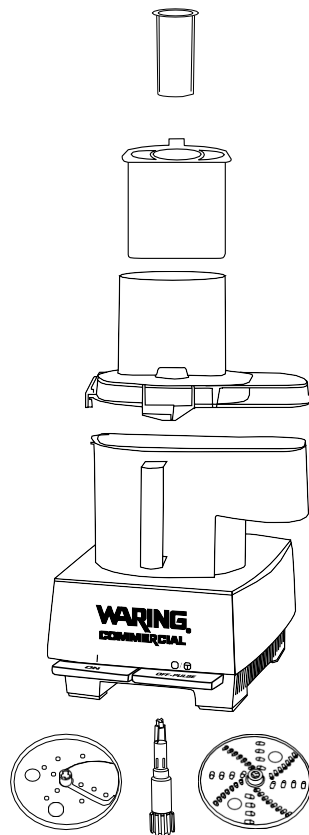
- Chcete-li nůž vyjmout, udržujte mírný tlak směrem dolů na horní část středového náboje nože a současně vyjíte komoru ze základny motoru. Tím se vytvoří těsnění, které zabrání rozlití zbytků jídla do středové trubice mísky a na základnu motoru nebo pracovní plochu. **PŘED ODSTRANĚNÍM S-NOŽE ODSTRANĚTE VEŠKERÉ POTRAVINY A TEKUTINY, JINAK MÍSKA ÚNIK.** Poté vyjměte S-nož z mísy. S nožem S zacházejte opatrně; nože jsou extrémně ostré.

Demontáž při demontáži disku s příslušenstvím

- Pracovní mísu neodstraňujte, dokud neodstraníte disk s příslušenstvím.
- Chcete-li disk s příslušenstvím vyjmout, položte prsty na vnější okraj dvou protilehlých stran disku a zvedněte jej. Disk by se měl čistě vyjmout.
- Vyjměte pracovní mísu z jednotky otáčením ve směru hodinových ručiček, aby se výstupky na spodní straně plošiny mísy odpojily od pracovní mísy. Když je držadlo mísy vlevo (přibližně v poloze 7 hodin), můžete mísu jemně zvednout rovně nahoru a ven.

MONTÁŽ DÍLŮ SKLUZU S NEPŘETRŽITÝM PODÁVÁNÍM

- Před prvním použitím vyčistěte a vydezinfikujte základnu motoru a umyjte, opláchněte a vydezinfikujte skluz nepřetržitého podávání, kryt, smyčkový kotouč, posunovač potravin, vložku posunovače potravin a pracovní nástroje.
- Umístěte základnu na pult nebo stůl v blízkosti tříkolíkové elektrické zásuvky. Umístěte ji tak, abyste se dívali na přední část jednotky a viděli ovládací páky. Ujistěte se, že je kabel odpojen a páka VYPNUTO bylo stisknuto. Nepřipojujte kabel, dokud není procesor zcela sestavený.
- Zvedněte skluz nepřetržitého podávání a držte jej v obou rukou tak, aby skluz směřoval do polohy 4 hodin. Umístěte žlab na základnu, nasadte jeho středový otvor na hřídel motoru a umístěte rukojeť v poloze 7 hodin.
- Zatlačte skluz dolů tak, aby se kulatý spodní okraj skluzu vešel kolem kruhové plošiny. Otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne na místo a nezapadne do zadního blokovacího systému.
- Vložte smyčku (nebo kotouč vyhazovače) do mísy a posuňte ji po kovové hřídeli motoru, dokud nedosáhne dna žlabu.
- Vyberte vhodný disk s příslušenstvím. **Při připojování dříku k disku postupujte podle pokynů na straně 7.**
- Po výběru vhodného disku a připojení dříku disk zvedněte tak, že jej pevně držíte mezi oběma rukama. Dávejte pozor, abyste nepochopili čepele nebo si nepoškrábali ruce na drtičích/kráječích nodulech.
- Opatrně navedte dřík disku přes kovový dřík tak, aby dvojité plochy na dříku byly v rovině s odpovídajícím tvarem dříku disku. Disk by měl snadno zapadnout na místo, ale pokud ne, jemně jím otáčejte, dokud neucítíte, že zapadne na místo místo. Ujistěte se, že je zatlačen co nejdále. Tlačte pouze na vnější ráfek; nikdy se nedotýkejte řezacích nožů. **Do skluzu nekládejte žádné potraviny, dokud na hřídel nepoložíte disk s příslušenstvím.**
- Umístěte kryt na horní část žlabu s uzamykacím výstupkem vlevo od uzamykacího poutka na žlabu. Zatlačte kryt dolů a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne do výstupku na skluzu pro kontinuální podávání. To zabrání tomu, aby se víko během zpracování zvedlo.
- Záložka blokování na krytu zapadne do otvoru pro blokování a aktivuje magnetický bezpečnostní blokovací spínač. Blokovací spínač brání provozu stroje, pokud není kryt ve správné poloze. Když je tento spínač zapnutý, kuchyňský robot bude fungovat, pokud je zapnuté napájení a ovladače jsou zapnuté nebo PULZNÍ.



NIKDY SE NEPOKOUŠEJTE SPUSTIT KUCHYŇSKÝ ROBOT BEZ ŽLABU A KRYTU ZAJIŠTĚNÉHO NA MÍSTĚ.

Dva tlačné díly pro přívodní trubku

Velký posunovač slouží ke zpracování větší zeleniny. Menší tlačné hnízdo se umísťuje do většího tlačného zařízení a lze jej použít pro menší zeleninu, což vede dlouhou tenkou zeleninu pro přesnější krájení a pro práce, jako je krájení pepřoni.

Velký posunovač

Vložte malý posunovač potravin do velkého otvoru posunovače potravin. Nyní jste připraveni vložit velký posunovač do otvoru přívodní trubice. Na zadní straně velkého posunovače je vložka ve tvaru T. Vyrovněte jej s otvorem ve tvaru T na horní straně blokovací věže. Jemně zatlačte tlačné zařízení do podávací trubice. Vložka aktivuje blokovací mechanismus a kuchyňský robot je připraven k provozu.

POZNÁMKA: Aby mohl kuchyňský robot fungovat, musí být tlačník správně na svém místě a musí být pevně zajištěná bezpečnostní západka tlačného zařízení. Jedná se o důležitou bezpečnostní funkci.

Malý posunovač

Chcete-li použít malý posunovač, zvedněte jej a vytáhněte z velkého posunovače. Při použití malého tlačného zařízení se z velkého tlačného zařízení stává plnicí trubka pro malý tlačný nástroj.

DEMONTÁŽ SOUČÁSTÍ NEPŘETRŽITÉHO PODÁVÁNÍ VÝŽIVY PŘED DEMONTÁŽÍ ODSTRAŇUJE KABEL.

- Otočte žlab a kryt po směru hodinových ručiček, dokud se bezpečnostní blokovací výstupky neuvolní ze základny. Když otáčíte skluzem, také odpojíte uzamykací drážky skluzu z pojistných jazýčků na základně motoru.
- **Vyjměte velký posunovač potravin z přívodní trubice a uvolněte blokovací zámek.** Vyjměte malý tlačný přípravek z velkého tlačného přípravku.
- Chcete-li vyjmout disk s příslušenstvím z kontinuálního podavače, položte dva prsty pod každou stranu disku a zvedněte jej rovně nahoru. Dávejte pozor, abyste se nedotkli břitů, protože jsou extrémně ostré.
- Odstraňte skluz nepřetržitého podávání ze základny motoru. Pokud skluz ukazuje do polohy 4 hodin, jednoduše jej zvedněte.

PROVOZ OVLÁDACÍCH PRVKŮ

- Zapojte stroj do elektrické zásuvky. Zásuvka musí být 230V (50 Hz).
- Na základně stroje jsou dvě ovládací páčky. Jsou na přední straně a poskytují vám kontrolu nad zpracováním. Jsou dostatečně velké, aby je bylo možné v případě nouze snadno najít.

Tyto dva ovládací prvky jsou: | ZAP ()
VYPNUTÝ PULZ (○ / ⊕)

Jak fungují: ZAPNUTO () : Stisknutím páčky dolů spustíte motor.
OFF-PULSE (○ / ⊕) : Chcete-li vypnout motor, stiskněte páčku dolů a uvolněte ji.

Chcete-li motor pulzovat, stiskněte páku VYPNUTÝ PULZ (○ / ⊕) dolů a poté ji uvolněte. Motor poběží, dokud držíte páku dole; zastaví se, když páku uvolníte. Zkuste to několikrát.

Jak používat

Nepřetržitě používání

Pro nepřetržitě zpracování použijte páčku ON (), která se nachází vlevo.

Pulzování

Funkce pulzování je určena k použití s nožem S v pracovní míse.

- Pro rychlé zapnutí a vypnutí, nazývané pulzování, použijte páku VYPNUTO-PULZ (○ / ⊕) umístěnou vpravo. Motor běží tak dlouho, dokud držíte páku dole; zastaví se, když páku uvolníte.
- Řídíte pulzování. Délku každého pulzu můžete ovládat podle doby, po kterou držíte páčku stisknutou. Frekvence pulzů se ovládá rychlostí, kterou stisknete páčku. Interval mezi pulzy musí být dostatečně dlouhý, aby vše v pracovní míse spadlo na dno.
- Pulzování vám poskytuje přesnou kontrolu nad sekáním, mletím, mixováním a mícháním. Potraviny můžete zpracovat na jakoukoli texturu nebo konzistenci, od hrubé po jemnou.
- Pulzování je také užitečné při zpracování tvrdých potravin. Potraviny několikrát nasyťte, aby se rozdělily na menší části. Poté pokračujte v nepřetržitě používání po rozbití dílů a snazším zpracování.
- K pulzování vždy používejte páku VYPNUTÝ PULZ (⊕ /). Nikdy nepohybujte komorou (nebo skluzem) a sestavou krytu na ovládací pulzy nebo mimo ně. Je méně účinný a mohl by poškodit stroj.

Vypnutí

Před demontáží sestavy tlačníku stroj vždy vypněte páčkou VYPNUTO (○ / ⊕) a vyčkejte, až se nůž nebo kotouč zcela zastaví. Motor se zastaví během sekund po vypnutí stroje.

PŘÍPRAVA POTRAVIN

- Připravte všechny potraviny ke zpracování tak, že je vyperete a odloupnete podle potřeby. Odstraňte jámy, kameny a velká semena.
- Nakrájejte zeleninu, maso, sýry atd. na velikosti, které se vejdou do vašeho výběru malé nebo velké přívodní trubky pro zpracování pomocí doplňkových disků, nebo na velikosti požadované vaším úkolem zpracování.
- Příprava na krájení: Výrobky, které jsou dlouhé a válcovité, jako je mrkev, okurky a celer, by měly být na obou koncích řezány naplocho. Tím se zajistí konzistentní řez pro všechny zpracované potraviny.

VÝBĚR TĚŠŇOVAČE POTRAVIN

Použití S-nože

K ovládání kuchyňského robota musí být na místě velký posunovač. Je možné ho vyjmout, aby se do pracovní mísy přidalo jídlo.

Malý posunovač není nutný při zpracování ve spodní části pracovní mísy pomocí S-nože. Podávací trubku lze však použít k přidávání přísad, když je kuchyňský robot v chodu.

Doporučuje se ponechat posunovače potravin na místě, aby nedošlo k postříkání pracovní mísy a nežádoucím přísadám.

Malý posunovač

Tento tlačný nástroj s menším skluzem se obvykle používá při vertikálním vkládání zeleniny pro menší řezy. Měl by se používat při krájení potravin, jako je mrkev, celer, pepřoni atd., když je žádoucí konzistentní, plochý výsledek.

Tento posunovač se také používá, když je žádoucí kratší odřezek nebo řez na rozdíl od delší mřížky nebo řezu pomocí větší podávací trubice a posunovače.

Velký posunovač

Tento posunovač s větším skluzem se obvykle používá při vkládání zeleniny vodorovně pro delší řezy.

Tento posunovač se používá, když je požadován delší řez nebo řez. Používá se také při zpracování velkého množství potravin nebo objemných potravin, jako jsou brambory nebo cibule.

RESETOVÁNÍ TEPELNÉ OCHRANY

Kuchyňský robot je vybaven spínačem automatického resetu, který chrání motor před přehřátím.

Pokud váš kuchyňský robot přestane pracovat v těžkém provozu, vypněte hlavní vypínač a odpojte napájecí kabel. Vyprázdněte pracovní mísu z veškerého jejího obsahu a potraviny zlikvidujte. Počkejte přibližně 5 minut, než motor vychladne.

Znovu smontujte jednotku, zapojte napájecí kabel zpět do zásuvky a spusťte nejprve s prázdnou komorou. Vložte potraviny do mísy a pokračujte ve zpracování.

Pokud váš kuchyňský robot nefunguje správně podle tohoto postupu, přestaňte jej používat a obraťte se na místního distributora.


TABULKA KAPACITY DÁVKOVACÍHO NÁDOBU MAXIMUM

Při zpracování v misce pro dávku nepřekračujte kapacity uvedené v tabulce níže.

| POTRAVINY | KAPACITA |
|---|--------------------|
| Nakrájené a pyré ovoce a zeleninu | 475 g (1,1 libry) |
| Nasekané nebo pyré maso, drůbež, ryby nebo mořské plody | 1 kg (2 1/4 lb) |
| Nakrájené ovoce, sýr nebo zelenina | 1,5 kg (3,5 libry) |

NÁVOD K POUŽITÍ S-NOŽE V MISCE PRO DÁVKU

- Potraviny nakrájejte na 2,5 cm kousky.
 - Vložte kovový S-nož a vložte kousky jídla do pracovní mísy. Připevněte víko a sestavu tlačníku; zatlačte sestavu tlačníku dolů, aby se zajistila na místě. Dvakrát nebo třikrát stiskněte a uvolněte **Opáku VYPNUTÝ PULZ (⊕)**. Pokaždé, když se čepel zastaví, nechte kousky klesnout na dno mísy a poté znovu pulzujte.
 - Pomocí pulzní/sekací techniky můžete získat rovnoměrné sekání bez nebezpečí nadměrné zpracování. Texturu často kontrolujte pohledem přes kryt pracovní mísy. Pokud chcete jemnější sekání, stiskněte a uvolněte páčku **VYPNUTO-PULZ (○ / ⊕)**, dokud nedosáhnete požadované struktury. Cibule a další potraviny s vysokým obsahem vody rychle skončí jako pyré, pokud se po každém pulzu neprozkoumají přes pracovní mísu, aby se zajistilo, že nejsou nadměrně zpracované.
- Pro lepší výsledky se ujistěte, že všechny kousky, které přidáte do mísy, mají přibližně

stejnou velikost.  Ujistěte se, že množství, které zpracováváte, není větší, než je doporučeno.

VYJMUTÍ ZPRACOVANÉHO JÍDLA Z MÍSY ŠARŽE

- Před sejmutím víka a tlačníku vypněte stroj a vyčkejte, až se nůž přestane pohybovat.
- Vyjměte mísu otočením rukojeti ve směru hodinových ručiček do polohy 7 hodin.
- Pevně zatlačte čepel dolů, abyste se ujistili, že je zajištěna na místě.
- Nakloňte misku a opatrně vyjměte směs. Při odstraňování směsi zůstane S-list zajištěný na místě. Nikdy nesundávejte potraviny prsty, když je čepel v misce pro dávku.

SEKÁNÍ TVRDÝCH POTRAVIN VE VÁRKOVÉ MÍSE

Chcete-li nasekat tvrdé potraviny, jako je česnek, vyjměte malý posuhovač, stiskněte páčku ON () a při chodu spotřebiče jídlo spusťte přes malou přívodní trubku. Malé potraviny, jako je česnek, lze upustit do celku. Tato metoda zpracování mletého česneku, šalot a cibule. Větší potraviny, jako je maso a tvrdý sýr, by měly být nakrájeny na kostky o velikosti 25,4 mm (1 palec), aby se zajistilo rovnoměrné sekání. Stiskněte tlačítko OFF-PULSE () na 1 až 2 sekundy, 3krát. Poté stiskněte páčku ON () a zpracujte maximální 30 sekund pro dosažení požadované konzistence.



Nikdy se nepokoušejte zpracovávat sýr, který je příliš těžký na to, aby se krájel nožem. Mohlo by dojít k poškození nože nebo stroje.

PROVOZ ŘEZÁNÍ

Kuchyňský robot Waring je vybaven nastavitelným krájecím kotoučem, který lze nastavit od 0 do 6 mm s 16 různými polohami krájení.

Kulaté ovoce a zelenina

Před zpracováním cibule, jablek a dalšího velkého kulatého ovoce a zeleniny je ořízněte nožem. Odřízněte spodní konec naplocho, aby jídlo leželo na disku stabilně. Vložte potraviny do podávací trubky plochou stranou dolů. Umístěte je co nejvíce doleva, aby se při zpracování nenakláněl. Vyberte si ovoce, které je pevné a není příliš zralé. Před zpracováním z ovoce vždy odstraňte velké tvrdé kameny a housky/semínka. Semínka citrusového ovoce není třeba odstraňovat. Před krájením můžete kůru odstranit nebo ji nechat na ní.

Výjimkou jsou celé papriky

Vyjměte dřík a odřízněte konec dříku naplocho. Vyjměte jádro a naberte zrna. Ponechte konec naproti dříku celý, aby konstrukce zůstala tuhá. To zajišťuje kulaté, rovnoměrné plátky.

Velké ovoce jako ananas a meloun

Rozdělte je na polovinu a vyjměte zrna nebo jádro. V případě potřeby rozřízněte poloviny na menší části, aby se vešly do přívodní trubky. Nezapomínejte řezat konce naplocho.

Zelí a ledový salát

Otočte hlavu na bok a odřízněte ji nahoře a dole, přičemž středovou část ponechte asi 3 palce hluboko. Odstraňte jádro a odřízněte středovou část na klíny, aby pasovala na přívodní trubku. Vyjměte jádro ze spodního dílu a přeřízněte jej a horní díl na klíny, aby pasoval na přívodní trubku.

Pokud se ovoce nebo zelenina nehodí

Zkuste ji vložit ze spodní části podávací trubice. Otvor je mírně větší.

Zabalte podávací zkumavku pro požadované výsledky

U dlouhých plátků nakrájejte potraviny na šířky podávací zkumavky a zabalte je vodorovně. U malých kulatých plátků z mrkve, cuket a další dlouhé zeleniny je nakrájejte do výšky výživové zkumavky a pevně je zabalte ve svislé poloze. Potraviny by měly sedět těsně, ale ne tak těsně, aby bránily pohybu tlačníku. Při krájení jídla vždy používejte tlačné zařízení. Nikdy nevkládejte prsty nebo špachtli do podávací trubice.

Nikdy netlačte silně na tlačné zařízení. Mírný tlak používejte na měkké ovoce a zeleninu, jako jsou banány, houby, jahody a rajčata, a na veškerý sýr. Pro většinu potravin, jako je jablka, celer, citrusové plody a brambory. Pevný tlak na opravdu tvrdou zeleninu, jako je mrkev.

Malé kulaté ovoce a zelenina

U velkých bobulí, ředkviček a hub zastříhnete opačné konce nožem naplocho. Vložte potraviny do podávací trubice a každý kus postavte na rovný konec. Zkumavku můžete naplnit přibližně do 25,4 mm (1 palec) shora. Spodní vrstva vám poskytne dokonalé plátky na ozdobu. Pokud chcete, aby všechny řezy byly dokonalé, je nejlepší zpracovat vždy jednu vrstvu.

Dlouhé ovoce a zelenina

Potraviny, jako jsou banány, celer a cukety, rozkrájejte na kousky o něco kratší, než je plnicí trubice. Ustříhnete oba konce naplocho. (Použijte pravítko jako vodítko nebo sestavu tlačníku s vytaženým tlačným zařízením co nejdále.) Naplňte podávací trubičku kusy, postavte je svisle a přidejte dostatek kusů tak, aby byly pevně zabaleny a nemohly se naklonit do strany, když jsou nakrájeny.

Malé množství potravin

Použijte malou přívodní trubku a malý tlačník. Vyjměte malý tlačný nástroj ze sestavy tlačného zařízení. Nasuňte sestavu tlačníku na podávací trubku a zatlačte objímku dolů, aby se zajistila na místě. Potraviny nakrájejte o něco kratší délku, než je přívodní trubka. Pokud krájíte jednu nebo dvě dlouhé tenké zeleniny, jako je mrkev, přitlačte je doleva. Pokud krájíte několik druhů zeleniny, které jsou na jednom konci široké a na druhém úzké (mrkev, celer nebo škrábance), rozkrájejte je na polovinu a zabalte je do dvojic, jeden na širší konec nahoru, jeden na úzký konec nahoru.

Francouzsky řezané zelené fazole

Ořízněte čerstvá zelená zrna na šířky podávací zkumavky. Nechte je 60 sekund svírat ve vařící slané vodě. Okamžitě je ponořte do studené vody, aby se vaření zastavilo. Když jsou na dotek studené, vypusťte je a vysušte. Vložte je do podávací trubky vodorovně do vzdálenosti asi 2,5 cm (1 palec) od horní části. Použijte krájecí kotouč. Ujistěte se, že je malý tlačník uzamčen. Vytvořte lehký tlak na tlačné zařízení a stiskněte VYPNUTÝ PULZ (○/⊕), dokud nejsou fazole nakrájeny na plátky. Chcete-li připravit dlouhé vodorovné plátky nezpracovaných cuket nebo mrkve, použijte stejný postup.

Matchsticks nebo proužky julienne

Potraviny zpracujte dvakrát – dvakrát je nakrájejte. Vložte veškeré velké ovoce nebo zeleninu – brambory, tuřiny, cukety, jablka – do podávací zkumavky vodorovně. Zatlačte na tlačné zařízení a současně stiskněte páčku VYPNUTO-PULZ (○/⊕), dokud není jídlo nakrájeno na plátky. Získáte dlouhé plátky. Vyjměte plátky z pracovní mísy a znovu je sestavte. Znovu je vložte do podávací trubice a pevně je zaklíněte. Řez znovu. Získáte dlouhé proužky julienne.

ŘEZÁNÍ MASA A POULTRY

Vařené maso a drůbež

Potraviny musí být velmi studené. Pokud je to možné, použijte kousek potravin, který je dostatečně velký, aby se vešel do přívodní trubky. Chcete-li připravit julienne pruhy šunky, bologny nebo polední maso, naskládejte jejich plátky. Poté je srolujte nebo sklopte dvakrát a postavte je svisle do podávací trubky, aby se zaklínilo co nejvíce rolí. Tato technika funguje lépe u čtvercových nebo obdélníkových kusů než u kulatých.

Nevařené maso a drůbež

Potraviny nakrájejte na kousky tak, aby odpovídaly přívodní hadičce. Kostní, kožní kuřecí prsa se obvykle vejdu, když se krájí napůl kříže. Zabalte kusy do plastového obalu a vložte je do mrazničky. Jsou připraveny k řezání, když projdou tímto „testem nože“: snadno se propíchnou špičkou ostrého nože, i když jsou částečně zmrazené a obtížně se dotýkají. Postavte je do podávací trubky, seřízněte je

stranou dolů a nakrájejte na zrno pevným tlakem na tlačné zařízení. Nebo je položte naplocho do podávací trubky, kolikrát se vejde, a nakrájejte na plátky na zrno za použití pevného tlaku.

Frankfurtery, salámy a další klobásy

Je-li klobása měkká, zmrazte ji, dokud se jí nedotknete, ale snadno ji propíchnete hrotem ostrého nože. Tvrdé klobásy není třeba zmrazovat. Pokud je klobása dostatečně tenká, aby se vešla do malé přírodní hadičky, použijte ji. V opačném případě nakrájejte klobásu na kousky, aby se vešla do velké přírodní trubky. Postavte kusy svisle a pevně je zabalte, aby se nemohly naklonit do stran.

ŘEZACÍ SÝR

Pevný sýr jako švýcarský a čedar

Sýr nakrájejte na kousky, aby pasoval na plnicí trubici. Vložte jej do mrazničky, dokud není částečně zmrazený – těžko na dotek, ale snadno propíchnut hrotem ostrého nože. Postavte díly do podávací trubky a lehce zatlačte na tlačné zařízení.

DŮLEŽITÉ: Nikdy se nepokoušejte krájet měkký sýr. Nakrájejte pouze tvrdý sýr, například parmezán. Nepoužívejte bloky větší než 9 cm x 2 cm x 10 cm (3,5 palce x 0,750 palce x 4,0 palce). Při krájení vždy používejte dobře chlazený sýr. Před krájením se doporučuje ponechat sýr nejméně 1 hodinu v chladničce. V této jednotce nekrájejte mozzarellu. Mohlo by dojít k poškození jednotky.

PROVOZ UZÁVĚRKY

Kuchyňský robot Waring obsahuje oboustranný skartovací kotouč se středním skartováním na jedné straně a jemným skartováním na druhé straně.

- Připravte všechny potraviny ke zpracování tak, že je vyperete a odloupnete podle potřeby. Odstraňte jámy, kameny a velká semena. Ujistěte se, že se potraviny vejdu do správného podavače.
- Vyberte, kterou přírodní trubku chcete použít. Vodorovné umístění potravin, jako je mrkev a cukety, povede k delšímu drcení produktu. Použití menšího skluzu a malého posunovače s jídlém vloženým vertikálně poskytne kratší drcený produkt.
- Nikdy se nepokoušejte strouhat měkký sýr. Používejte pouze tvrdý sýr. Mozzarella může být drcena pouze tehdy, když je dobře vychlazená. Předem nařezaná mozzarella musí být 1" silná, 3,5" široká a 4" vysoká (2,5 cm x 9 cm x 10 cm). Před drcením mozzarellu uchovávejte v mrazničce po dobu 1 hodiny. Páku pulsu používejte pouze při drcení sýra.
- Jakmile rozdrcené potraviny dosáhnou téměř plné kapacity mísy, vyjměte z mísy všechny rozdrcené potraviny.

ZAPEČETĚNÝ PROVOZ ŠLEHACÍHO KOTOUČE

Kuchyňský robot Waring je vybaven utěsněným šlehacím kotoučem. Díky disku na šlehání je šlehání snadné a rychlé. Stačí nalít silnou smetanu a vybrat si sladkost nebo příchut' a šlehat, dokud nebude smetana silná a nadýchaná. Chcete-li sestavu sestavit, sejměte víko hromadné mísy a nasadte šlehací kotouč na hnací hřídel a zatlačte dolů, aby byl kotouč zajištěn na místě.

Nepřeplyňte LINII MAXIMÁLNÍHO PLNĚNÍ, jak je uvedeno na misce šarže. Pamatujte, že těsnění zabrání únikům a rozliti z krytu várové mísky, ale když běží motor, kapalina by se mohla vyšplhat přírodní trubkou, pokud je naplněna nad LINII MAXIMÁLNÍHO PLNĚNÍ. V takovém případě zastavte provoz, odstraňte kapalinu pod LINII MAXIMÁLNÍHO PLNĚNÍ a pokračujte ve zpracování. Pro přeměnu krému na máslo pokračujte ve šlehání, dokud se vlhkost neoddělí od krému. Nebojte se použít výběr bylinek a koření k výrobě vlastního domácího bylinného másla.



ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Tato část popisuje potenciální problémy a správná řešení pro ně. Problémy, které nelze vyřešit pomocí níže uvedených pokynů, by měly být předány některému z vašich místních distributorů. Seznam autorizovaných servisních agentur je dodáván s každým kuchyňským robotem Waring.

Jednotka se při správném sestavení nespustí

- Vytáhněte zástrčku a zkuste ji zapojit do jiné zásuvky.
- Stiskněte páku ON () do polohy ON.
- Ujistěte se, že je miska správně umístěna na základně motoru, že kryt misky nebo žlabu je správně připevněn a že jazýček bezpečnostního blokování na krytu správně zapojil bezpečnostní blokovací spínač.

Jednotka se během zpracování zastaví

- Jednotka se mohla přehřát. Viz část Resetování tepelné ochrany (strana 13).
- Vypněte jednotku ( / ) a odpojte ji ze zásuvky.
- Demontujte nástavec misky.
- Vyjměte z mísy zpracované potraviny a zlikvidujte je.
- Nechte jednotku 5 minut vychladnout.
- Sestavte jednotku a spusťte ji nejprve s prázdnou mísou, poté vložte jídlo do mísy a zkuste to znovu.

Jednotka se nedostane do plné rychlosti

- Mísa je přeplněná – vyjměte zpracované potraviny a vložte je do nádoby v menším množství.

Pokud jednotka nefunguje poté, co jste postupovali podle výše uvedených pokynů

- Zkontrolujte zásuvku a ujistěte se, že je proud.
- Zkontrolujte, zda je jistič zapnutý.
- Zkontrolujte, zda pojistka není spálená, pokud jsou v tomto obvodu pojistky.
- Obráťte se na místního distributora.

Pokud jednotka začne jiskřit nebo kouřit

- Vypněte jednotku, odpojte ji ze zásuvky a zavolejte místní autorizovaný servis.

Pokud kuchyňský robot vydává hluk broušení

- Vypněte jednotku, odpojte ji, rozeberte, zkontrolujte misku a čepel, abyste zjistili, zda se o sebe netřely.
- Pokud se mísa a čepel tře o místo, zavolejte místnímu distributorovi.

POKYNY K ČIŠTĚNÍ

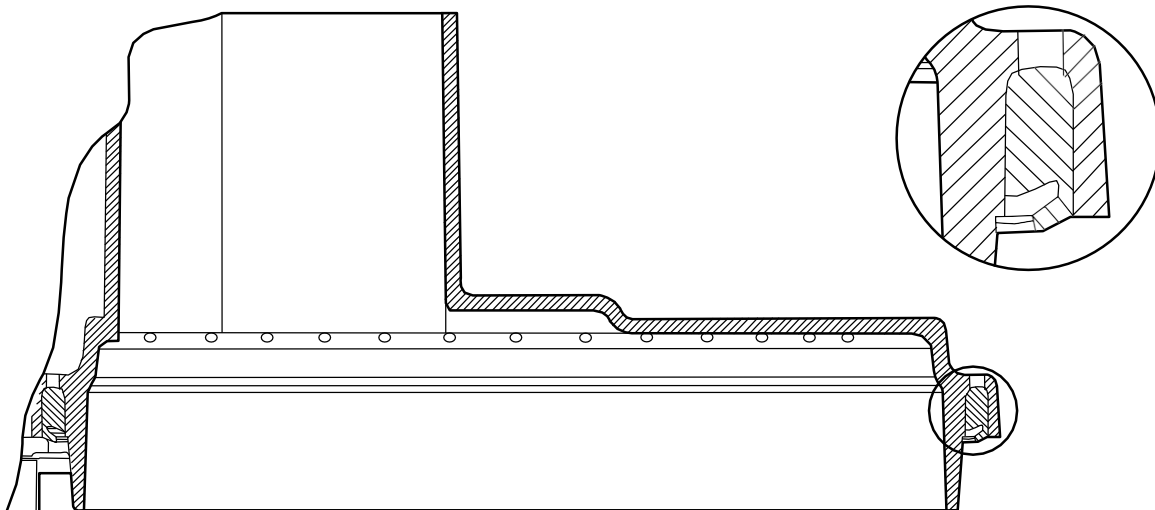
Kuchyňský robot a příslušenství vyčistěte před prvním použitím a po každém použití. Na žádnou část kuchyňského robota nepoužívejte drsné čisticí prostředky. Hřídel motoru omyjte malým kartáčem.

Před prvním použitím a po použití umyjte, opláchněte, dezinfikujte a osušte mísu, kryty, skluz pro nepřetržitě podávání, malý posunovač potravin, velký posunovač potravin, disky pro příslušenství a S-nož, pokud nebudou použity okamžitě. Všechny tyto předměty lze mýt v myčce nádobí a lze je mýt a oplachovat v myčce namísto ručního mytí v dřezu.

Kryt mísy má kolem vnějšího okraje černé těsnění, které lze snadno vyjmout pro čištění a které je třeba pravidelně čistit. Na vnějším okraji krytu jsou tři malé otvory pro vytlačení těsnění. K vytlačení těsnění dolů a ven z drážky použijte malý tupý předmět, jako je párátko nebo sponka na papír.

NEPOUŽÍVEJTE NIC OSTRÉHO, CO BY MOHLO ZPŮSOBIT PRORÍZNUTÍ TĚSNĚNÍ. Ručně omyjte teplou mýdlovou vodou, opláchněte a osušte. Při opětovné montáži vložte čisté a suché těsnění zpět do drážky prsty tak, aby kulatá hrana byla nahoře a drážkovaná hrana dole směřovala dovnitř. Ujistěte se, že těsnění je zcela zasunuté a ve správné poloze. Níže si poznamenejte obrázek.

Poznámka: Klapka těsnění krytu musí být směrem dolů a otvor musí směřovat ke středu krytu.



Kartáček s tuhými štětiniami pomůže před mytím odstranit zbytky jídla ze štěrbin disků a čepelí. Manipulujte s nimi velmi opatrně, protože čepele jsou ostré.

Pro ruční čištění se doporučuje používat mycí roztoky založené na nemačkových detergentech a dezinfekčních prostředcích na bázi chlóru, které mají minimální koncentraci chlóru 100 PPM. Lze použít následující mycí, oplachovací a sanitační roztoky nebo jejich ekvivalenty:

| ŘEŠENÍ | PRODUKT | ŘEDĚNÍ VE VODĚ | TEPLOTA |
|--------------------|--|----------------------------|--------------------------|
| Mytí | *Pudr na čištění dezinfekčního prostředku Ajax ® | 1/4 unce na 2½ galonu | Horké 46 °C (115 °F) |
| Oplachování | Čistá voda | | Teplá 35 °C (95 °F) |
| Dezinfekce | **Clorox ® Institucionální | 1 polévková lžíce na galon | Studená 10–21 °C (50 °F) |

Čištění a sanitace základny motoru

Před prvním použitím a po každém použití základnu motoru vyčistěte a vydezinfikujte. Odpojte jednotku a poté otřete vnější povrchy základny motoru hadříkem nebo houbou navlhčenou rozpustným detergentem. Poté je otřete oplachovací vodou. Zabraňte vniknutí kapaliny do základny motoru vyždímáním veškeré přebytečné vlhkosti z hadříku nebo houby před použitím.

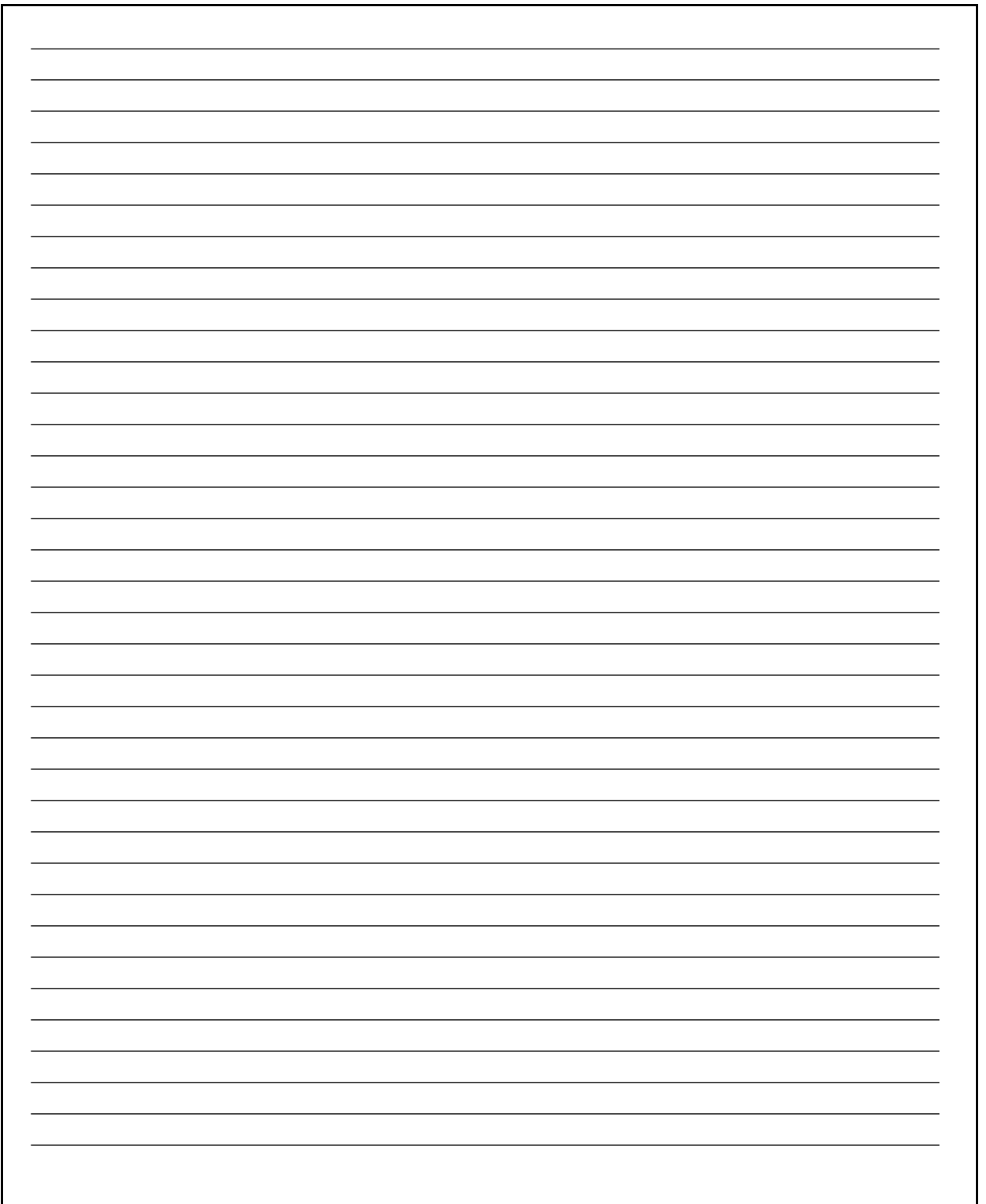
NIKDY NEPONOŘUJTE ZÁKLADNU MOTORU DO VODY NEBO JINÉ KAPALINY.

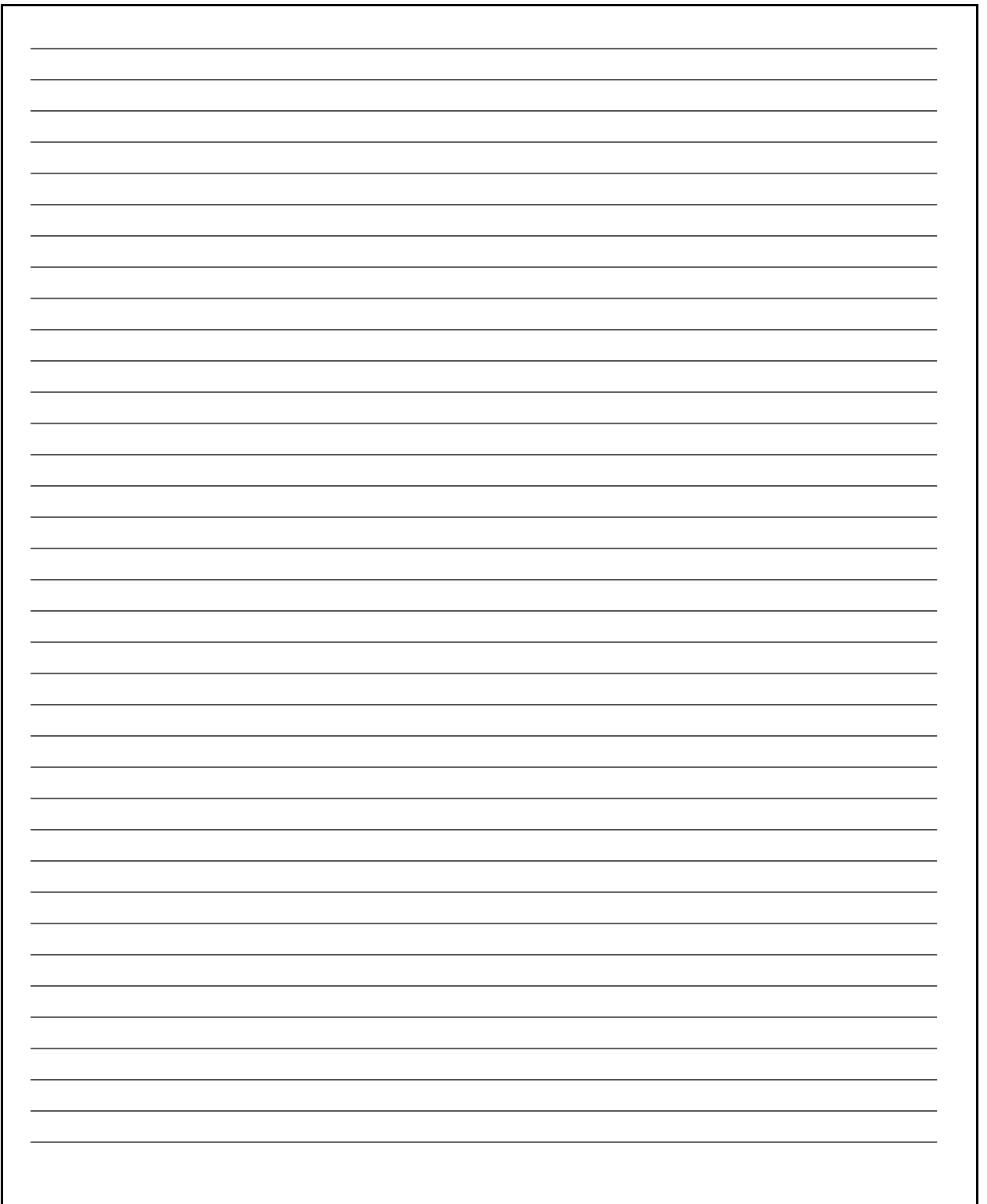
Před dalším použitím nechte jednotku uschnout na vzduchu.

Nikdy nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky na žádnou část komerčního kuchyňského robota. Veškerý další servis by měl provádět autorizovaný servisní zástupce.

*Ajax ® je registrovaná ochranná známka vlastněná společností Colgate-Palmolive.

**Clorox ® je registrovaná ochranná známka vlastněná společností Clorox.





DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Pri používaní elektrických spotrebičov sa musia vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia vrátane týchto:

- 1. Prečítajte si všetky pokyny.**
- 2. Keď sa nepoužíva, pred nasadením alebo vyzlečením častí, pred vybratím jedla z pracovnej misky a pred čistením odpojte spotrebič od zásuvky. Ak chcete zástrčku odpojiť, uchopte zástrčku a vytiahnite ju z elektrickej zásuvky. Nikdy neťahajte za kábel.**
3. Čepele sú ostré. Manipulujte opatrne.
4. Váš kuchynský robot Waring® je kus kuchynského vybavenia a rovnako ako pri všetkých ostatných kuchynských zariadeniach sa pri jeho používaní musí postupovať mimoriadne opatrne. Aj keď sú požiadavky na školenie minimálne, malo by sa umožniť, aby túto činnosť vykonávali iba zodpovedné a obozretné osoby. Kuchynský robot. Nesmie sa používať u detí ani osôb s určitým postihnutím, ani v ich blízkosti.
5. Aby ste predišli zraneniu, nikdy neumiestňujte rezáciu čepel' alebo disk na základňu bez toho, aby ste najprv správne umiestnili misku na miesto.
6. Ruky, ako aj špachtle a iné pomôcky pri spracovaní potravín držte mimo dosahu pohybujúcich sa čepelí alebo diskov, aby ste zabránili možnosti vážneho zranenia osôb alebo poškodenia kuchynského robota. Môžete použiť plastovú škrabku, ale môžete ju použiť len vtedy, keď nie je spustený kuchynský robot.
7. V záujme ochrany pred rizikom zásahu elektrickým prúdom nedávajte základňu do vody ani iných tekutín.
8. Zabráňte kontaktu s pohyblivými časťami. Pri krájaní alebo drvení jedlo nikdy nekrmte rukou. Vždy používajte zatláčač potravín.
9. Pred odstránením krytu sa uistite, že sa motor úplne zastavil.
10. Spotrebič nepoužívajte s poškodeným káblom alebo zástrčkou, ani po páde alebo po akomkoľvek poškodení spotrebiča. Vráťte spotrebič do najbližšieho autorizovaného servisného strediska na kontrolu, opravu alebo nastavenie.
11. Používanie nadstavcov, ktoré spoločnosť Waring neodporúča ani nepredáva, môže spôsobiť požiar, zásah elektrickým prúdom alebo zranenie.
12. Nepoužívajte vonku.
13. Nedovoľte, aby kábel visel cez okraj stola alebo pultu, ani sa nedotýkal horúcich povrchov.
14. Nepokúšajte sa vyradiť blokovací mechanizmus krytu.
15. Pred použitím spotrebiča sa uistite, že je kryt bezpečne zaistený na mieste.
16. Ak spotrebič z akéhokoľvek dôvodu nefunguje správne, všetky potraviny, ktoré sa v tom čase spracúvajú, zlikvidujte.
17. Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom inej osoby, alebo ak neboli poučené o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
18. Dohliadnite na to, aby sa deti nehrali so spotrebičom.

TIETO POKYNY UCHOVÁVAJTE

ZÁRUKA

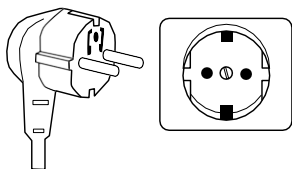
V prípade produktov Waring™ predávaných mimo USA a Kanady je záruka zodpovednosťou miestneho dovozcu alebo distribútora. Táto záruka sa môže líšiť v závislosti od miestnych predpisov.

VAROVANIE: Akákoľvek výslovná alebo predpokladaná záruka na tento výrobok je neplatná, ak sa spotrebič používa na jednosmerný prúd (DC).

ZÁSTRČKA TYPU F

(NEMECKO, RAKÚSKO, HOLANDSKO,
ŠVÉDSKO, NORMA, FINSKO,
PORTUGALSKO, ŠPANIELSKO, VÝCHODNÁ
EURÓPA)

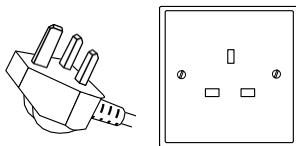
Táto uzemnená zástrčka má dva okrúhle hroty a na stranách zásuvky sú dve uzemňovacie svorky. Táto zástrčka nie je polarizovaná, takže ju možno zasunúť do zásuvky v ľubovoľnom smere. Uzemnenie sa dosiahne, keď sa svorka na zásuvke dotkne kontaktu na zástrčke. Skontrolujte, či je zástrčka úplne zasunutá.



ZÁSTRČKA TYPU G

(ZJEDNOTENÉ KRÁLOVSTVO, ÍRSKO,
CYPRUS, MALTA, MALÁZIA, SINGAPOR
A HONGKONG)

Táto uzemnená zátku má tri obdĺžnikové hroty, ktoré tvoria trojuholník. Zarovnajzte hroty do zásuvky a skontrolujte, či je zástrčka úplne zasunutá. Táto zástrčka je tiež chránená pred prepätím poistkou.



Varovanie!

Vypínací konektor zasunutý do 13 A zásuvky predstavuje vážne bezpečnostné (šokové) riziko. Uistite sa, že odrezacia zátku je bezpečne zlikvidovaná.

Kuchynský robot je vybavený systémom tesnenia na rozdiel od akéhokoľvek kuchynského robota v odvetví. Teraz môžete pro-stopovať väčšie objemy tekutiny a nemusíte sa obávať, že počas nalievania odstránite lamelu v tvare S. Varovný obchod opäť priniesol revolúciu v spracovaní potravín. Vychutnajte si svoj kuchynský robot!

Správna likvidácia tohto výrobku



Toto označenie znamená, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s iným domovým odpadom v celej EÚ. Aby sa zabránilo možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia v dôsledku nekontrolovanej likvidácie odpadu, recyklujte ho zodpovedne, aby ste podporili udržateľné opätovné použitie materiálových zdrojov. Ak chcete vrátiť použité zariadenie, použite systémy vrátenia a zberu alebo sa obráťte na predajcu, u ktorého bol výrobok zakúpený. Tento produkt si môžu zobrať na recykláciu, ktorá je bezpečná pre životné prostredie.

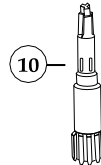
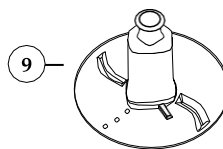
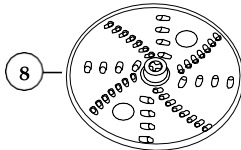
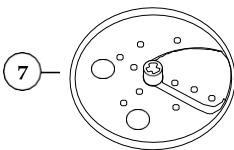
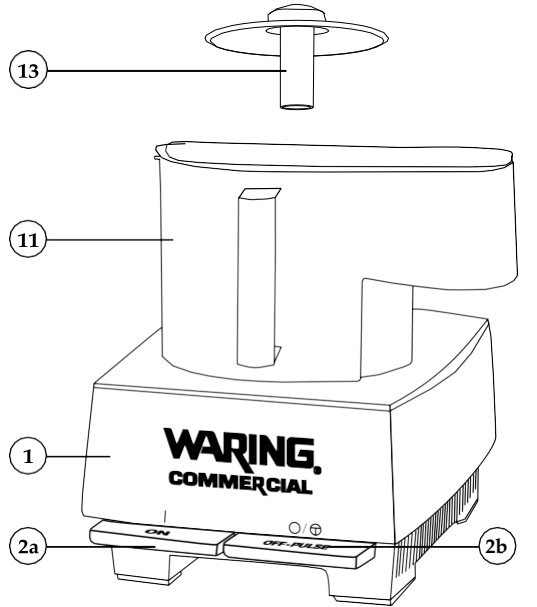
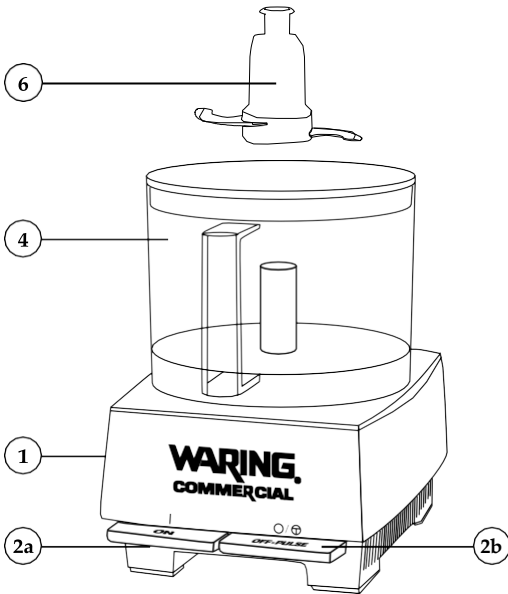
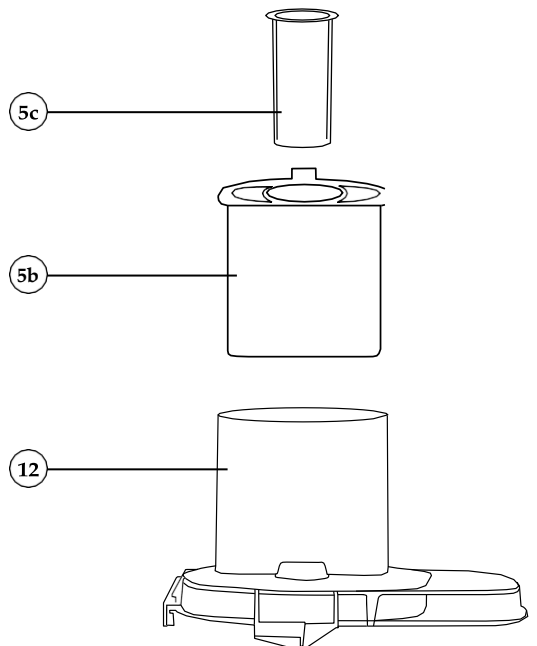
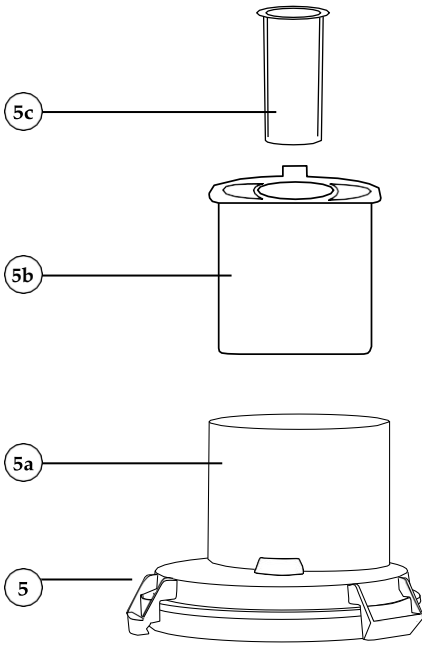
DIELY

Varovný kuchynský robot sa skladá z nasledujúcich štandardných dielov a príslušenstva (pozri diagram na nasledujúcej strane):

1. Základňa motora s vertikálnym hriadel'om do náročných podmienok
2. Dve ovládacie páky
 - a. ZAP. (I)
 - b. VYPNUTÁ TLAČIAREŇ (○ / ⊕)
3. Bezpečnostné blokovanie (nie je zobrazené)
Zabraňuje obsluhu stroja, kým nebude kryt na svojom mieste
4. Číra pracovná misa so suchou kapacitou 14 šálok
5. Priehľadný kryt pracovnej misy s novým tesniacim systémom na použitie s väčšími objemami kvapaliny
 - a. Veľká oválna prírodná trubica pre maximálne použitie rezacej plochy
 - b. Veľký zatláčač s možnosťou podávania v plnej veľkosti a zmenšenej veľkosti
 - c. Malý zatláčač používaný vo veľkom zatláčači na menšiu zeleninu, papriky atď.

Poznámka: Tento kombinovaný posúvač umožňuje použitie celej prírodnej hadičky pre veľké potraviny a zabezpečuje kontrolované spracovanie pre potraviny s malým priemerom, ako je mrkva, zeler a papriky.

6. Utesnená čepel' S (rezacia čepel') na sekanie, mletie, pyré a miešanie: uzamkne sa na mieste pre spracovanie kvapaliny a jednoduché nalievanie
7. Nastaviteľný disk na krájanie
8. Obojstranný disk na rezanie
9. Utesnený šľahací disk
10. Odnímateľný driek na použitie s procesorovými diskami
11. Žľab s nepretržitým posuvom s rukoväťou
12. Priehľadný kryt žľabu nepretržitého podávania
13. Záves pre komín s kontinuálnym posuvom



MONTÁŽ DIELOV DÁVKOVEJ MISY

Pojmy misa, pracovná misa a dávková misa sa budú v tomto návode zamieňať. Myslia to isté.

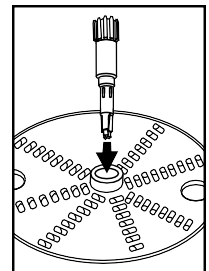
- Pred prvým použitím vyčistite a vydezinfikujte základňu motora a umyte, opláchnite a vydezinfikujte misu, kryt, nástroj na zatláčanie potravín, vložku nástroja na zatláčanie potravín a nástroje na spracovanie.
- Položte základňu na pult alebo stôl v blízkosti výstupu. Umiestnite ho tak, aby ste sa pozreli na prednú časť jednotky a videli ovládacie páky. Uistite sa, že je kábel odpojený a že je zatlačená páka VYP. (○). Kábel nezapájajte, kým nie je procesor úplne zostavený.
- Uchopte priehľadnú pracovnú misku a držte ju v oboch rukách tak, aby rukoväť smerovala k vám.
- Položte misku na základňu, nasad'te jej centrálnu trubicu na hriadeľ motora na základni a rukoväť mierne umiestnite naľavo od predného stredu (približne v polohe 7 hodín).
- Zatlačte misku nadol tak, aby sa spodný okraj nachádzal okolo kruhovej plošiny. Otočte proti smeru hodinových ručičiek misu – čo najmúdro. Zaisť sa na mieste s úchytkami na bokoch plošiny.

Prečítajte si toto, ak namontujete diely dávkovej misy, aby ste mohli použiť čepeľ S (čepeľ frézy).

- Uchopte kovovú čepeľ a všimnite si diagram na hornej strane plastového stredu. Zhoduje sa s tvarom hriadeľa motora.
- Čap v tvare S umiestnite na hrot hriadeľa motora a zarovnajte vnútro náboja s hriadeľom. Pevne ho zatlačte nadol a otáčajte stredovým nábojom, až kým zostava čepele nie je úplne usadená. Mal by ľahko zapadnúť na miesto. Pevne zatlačte, aby ste zaistili a utesnili náboj s čepeľou S na mieste. Uistite sa, že je zatlačená až na doraz. Ak nie je úplne dole, môže sa poškodiť a vytiect' akákoľvek kvapalina. Tlačte len na stredovú časť (plastová časť); nikdy sa nedotýkajte rezacej čepele, pretože je mimoriadne ostrá.
- Skontrolujte, či je čepeľ úplne dole tak, že ju budete otáčať tam a späť a zároveň ju zľahka zatlačíte nadol. Ak je spodná čepeľ správne namontovaná a úplne usadená, bude umiestnená tesne nad vnútornou spodnou časťou misy.
- Ak spracúvate potraviny s čepeľou S, teraz je čas pridať jedlo alebo tekutinu do pracovnej misy.
- Vždy najskôr spracujte suché potraviny a potom pridajte mokré potraviny.
- Tekutinu nenapĺňajte za úroveň „Maximálna náplň kvapaliny“. Ak sa použije príliš veľa tekutiny, pretečie. V takom prípade zastavte prevádzku, odstráňte kvapalinu pod čiaru „Max. naplnenie kvapaliny“ a pokračujte.

Prečítajte si túto časť pri montáži častí misy, aby ste mohli použiť prídavné disky v miske.

- Do misy nevkladajte žiadne jedlo, kým na hriadeľ neumiestnite doplnkový disk.
- Vyberte vhodný disk na príslušenstvo: disk na rezanie alebo disk na krájanie.
- Držte disk tak, aby strana rezu smerovala k ruke. Dávajte pozor, aby ste nepoškriabali ruku o ostré hrany. Všimnite si, že spodná časť disku má plastovú zásuvku pre odnímateľný driek. Zatlačte driek disku do objímky a zarovnajte zárezy na konci. Pozrite si schému.
- Po nainštalovaní drieku na správny disk opatrne naved'te stredové hrdlo disku po kovovom hriadeľi tak, aby dvojité plôšky na hriadeľi boli zarovnané s driekom disku. Disk položte na vrchnú časť hriadeľa a otáčajte, kým nespadne na svoje miesto.



Uistite sa, že je zatlačená až na doraz. Zatlačte len na vonkajší okraj; nikdy sa nedotýkajte rezacích čepeľí. Mal by ľahko spadnúť na miesto, ale ak nie, jemne ho kývajte tam a späť, kým nepocítite, že disk spadol na miesto.

Poznámka: Do misy nevkladajte žiadne jedlo, kým na hriadeľ neumiestnite doplnkový disk.

(pokračovanie v zostavovaní misy)

- Kryt položte na misku tak, aby prírodná trubica bola vpravo, mierne smerom dopredu. Uzamykacie západky na kryte by mali byť naľavo od zaistovacích výstupkov na okraji pracovnej misy.
- Otočte kryt proti smeru hodinových ručičiek, aby sa zaistil na mieste. Keď sa kryt otočí na miesto, bezpečnostný blokovací uško na zadnom okraji krytu sa zaistí blokovacím mechanizmom.

POZNÁMKA: Kryt musí byť správne na svojom mieste, pričom bezpečnostný blokovací uško krytu musí byť pevne pripevnený, aby mohol kuchynský robot fungovať. Je to dôležitá bezpečnostná funkcia.

NIKDY SA NEPOKÚŠAJTE SPUSTIŤ KUCHYNSKÝ ROBOT BEZ TOHO, ABY BOL KRYT ZAISTENÝ NA MIESTE.

Dva zatláčače pre prírodnú trubicu

Veľký posúvač slúži na spracovanie väčšej zeleniny. Menšie zatláčacie hniezda vo väčšom zatláčači a možno ich použiť na menšiu zeleninu, navádzanie dlhej tenkej zeleniny pre presnejšie rezy alebo na úlohy ako krájanie papričiek.

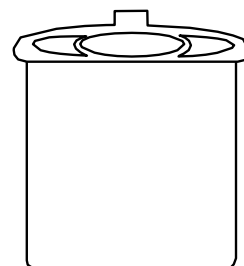
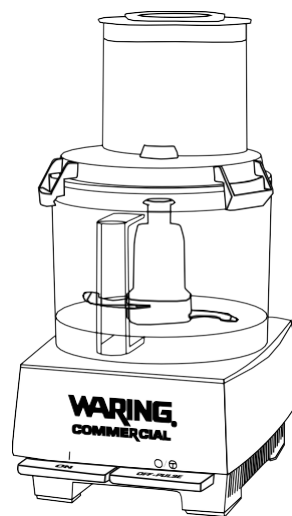
Veľký zatláčač

Zasuňte malý zatláčač potravín do veľkého otvoru zatláčača potravín. Teraz ste pripravení vložiť veľký zatláčač do otvoru napájacej rúrky. Na zadnej strane veľkého tlačníka je vložka v tvare T. Zarovnajte ho s otvorom v tvare T na vrchu blokovacej veže. Zatláčač jemne zatlačte do prívodnej rúrky. Vložka sa aktivuje mechanizmus blokovania a váš kuchynský robot je pripravený na prevádzku.

POZNÁMKA: Zatláčadlo musí byť na svojom mieste, pričom bezpečnostný blokovací kolík zatláčadla musí byť pevne zapojený, aby mohol kuchynský robot fungovať. Je to dôležitá bezpečnostná funkcia.

Malý zatláčač

Ak chcete použiť malý zatláčač, nadvihnite ho a vyberte ho z veľkého zatláčadla. Pri použití malého zatláčadla sa veľký zatláčač stane prírodnou trubicou pre malý zatláčač.



ROZOBRATIE ČASTÍ MISY

PRED DEAKTIVÁCIOU KÁBLA ODSTRÁŇTE KÁBEL.

- Otáčajte kryt misky v smere hodinových ručičiek, kým sa neuvolní bezpečnostná západka na kryte a jazýčky nebudú mimo drážky vo veži. V tejto polohe môžete zdvihnúť kryt z misky.
- Vyberte veľký zatláčač potravín z prírodnej rúrky. Vyberte malý zatláčač z veľkého zatláčadla.

Rozobratie pri demontáži S-lameľy

- Vyberte pracovnú miskú z jednotky otočením v smere hodinových ručičiek (vľavo), aby sa uvoľnili západky na spodnej časti plošiny misky z pracovnej misky. Keď je rukoväť misky naľavo (približne v polohe 7 hodín), môžete miskú jemne zdvihnúť nahor a von.

Odporúča sa vybrať miskú zo základne motora skôr, ako odstránite čepeľ S.

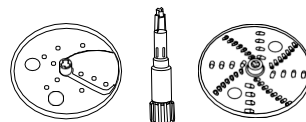
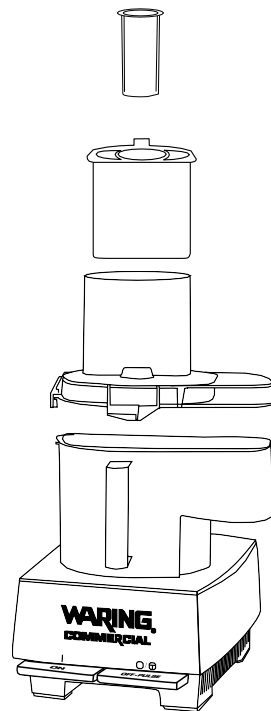
- Ak chcete čepeľ vybrať, udržiavajte mierny tlak smerom nadol na hornú časť stredového náboja čepele a zároveň vyberte miskú zo základne motora. Tým sa vytvorí tesnenie, ktoré zabráni vyliatiu častíc jedla do stredovej rúrky misky a na základňu motora alebo pracovnú plochu. **PRED VYBRATÍM S-BLADE ODSTRÁŇTE VŠETKY POTRAVINY A TEKUTINY, INAK MISA ÚNIK.** Potom z misky vyberte S-čepeľ. S čepeľou zaobchádzajte opatrne; čepele sú mimoriadne ostré.

Demontáž pri vyberaní prídavného disku

- Pracovnú miskú nevyberajte, kým sa neodstráni doplnkový disk.
- Ak chcete odstrániť disk s príslušenstvom, položte prsty na vonkajší okraj dvoch protíľahlých strán disku a zdvihnite. Disk by sa mal vybrať čisto.
- Vyberte pracovnú miskú z jednotky otočením v smere hodinových ručičiek, aby sa uvoľnili západky na spodnej časti plošiny misky z pracovnej misky. Keď je rukoväť misky naľavo (približne v polohe 7 hodín), môžete miskú jemne zdvihnúť nahor a von.

MONTÁŽ DIELOV KONTINUÁLNEHO PODÁVAČA

- Pred prvým použitím vyčistite a vydezinfikujte motorovú základňu a umyte, opláchnite a vydezinfikujte kontinuálny plniaci žľab, kryt, disk so závesom, zariadenie na zatláčanie potravín, vložku zariadenia na zatláčanie potravín a nástroje na spracovanie.
- Umiestnite základňu na pult alebo stôl v blízkosti 3-koľkovej elektrickej zásuvky. Umiestnite ho tak, aby ste sa pozerali na prednú časť jednotky a videli ovládacie páky. Uistite sa, že je kábel odpojený a páka VYPNUTIA bolo stlačené. Kábel nezapájajte, kým nie je procesor úplne zostavený.
- Uchopte násyp nepretržitého posuvu a podržte ho v oboch rukách tak, aby násyp smeroval do polohy 4 hodín. Položte žľab na základňu, nasad'te jeho stredový otvor na hriadeľ motora a umiestnite rukoväť v polohe 7 hodín.
- Zatlačte žľab nadol tak, aby sa okrúhly spodný okraj žľabu nachádzal okolo kruhovej plošiny. Otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, kým nezacvakne na miesto a nezaistí zadné blokovanie.
- Vložte závesný mechanizmus (alebo disk ejektora) do misy a posúvajte ho ponad kovový hriadeľ motora, kým nedosiahne spodok žľabu.
- Vyberte vhodný disk na príslušenstvo. **Podľa pokynov na strane 7 pripevnite driek k disku.**
- Po výbere vhodného disku a pripojení drieku zdvihnite disk tak, že ho pevne držíte medzi oboma rukami. Dávajte pozor, aby ste nechytili čepele a nepoškrabali si ruky na drvené/strúhacie uzly.
- Opatrne ved'te driek disku po kovovom drieku tak, aby dvojité plôšky na hriadeľi boli zarovnané so zodpovedajúcim tvarom drieku disku. Disk by mal ľahko spadnúť na miesto, ale ak nie, jemne ho otáčajte, kým nepocítite, že spadol na miesto miesto. Uistite sa, že je zatlačená až na doraz. Zatlačte len na vonkajší okraj; nikdy sa nedotýkajte rezacích čepeľí. **Do násypu nekladajte žiadne potraviny pred umiestnením prídavného disku na hriadeľ.**
- Umiestnite kryt na hornú časť žľabu tak, aby zaist'ovací jazýček bol naľavo od zaist'ovacieho jazýčka na žľabe. Zatláčte kryt nadol a otáčajte ho proti smeru hodinových ručičiek, kým nezapadne na jazýček na násype nepretržitého posuvu. Zabráňte tak zvýšeniu veka počas spracovania.
- Uzáver blokovania na kryte sa zasunie do štrbiny blokovania a aktivuje magnetický bezpečnostný blokovací spínač. Blokovací spínač zabraňuje prevádzke stroja, pokiaľ nie je kryt v správnej polohe. Po zapnutí tohto spínača bude kuchynský robot v prevádzke, ak je zapnuté napájanie a ovládacie prvky sú zapnuté alebo PULSE.



NIKDY SA NEPOKÚŠAJTE SPUSTIŤ KUCHYNSKÝ ROBOT BEZ ŽĽABU A KRYTU ZAISTENÉHO NA MIESTE.

Dva zatláčače pre prírodnú trubicu

Veľký posúvač slúži na spracovanie väčšej zeleniny. Menšie zatláčacie hniezda vo väčšom zatláčači sa

dajú použiť na menšiu zeleninu, čo vedie dlhú tenkú zeleninu pre presnejšie rezy a pre úlohy, ako je krájanie papričiek.

Veľký zatláčač

Zasuňte malý zatláčač potravín do veľkého otvoru zatláčača potravín. Teraz ste pripravení vložiť veľký zatláčač do otvoru napájacej rúrky. Na zadnej strane veľkého tlačníka je vložka v tvare T. Zarovnajte ho s otvorom v tvare T na vrchu blokovacej veže. Zatláčač jemne zatlačte do prírodnej rúrky. Vložka aktivuje blokovací mechanizmus a váš kuchynský robot je pripravený na prevádzku.

POZNÁMKA: Zatláčadlo musí byť na svojom mieste, pričom bezpečnostný blokovací kolík zatláčadla musí byť pevne zapojený, aby mohol kuchynský robot fungovať. Je to dôležitá bezpečnostná funkcia.

Malý zatláčač

Ak chcete použiť malý zatláčač, nadvihnite ho a vyberte ho z veľkého zatláčadla. Pri použití malého zatláčadla sa veľký zatláčač stane prírodnou trubicou pre malý zatláčač.

DEZISTENTNOSŤ DIELOV KRÁČAJÚCEHO SKRUTKA PRED DEAKTIVÁCIOU KÁBLA ODSTRÁŇTE KÁBEL.

- Otočte žľab a zakryte ho v smere hodinových ručičiek, až kým sa bezpečnostné blokovacie západky neuvolnia zo základne. Pri otáčaní žľabu odpojte aj zaistovacie otvory žľabu od zaistovacích výstupkov na základňovej plošine motora.
- **Odstráňte veľký zatláčač jedla z prírodnej rúrky, aby ste odblokovali blokovanie.** Vyberte malý zatláčač z veľkého zatláčadla.
- Ak chcete odstrániť disk s príslušenstvom zo žľabu na nepretržité podávanie, položte dva prsty pod každú stranu disku a zdvihnite ho rovno nahor. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli čepelí, pretože sú mimoriadne ostré.
- Vyberte žľab nepretržitého posuvu zo základne motora. Ak násyp smeruje do polohy 4 hodín, jednoducho ho nadvihnite.

PREVÁDZKA OVLÁDACÍCH PRVKOV

- Zapojte stroj do elektrickej zásuvky. Výstup musí byť 230V (50 Hz).
- Na základni stroja sa nachádzajú dve ovládacie páky. Sú na prednej strane a umožňujú vám ovládať spracovanie končekmi prstov. Sú dostatočne veľké na to, aby ich bolo možné v prípade núdze ľahko nájsť.

Tieto dva ovládacie prvky sú: ZAP. (|)

VYPNUTÁ TLAČIAREŇ (○ / ⊕)

Ako fungujú:

ZAP. (|): Stlačením páčky nadol naštartujete motor.

VYPNUTÁ NÁPOJKA (○ / ⊕): Ak chcete motor vypnúť, stlačte páčku nadol a uvoľnite ju.

Na pulzovanie motora stlačte páčku OFF-PULSE (○ / ⊕) nadol a potom ju uvoľnite. Motor bude bežať, kým podržíte páku stlačenú; po uvoľnení sa zastaví. Skúste to niekoľkokrát.

Ako používať

Nepretržité používanie

Na nepretržité spracovanie použite páčku ZAP (|), ktorá sa nachádza vľavo.

Pulzovanie

Pulzná funkcia je určená na použitie s čepeľou S v pracovnej mise.

- Na rýchle zapnutie a vypnutie, nazývané pulzovanie, použite páku OFF-PULSE (○ / ⊕), ktorá sa nachádza vpravo. Motor beží, pokiaľ držíte páku stlačenú; zastaví sa po uvoľnení páky.
- Ovládajte pulzovanie. Trvanie každého impulzu riadite časom, počas ktorého držíte páčku stlačenú. Frekvenciu impulzov ovládajte rýchlosťou, ktorou stlačíte páku. Interval medzi impulzmi musí byť dostatočne dlhý, aby všetko v pracovnej mise mohlo spadnúť na dno.
- Pulzovanie vám poskytuje presnú kontrolu nad sekaním, mletím, mixovaním a miešaním. Jedlo môžete spracovať na akúkoľvek textúru alebo konzistenciu, ktorú chcete, od hrubej po jemnú.
- Pulzovanie je tiež užitočné pri spracovaní tvrdých potravín. Jedlo niekoľkokrát pulzujte, aby sa rozdelilo na menšie časti. Potom pokračujte v nepretržitom používaní po rozbití a jednoduchšom spracovaní kusov.
- Na pulzovanie vždy používajte **Opáčku OFF-PULSE (⊕ /)**. Nikdy neposúvajte misku (alebo žľab) a zostavu krytu na ovládanie impulzov. Je menej účinný a mohol by poškodiť stroj.

Vypnutie

Pred odstránením zostavy tlačníka vždy vypnite stroj pomocou páčky OFF-PULSE (○ / ⊕) a počkajte, kým sa čepeľ alebo disk úplne nezastavia. Motor sa zastaví do niekoľkých sekúnd po vypnutí stroja.

PRÍPRAVA POTRAVÍN

- Pripravte všetky potraviny, ktoré sa majú spracovať, umytím a odlupovaním podľa potreby. Odstráňte jamy, kamene a veľké semená.
- Zeleninu, mäso, syry atď. nakrájajte na veľkosti, ktoré sa zmestia do vášho výberu malej prírodnej hadičky alebo veľkej prírodnej hadičky na spracovanie s doplnkovými diskami, alebo na veľkosti požadované vašou úlohou spracovania.
- Príprava na krájanie: Produkcia, ktorá je dlhá a valcovitá, ako je mrkva, uhorky a zeler, by sa mala na oboch koncoch rezať rovno. Takto získate konzistentný rez pre všetky spracované potraviny.

VÝBER POSUNOVAČA POTRAVÍN

Použitie lamely S

Na prevádzku kuchynského robota musí byť na mieste veľký zatláčač. Možno ju vybrať a pridať jedlo do pracovnej misy.

Malý zatláčač nie je potrebný pri spracovaní na dne pracovnej misy s lamelou S-čepelou. Prívodnú trubicu však možno použiť na pridávanie prísad počas chodu kuchynského robota.

Posúvače potravín sa odporúča ponechať na mieste, aby sa zabránilo vystreknutiu a nechceným prídavkom do pracovnej misy.

Malý zatláčač

Tento posúvač s menším násypom sa zvyčajne používa pri vertikálnom vkladaní zeleniny na menšie rezy. Mal by sa používať pri krájaní potravín, ako je mrkva, zeler, paprika atď., ak sa požaduje konzistentný, plochý výsledok.

Tento posúvač sa používa aj vtedy, keď je požadovaný kratší rez alebo útržky na rozdiel od dlhšej strúhačky alebo rezu pomocou väčšej prírodnej trubice a posúvača.

Veľký zatláčač

Tento posúvač s väčším násypom sa zvyčajne používa pri vkladaní zeleniny horizontálne pre dlhšie rezy.

Toto zatláčadlo sa používa, keď sa vyžaduje dlhší rez. Používa sa aj pri spracovaní veľkých objemov potravín alebo objemných potravín, ako sú zemiaky alebo cibuľa.

RESETOVANIE TEPELNEJ OCHRANY

Kuchynský robot je vybavený spínačom automatického resetovania, ktorý chráni motor pred prehriatím.

Ak kuchynský robot prestane fungovať pri náročnom používaní, vypnite hlavný vypínač a odpojte napájací kábel. Vyprázdnite pracovnú misu s celým jej obsahom a potraviny zlikvidujte. Počkajte približne 5 minút, kým motor vychladne.

Znova zmontujte jednotku, zapojte napájací kábel späť do zásuvky a spustite najprv s prázdnu miskou. Do misy vložte jedlo a pokračujte v spracovaní.

Ak váš kuchynský robot po tomto postupe nefunguje správne, prestaňte ho používať a obráťte sa na miestneho distribútora.

TABUĽKA KAPACITY BATCH BOWL MAXIMUM


Pri spracovaní v šarži neprekračujte kapacity uvedené v tabuľke nižšie.

| POTRAVINY | KAPACITA |
|--|--------------------|
| Sekanie a čistenie ovocia a zeleniny | 475 g (1,1 libry) |
| Sekanie alebo pyrė z mäsa, hydiny, rýb alebo morských plodov | 1 kg (21/4 libry) |
| Nakrájané ovocie, syr alebo zelenina | 1,5 kg (3,5 libry) |

POUŽITE POKYNY PRE S-BLADE V DÁVKOVEJ MISE

1. Jedlo nakrájajte na 2,5 cm kúsky.
2. Vložte kovovú čepeľ S a kúsky jedla vložte do pracovnej misy. Pripojte veko a zostavu tlačníka. Zatlačením zostavy tlačníka nadol ju zaistíte na mieste. Stlačte a uvoľnite páčku OFF-PULSE (○/⊕) dvakrát alebo trikrát. Zakaždým, keď sa čepeľ zastaví, pred opätovným pulzovaním nechajte kúsky spadnúť na dno misy.
3. Použitím pulznej/rozrezanej techniky môžete získať rovnomerné sekanie bez nebezpečenstva nadmerné spracovanie. Pravidelne kontrolujte textúru tak, že sa pozriete cez kryt pracovnej misy. Ak chcete jemnejšie sekať, stlačte a uvoľnite páčku OFF-PULSE (○/⊕), kým nedosiahnete požadovanú textúru. Cibuľa a iné potraviny s vysokým obsahom vody sa rýchlo skončia ako pyrė, pokiaľ ich po každom impulze nepreskúmete cez pracovnú misu, aby ste sa uistili, že nie sú nadmerne spracované.

- Pre lepšie výsledky sa uistite, že všetky kúsky, ktoré pridáte do misy, majú približne

rovnakú veľkosť.  Uistite sa, že množstvo, ktoré spracujete, nie je väčšie, ako sa odporúča.

RYBRATIE SPRACOVANÝCH POTRAVÍN Z MISY

1. Vypnite stroj a počkajte, kým sa čepeľ prestane pohybovať, než odstránite veko a zatláčadlo.
2. Vyberte misku otočením rukoväte v smere hodinových ručičiek do polohy 7 hodín.
3. Pevne zatlačte čepeľ nadol, aby ste sa uistili, že je zaistená na mieste.
4. Nakloňte misku a jemne odstráňte zmes. Pri odstraňovaní zmesi zostane čepeľ v tvare S zaistená na mieste. Nikdy nepoužívajte prsty na odstránenie jedla, keď je čepeľ v šarži.

SEKANIE TVRDÝCH POTRAVÍN V ŠARŽI

Na sekanie tvrdých potravín, ako je cesnak, vyberte malý posúvač, stlačte páčku ZAPNÚŤ () a počas chodu stroja presuňte jedlo cez malú prírodnú trubicu. Malé potraviny, ako je cesnak, môžu spadnúť vcelku. Tento spôsob spracovania cesnaku, šelestov a cibule. Väčšie potraviny, ako je mäso a tvrdý syr, by sa mali nakrájať na 25,4 mm (1 palec) kocky, aby sa zabezpečilo rovnomerné sekanie. Stlačte tlačidlo VYPNÚŤ PULZU (○/⊕) páku na 1 až 2 sekundy, 3-krát. Potom stlačte páčku ZAPNÚŤ () a proces pre maximálnu 30 sekúnd pre požadovanú konzistenciu.



Nikdy sa nesnažte spracovať syr, ktorý je príliš ťažké narezat' nožom. Môžete poškodiť čepeľ alebo stroj.

PREVÁDZKA LIKVIDÁCIE

Kuchynský robot Waring obsahuje nastaviteľný disk na krájanie, ktorý je možné nastaviť v rozsahu 0 – 6 mm so 16 rôznymi polohami krájania.

Okrúhle ovocie a zelenina

Pred spracovaním cibule, jablk a iného veľkého okrúhleho ovocia a zeleniny ich zastrihnite nožom. Odrežte spodný koniec naplocho, aby bolo jedlo stabilné na disku. Potraviny vložte do prírodnej rúrky plochou stranou nadol. Umiestnite ho čo najďalej doľava, aby ste zabránili jeho nakláňaniu počas spracovania. Vyberte si ovocie, ktoré je pevné a nie príliš zrelé. Pred spracovaním z ovocia vždy odstráňte veľké, tvrdé kamene a žabky/semená. Semená citrusových plodov sa nemusia odstraňovať. Kôru môžete odstrániť pred krájaním alebo ju môžete nechať zapnutú.

Celé papriky sú výnimkou

Odstráňte driek a odrežte koniec drieku naplocho. Odstráňte jadro a vyrazte semená. Nechajte koniec proti drieku celý, aby bola štruktúra tuhá. To zabezpečí okrúhle a rovnomerné rezy.

Veľké ovocie, ako ananás a melón

Nakrájajte ich na polovicu a odstráňte semienka alebo jadro. V prípade potreby nakrájajte polovice na menšie kúsky, aby sa zmestili do prírodnej rúrky. Nezabudnite odrezat' konce naplocho.

Kabeláž a ľadový šalát

Otočte hlavu na bok a nakrájajte ju na hornú a dolnú časť, pričom ponechajte stredovú časť hlbokú asi 3 palce. Odstráňte jadro a stredovú časť narežte na klíny, aby sa zmestila napájacej rúrky. Vyberte jadro zo spodného dielu a odrežte ho a horný diel do klinov, aby sa zmestila do prírodnej rúrky.

Ak ovocie alebo zelenina nie sú vhodné

Skúste ho vložiť zo spodnej časti prírodnej rúrky. Otvor je o niečo väčší.

Na dosiahnutie požadovaných výsledkov zabaľte prírodnú trubicu

Pri dlhých plátkoch nakrájajte jedlo na šírku prírodnej rúrky a kusy zabaľte vodorovne. Pre malé okrúhle plátky z mrkvy, cukety a inej dlhej zeleniny ich nakrájajte na výšku prírodných rúrok a pevne ich zbaľte vo vzpriamenej polohe. Jedlo by malo priliehať tesne, ale nie tak tesne, aby sa zabránilo pohybu tlačníka. Pri krájaní jedla vždy používajte zatlačadlo. Do prírodnej rúrky nikdy nevkladajte prsty ani špachtľu.

Nikdy netlačte silno na tlačné zariadenie. Použite mierny tlak na mäkké ovocie a zeleninu, ako sú banány, huby, jahody a paradajky, a na všetok syr. Pri väčšine potravín, ako je jablká, zeler, citrusové ovocie a zemiaky. Pre naozaj tvrdú zeleninu, ako je mrkva, použite silný tlak.

Malé okrúhle ovocie a zelenina

V prípade veľkých bobul'ových plodov, reďkoviek a húb zastrihnite opačné konce nožom. Potraviny vložte cez prírodnú trubicu a každý kus položte na rovný koniec. Skúmavku môžete naplniť približne 25,4 mm (1 palec) od hornej časti. Spodná vrstva vám poskytne dokonalé plátky na ozdobu. Ak chcete, aby boli všetky rezy dokonalé, najlepšie je spracovať jednu vrstvu naraz.

Dlhé ovocie a zelenina

Jedlo, ako sú banány, zeler a cukety, zastrihnite na kúsky, ktoré sú o niečo kratšie ako prírodná trubicu. Obidva konce odrežte naplocho. (Použite pravítko ako vodidlo alebo zostavu tlačníka s vytiahnutým tlačníkom až na doraz.) Naplňte prírodnú trubicu kusmi, postavte ich zvislo a pridajte dostatok kusov tak, aby boli pevne zbalené a nemohli sa pri krájaní nakláňať do strany.

Malé množstvá potravín

Použite malú prírodnú trubicu a malý posúvač. Vyberte malý posúvač zo zostavy tlačníka. Nasuňte zostavu tlačníka na prírodnú trubicu a zatlačte objímku nadol, aby sa zaistila na mieste. Jedlo odrežte o niečo kratšie ako prírodnú trubicu. Ak krájate jednu alebo dve dlhé, tenkú zeleninu, ako je mrkva, zatlačte ich doľava. Ak nakrájate niekoľko druhov zeleniny, ktoré sú na jednom konci široké a na druhom úzke (mrkva, zeler alebo šupky), nakrájajte ich na polovicu a zabaľte ich do párov, na jednom širšom konci a na jednom úzkom konci.

Zelené fazuľky s francúzskym rezom

Orežte čerstvé zelené fazuľky na šírku prírodovej rúrky. Oplachujte ich 60 sekúnd vo vriacej osolenej vode. Okamžite ich ponorte do studenej vody, aby ste zastavili varenie. Keď sú studené na dotyk, vypustite ich a vysušte. Uložte ich do prírodnej rúrky vodorovne do vzdialenosti asi 2,5 cm (1 palec) od hornej časti. Použite disk na krájanie. Uistite sa, že je malý zatlačáč zaistený. Vyviňte mierny tlak na tlačník a stlačte tlačidlo VYP.

(○/⊕), kým sa zrná nerezú. Ak chcete vytvoriť dlhé, vodorovné plátky surových cuketiek alebo mrkvy, použite rovnaký postup.

Pávky alebo prúžky z ľalienu

Jedlo spracujte dvakrát – dvakrát ho nakrájajte. Vložte do prírodnej rúrky všetko veľké ovocie alebo zeleninu – zemiaky, repy, cukety, jablká – horizontálne. Vyvíjajte tlak na tlačník a zároveň stláčajte páčku OFF-PULSE (○/⊕), kým jedlo nebude nakrájané na plátky. Získate dlhé plátky. Vyberte plátky z pracovnej misy a zmontujte ich. Znova ich vložte do prírodnej hadičky a pevne ich pritlačte. Rezanie znova. Získate dlhé prúžky z juliény.

rezanie mäsa a hydiny

Varené mäso a hydina

Jedlo musí byť veľmi studené. Ak je to možné, použite kúsok jedla, ktorý je dostatočne veľký na to, aby sa zmestil do prírodnej rúrky. Ak chcete pripraviť prúžky šunky, bologny alebo obedového mäsa, uložte ich na plátky. Potom ich zrolujte alebo zložte dvakrát a postavte ich do zvislej polohy v prírodnej trubici, pričom ich zamažte čo najviac. Táto technika funguje lepšie pri štvorcových alebo obdĺžnikových kusoch ako pri okrúhlych kusoch.

Nevarené mäso a hydina

Potraviny nakrájajte na kúsky, aby sa zmestili do prírodnej rúrky. Kostané, ošúpané kuracie prsia zvyčajne zapadnú, keď sa rozrežú na polovicu priečne. Zabal'te kúsky do plastového obalu a vložte ich do mrazničky. Sú pripravené na krájanie, keď prejdú týmto „testom noža“: ľahko sa prepichnú špičkou ostrého noža, hoci sú polomrazené a ťažko sa ich dotýkajú. Postavte ich do prírodnej rúrky, odrežte stranu nadol a nakrájajte ich na zrno pomocou silného tlaku na tlačník. Alebo ich položte naplocho do prírodnej hadičky, koľko len bude zodpovedať, a nakrájajte ich na zrno pomocou silného tlaku.

Frankfurteri, salámy a iné klobásy

Ak je klobása mäkká, zmrazte ju, až kým sa jej ťažko nedotknete, ale ľahko ju prepichnete špičkou ostrého noža. Tvrdé klobásy sa nemusia zmrazovať. Ak je klobása dostatočne tenká na to, aby sa zmestila do malej prírodovej hadičky, použite túto hadičku. V opačnom prípade nakrájajte klobásu na kúsky, aby sa úplne zmestila veľká prírodná trubica. Postavte kusy zvislo a pevne ich zabal'te, aby sa nemohli nakloniť do strán.

POLOŽENIE SYSTÉMU

Pevný syr ako Švajčiarsko a Cheddar

Syr nakrájajte na kúsky, aby sa zmestil do prírodnej rúrky. Vložte ho do mrazničky, kým nebude polozmrazený – ťažko sa ho dotknete, ale ľahko prepichnete špičkou ostrého noža. Postavte kusy do prírodnej rúrky a mierne zatlačte na zatláčadlo.

DÔLEŽITÉ: Nikdy sa nepokúšajte krájať mäkký syr. Nakrájajte iba tvrdý syr, ako je Parmesan. Nepoužívajte veľkosti blokov väčšie ako 9 cm x 2 cm x 10 cm (3,5 palca x 0,750 palca x 4,0 palca). Pri krájaní vždy používajte dobre chladený syr. Pred krájaním sa odporúča nechať syr v chladničke aspoň 1 hodinu. V tejto jednotke nerozrezávajú mozzarellu. Môže dôjsť k poškodeniu jednotky.

PREVÁDZKA SKRÚTINÍM

Váš kuchynský robot Waring obsahuje obojstranný útržkový disk so stredne veľkým útržkom na jednej strane a jemným útržkom na druhej strane.

- Pripravte všetky potraviny, ktoré sa majú spracovať, umytím a odlupovaním podľa potreby. Odstráňte jamy, kamene a veľké semená. Uistite sa, že potraviny zapadnú do správneho podávača.
- Vyberte, ktorú prírodovú trubicu použiť. Horizontálne umiestnenie potravín, ako je mrkva a cuketa, bude mať za následok dlhší rozdrvený produkt. Použitím menšieho násypu a malého zatláčača s jedlom vloženým vertikálne dosiahnete kratší produkt na útržky.
- Nikdy sa nepokúšajte skartovať mäkký syr. Používajte len tvrdý syr. Mozzarella sa môže skartovať len vtedy, keď je dobre vychladená. Predrezaná mozzarella musí byť 1" hrubá o 3,5" široká a 4" vysoká (2,5 cm x 9 cm x 10 cm). Mozzarellu uchovávajte v mrazničke 1 hodinu pred skartovaním. Páčku pulzu používajte len pri skartovaní syra.
- Keď nasekané jedlo dosiahne takmer plnú kapacitu misky, vyberte z nej všetky nasekané potraviny.

OPERÁCIA UZAVRETÉHO ŠLAHACIEHO DISKU

Váš kuchynský robot Waring obsahuje utesnený šlahací disk. Vďaka šlaháčke je akékoľvek šlahanie jednoduché a rýchle. Jednoducho nalejte do hustej smotany a vyberte si sladidlo alebo príchuť a šlahajte, kým smotana nebude hustá a nadýchaná. Pri montáži odstráňte veko misky, nasad'te šlahací disk na hnací hriadel' a zatlačte ho nadol, aby sa zaistil na mieste.

Nenapíňajte hadičku MAX FILL podľa pokynov na šarži. Všimnite si, že tesnenie zabráni únikom a vyliatiu z krytu misky, avšak keď je motor v chode, kvapalina by sa mohla vyšľahať cez prírodnú

trubicu, ak sa naplní nad MAX. NAPLNENIE. V takom prípade zastavte prevádzku, odstráňte kvapalinu pod LINKU MAX FILL a pokračujte v spracovaní. Ak chcete zmeniť smotanu na maslo, šľahajte dovtedy, kým sa vlhkosť od smotany väčšinou neoddelí. Neváhajte a použite svoj výber bylín a koreniny na prípravu vlastného bylinného masla.



RIEŠENIE PROBLÉMOV

Táto časť opisuje potenciálne problémy a správne riešenia. Problémy, ktoré nie je možné vyriešiť pomocou nižšie uvedených pokynov, by mali byť postúpené jednému z vašich miestnych distribútorov pre pomoc. Zoznam autorizovaných servisných agentúr sa dodáva s každým kuchynským robotom Waring.

Jednotka sa pri správnom zostavení nespustí

- Vytiahnite zástrčku a skúste ju zapojiť do inej zásuvky.
- Stlačte páčku ZAP () pre ZAP.
- Skontrolujte, či je miska správne umiestnená na základni motora, či je misa alebo kryt žľabu správne pripevnený a či bezpečnostný blokovací kolík na kryte správne zapadol do bezpečnostného blokovacieho spínača.

Jednotka prestane fungovať počas spracovania

- Jednotka sa mohla prehriať. Pozrite si časť Resetovanie tepelnej ochrany (strana 13).
- Vypnite jednotku ( / ) a odpojte ju.
- Odstráňte nadstavec misky.
- Vyberte spracované potraviny z vnútra misky a zlikvidujte ich.
- Nechajte jednotku vychladnúť 5 minút.
- Znova zmontujte jednotku a spustite ju s prázdnu miskou, potom vložte jedlo do misy a skúste to znova.

Jednotka nedosiahne maximálnu rýchlosť

- Misa je preťažená – vyberte spracúvané potraviny a znova ich vložte v menších množstvách.

Ak jednotka nefunguje po dodržaní vyššie uvedeného

- Skontrolujte zásuvku a uistite sa, že je v nej prúd.
- Skontrolujte, či je istič zapnutý.
- Skontrolujte, či poistka nie je vypálená, ak sa na tomto okruhu nachádzajú poistky.
- Obráťte sa na miestneho distribútora.

Ak jednotka začne iskriť alebo fajčiť

- Zariadenie vypnite, odpojte ho od elektrickej siete a zavolajte miestnej servisnej agentúre schválenej výrobcom.

Ak kuchynský robot vydáva zvuk mletia

- Jednotku vypnite, odpojte, rozmontujte, skontrolujte misku a čepeľ, aby ste zistili, či sa dohromady trú.
- Ak sa nádoba a čepeľ trejú, obráťte sa na miestneho distribútora.

POKYNY NA ČISTENIE

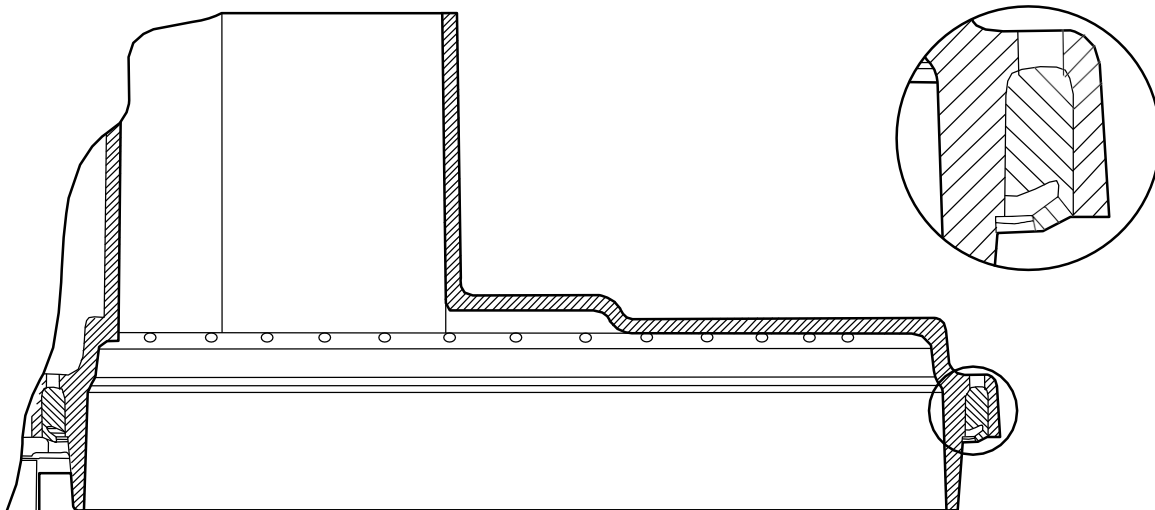
Pred prvým a po každom použití vyčistite kuchynský robot a príslušenstvo. Na žiadnej časti kuchynského robota nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky. Hriadel' motora umyte malou kefou.

Pred prvým použitím a po použití umývajte, opláchnite, dezinfikujte a vysušte misu, kryty, kontinuálny prívodný žľab, malý zatlačáč potravín, veľký zatlačáč potravín, prídavné kotúče a čepeľ v tvare S, pokiaľ ich nebudete ihneď používať. Všetky tieto predmety možno umývať v umývačke riadu a možno ich umývať a oplachovať v umývačke namiesto manuálneho v umývadle.

Kryt misy má čierne tesnenie okolo vonkajšieho okraja, ktoré sa dá ľahko vybrať a pravidelne čistiť. Na vonkajšom okraji hornej časti krytu sú tri malé otvory na vytlačenie tesnenia. Pomocou malého tupého predmetu, ako je špárací alebo papierová spona, zatlačte tesnenie nadol a von z drážky.

NEPOUÍVAJTE NIČ OSTRÉ, ČO BY MOHLO PREREZAŤ TESNENIE. Ručne umyte teplou mydlovou vodou, opláchnite a vysušte. Pri opätovnej montáži vložte čisté a suché tesnenie späť do drážky prstami, pričom okrúhla hrana na vrchu a drážkovaný okraj na spodku smerujú dovnútra. Skontrolujte, či je tesnenie úplne zasunuté a v správnej polohe. Poznačte si obrázok nižšie.

Poznámka: Klapka tesnenia krytu musí smerovať nadol a otvor musí smerovať do stredu krytu.



Kefka s tuhými štetinami pomôže pred praním vyhodit' čiastočky jedla zo štrbín diskov a čepelí. S čepeľami zaobchádzajte veľmi opatrne, pretože sú ostré.

Pri manuálnom čistení sa odporúča používať premývacie roztoky na báze umývacích prostriedkov, ktoré nie sú šťavnaté, a roztoky dezinfekčného prostriedku na báze chlóru, ktoré majú minimálnu koncentráciu chlóru 100 PPM. Môžu sa použiť nasledujúce čistiace, oplachovacie a dezinfekčné roztoky alebo ich ekvivalenty:

| RIEŠENIE | VÝROBOK | RIEDENIE VO VODE | TEPLOTA |
|---------------------|---|---------------------------------|------------------------------------|
| Umývanie | *Čistiaci prášok dezinfekčného prostriedkujax ® | 2,5 l | Horúca teplota 46 °C (115 °F) |
| Oplachovanie | Obyčajná voda | | Teplá teplota 35 °C (95 °F) |
| Dezinfekcia | ** Inštitucionálny výrobok Colorox ® | 1 polievková lyžica na galón | Studená voda 10 – 21 °C (50 °F) |

Čistenie a dezinfekcia základne motora

Pred prvým a po každom použití vyčistite a vydezinfikujte motorovú základňu. Odpojte jednotku a potom utrite vonkajšie povrchy základne motora handričkou alebo špongiou navlhčenou v rozpustnom čistiacom prostriedku. Potom ich utrite vodou na oplachovanie. Zabráňte vniknutiu kvapaliny do základne motora vyžmýkaním nadmernej vlhkosti z handričky alebo špongie pred jej použitím.

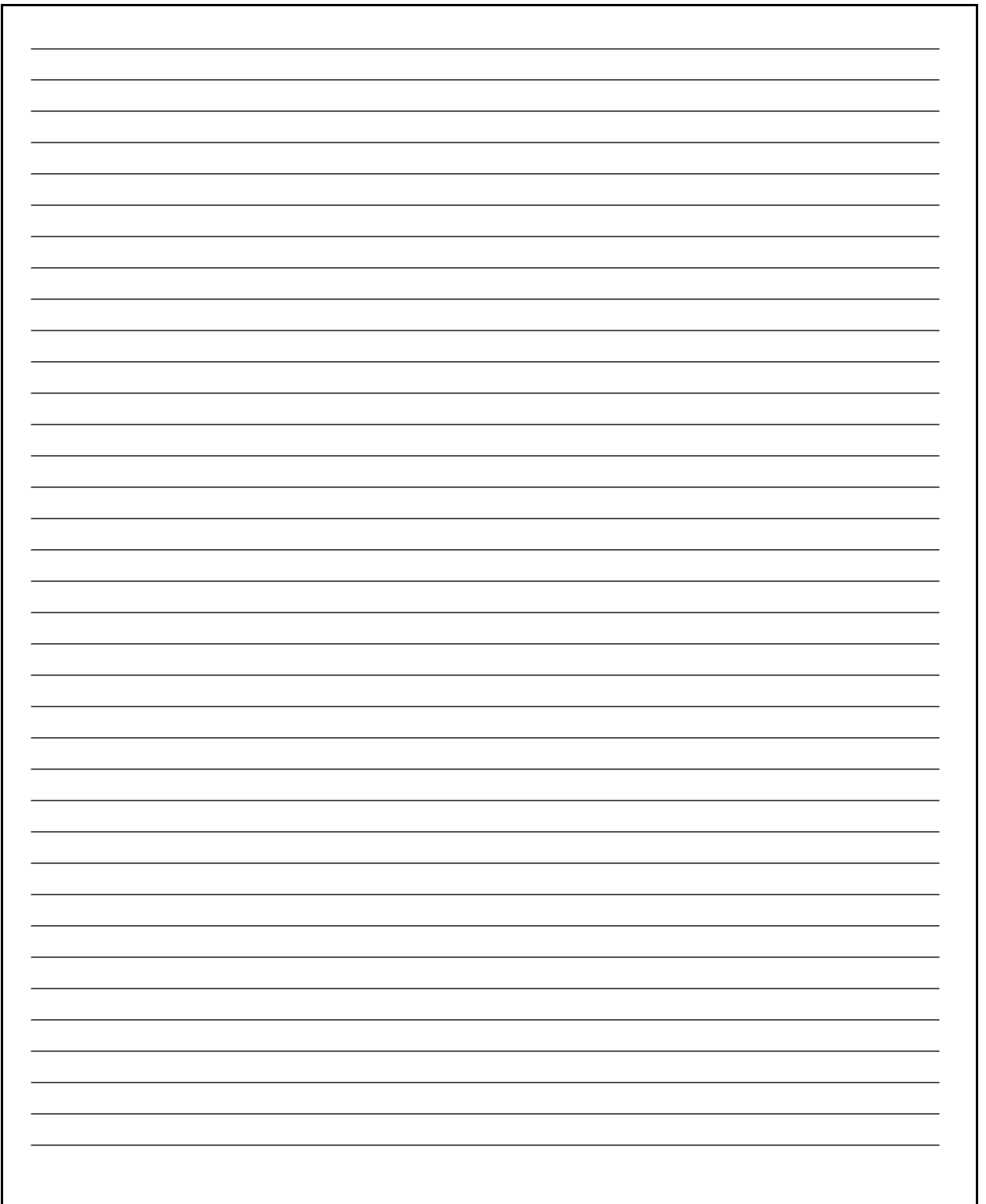
ZÁKLADŇU MOTORA NIKDY NEPONÁRAJTE DO VODY ANI DO INEJ TEKUTINY.

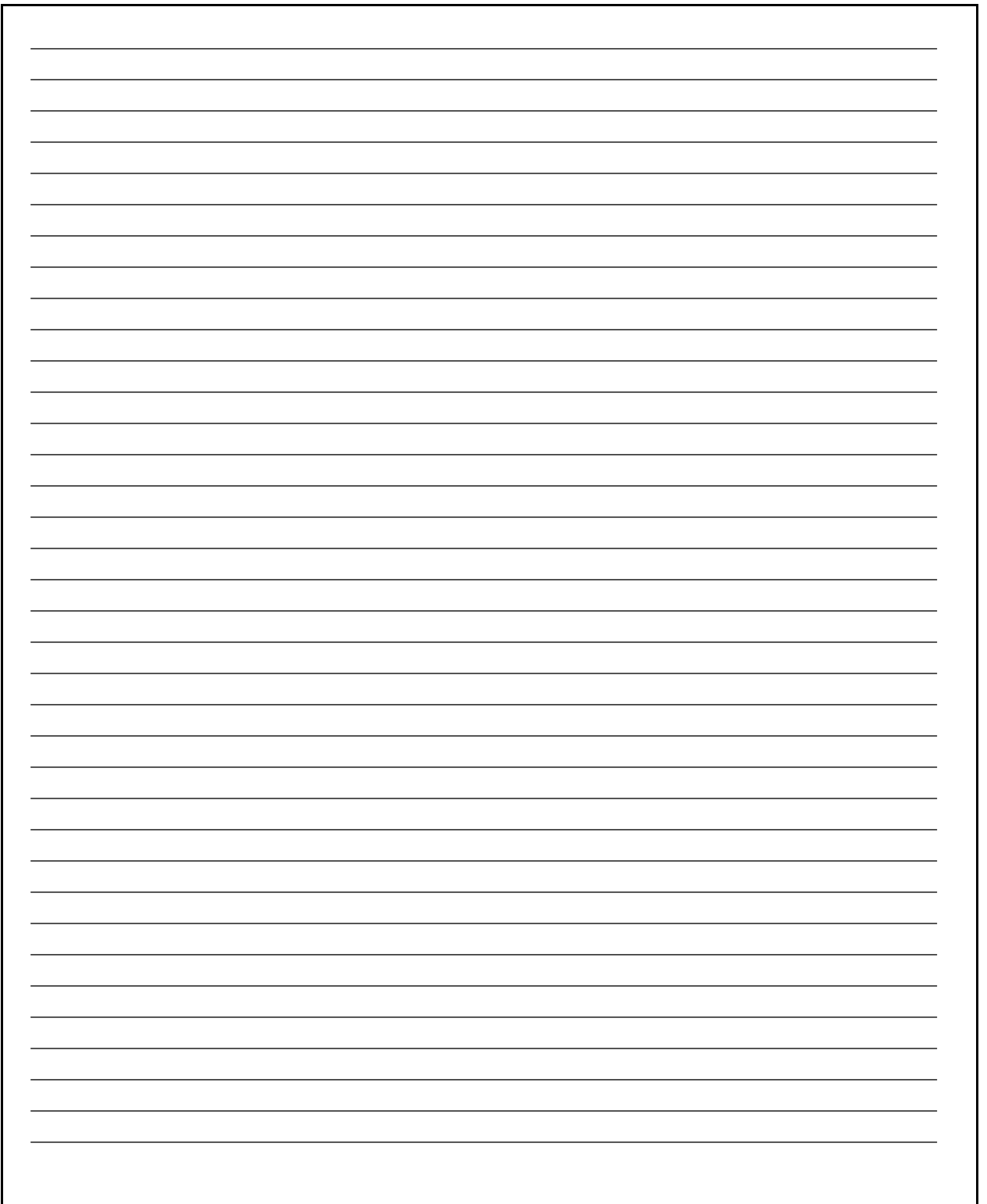
Pred opätovným použitím nechajte jednotku vyschnúť na vzduchu.

Na žiadnej časti komerčného kuchynského robota nikdy nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky. Akýkoľvek iný servis musí vykonať autorizovaný zástupca servisu.

*Ajax ® je registrovaná ochranná známka, ktorú vlastní spoločnosť Colgate-Palmolive Company.

**Clorox ® je registrovaná ochranná známka, ktorú vlastní spoločnosť Clorox Company.





SVARĪGI DROŠĪBAS AIZSARGI

Lietojot elektroierīces, vienmēr jāievēro pamata drošības pasākumi, tostarp šādi:

- 1. Izlasiet visus norādījumus.**
- 2. Pirms detaļu uzlikšanas vai noņemšanas, pirms pārtikas izņemšanas no darba trauka un pirms tīrīšanas atvienojiet to no kontaktligzdas. Lai atvienotu, satveriet spraudni un izvelciet to no kontaktligzdas. Nekad nevelciet auklu.**
3. Asmeņi ir asi. Rikojieties uzmanīgi.
4. Jūsu Waring® virtuves kombains ir virtuves aprīkojums, un, tāpat kā ar visu citu virtuves aprīkojumu, tā darbināšanai jāievēro īpaša piesardzība. Lai gan apmācības prasības ir minimālas, tikai atbildīgas un piesardzīgas personas būtu jāļauj to vadīt virtuves kombains. To nedrīkst lietot bērni vai personas ar noteiktu invaliditāti vai to tuvumā.
5. Lai izvairītos no traumām, nekad nenovietojiet griešanas asmeni vai disku uz pamatnes, ja vispirms bļoda nav pareizi ievietota.
6. Apstrādājot pārtiku, turiet rokas, kā arī lāpstiņas un citus piederumus atstātus no kustīgajiem asmeņiem vai diskiem, lai novērstu smagu ievainojumu vai virtuves kombaina bojājumu iespējamību. Var izmantot plastmasas skrāpi, bet to drīkst izmantot tikai tad, ja nedarbojas virtuves kombains.
7. Lai pasargātu no elektriskās strāvas trieciena riska, nelieciet pamatni ūdenī vai citos šķidrumos.
8. Izvairieties no saskares ar kustīgām daļām. Nekad nebarojiet pārtiku ar rokām, sagriežot vai sasmalcinot. Vienmēr izmantojiet pārtikas stūmēju.
9. Pirms vāka noņemšanas pārlicinieties, ka motors ir pilnībā apstājies.
10. Nedarbiniet ierīci ar bojātu vadu vai kontaktdakšu vai pēc tam, kad ierīce ir jebkādā veidā nokritusi vai bojāta. Nogādājiet ierīci tuvākajā pilnvarotajā Waring servisa centrā pārbaudei, remontam vai regulēšanai.
11. Ja Waring neiesaka vai nepārdod palīgierīces, tas var izraisīt ugunsgrēku, elektriskās strāvas triecienu vai ievainojumu.
12. Nelietot ārpus telpām.
13. Neļaujiet vadam karāties pāri galda vai letes malai vai nepieskarieties karstām virsmām.
14. Nemēģiniet sakaut pārsega bloķēšanas mehānismu.
15. Pirms ierīces lietošanas pārlicinieties, ka pārsegs ir droši nofiksēts vietā.
16. Ja kāda iemesla dēļ mašīna nedarbojas pareizi, izmetiet tajā laikā pārstrādātos produktus.
17. Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (ieskaitot bērnus) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja vien par viņu drošību atbildīgā persona tās neuzrauga vai neinstruē par ierīces lietošanu.
18. Bērni jāuzrauga, lai viņi nespēlētu ar ierīci.

SAGLABĀJIET ŠOS NORĀDĪJUMUS

GARANTIJA

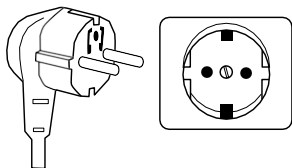
Par Waring™ produktiem, kas tiek pārdoti ārpus ASV un Kanādas, garantija ir vietējā importētāja vai izplatītāja atbildība. Šī garantija var atšķirties atkarībā no vietējiem noteikumiem.

BRĪDINĀJUMS: Jebkāda tieša vai netieša šī izstrādājuma garantija nav spēkā, ja ierīce tiek izmantota līdzstrāvā (DC).

F TIPA SPRAUDNIS

(VĀCIJA, AUSTRIJA, NĪDERLANDE,
ZVIEDRIJA, ZIEMEĻI, SOMIJA, PORTUGĀLE,
SPĀNIJA, AUSTRUMEIROPĀ)

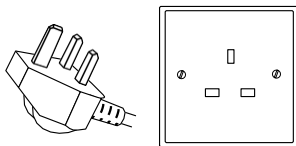
Šim iezemētajam spraudnim ir divi apaļi zari, un ligzdas sānos ir divas zemējuma spaiļes. Šis spraudnis navpolarizēts, tāpēc spraudni var ievietot ligzdā jebkurā virzienā. Zemējums tiek veikts, kad kontakts uz kontaktligzdas atbilst kontaktam uz spraudņa. Pārlicinieties, ka spraudnis ir pilnībā ievietots.



G TIPA SPRAUDNIS

(VIENOTĀ KARALISTE, ĪRIJA, CIPRA,
MALTA, MALAYSIA, SINGAPŪRA UN
HONKONGA)

Šim iezemētajam spraudnim ir trīs taisnstūrveida zari, kas veido trīsstūri. Novietojiet tapas pret ligzdu un pārlicinieties, ka spraudnis ir pilnībā ievietots. Šis spraudnis ir aizsargāts arī pret drošinātāju strāvas pārspriegumiem.

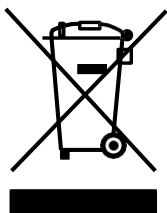


! Brīdinājums!

13 ampēru kontaktligzdā ievietotais noslēgs ir nopietns drošības (šoks) apdraudējums. Pārlicinieties, ka nogriežamais aizbāznis ir droši likvidēts.

Pārtikas pārstrādātājam ir blīvējuma sistēma, atšķirībā no jebkura pārtikas pārstrādātāja šajā nozarē. Tagad jūs varat pro-cess lielāku šķidruma daudzumu, un jums nav jāuztraucas par S-asmeņa noņemšanu liešanas laikā. Waring Commercial atkal ir revolucionizējis pārtikas pārstrādi. Izbaudiet savu virtuves kombainu!

Pareiza šī izstrādājuma utilizācija



Šis marķējums norāda, ka šo izstrādājumu visā ES nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lai novērstu nekontrolētas atkritumu apglabāšanas iespējamu kaitējumu videi vai cilvēku veselībai, pārstrādājiet to atbildīgi, lai veicinātu materiālo resursu ilgtspējīgu atkārtotu izmantošanu. Lai atgrieztu savu lietoto ierīci, lūdzu, izmantojiet atgriešanas un savākšanas sistēmas vai sazinieties ar mazumtirgotāju, kurā produkts tika iegādāts. Viņi var izmantot šo produktu videi drošai pārstrādei.

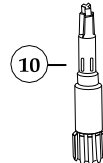
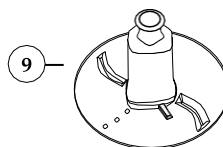
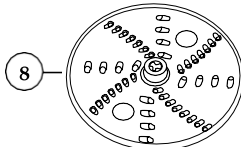
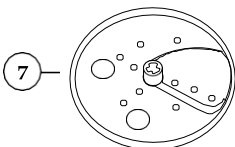
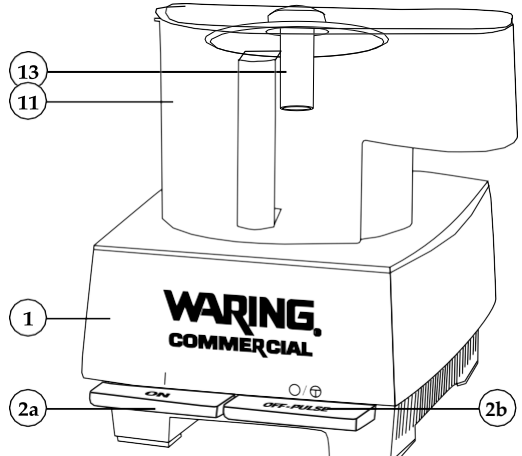
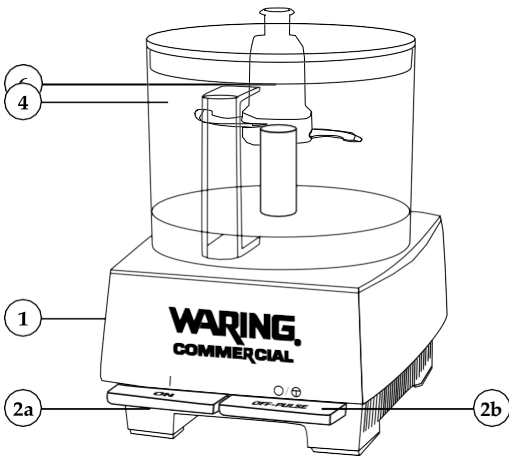
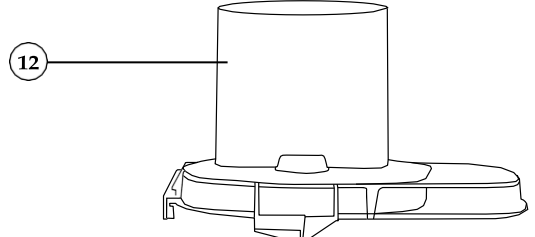
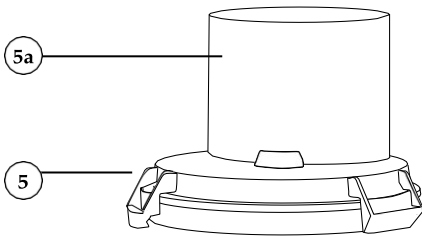
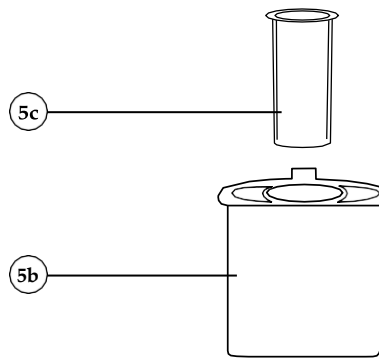
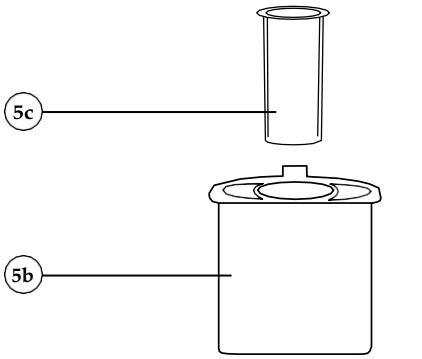
DAĻAS

Waring virtuves kombains sastāv no šādām standarta daļām un piederumiem (skatiet diagrammu nākamajā lappusē):

1. Motora pamatne ar vertikālu lieljaudas vārpstu
2. Divas vadības sviras
 - a. IESLĒGTS (|)
 - b. ĀRPUSULES (○ / ⊕)
3. Drošības bloķētājs (nav parādīts)
Novērš iekārtas darbību, līdz vāks ir savā vietā
4. Caurspīdīga darba bļoda ar 14 tasišu sauso ietilpību
5. Caurspīdīgs darba trauka vāks ar jaunu blīvējuma sistēmu izmantošanai ar lielāku šķidrums tilpumu
 - a. Liela ovālas formas padeves caurule maksimālai griešanas virsmas izmantošanai
 - b. Liels stūmējs ar pilna izmēra un samazināta izmēra padeves iespējām
 - c. Mazs stūmējs, ko izmanto lielajā stūmējā mazākiem dārzeņiem, pipariem utt.

Piezīme: Šis kombinētais stūmējs ļauj izmantot visu barības cauruli lieliem pārtikas produktiem un nodrošina kontrolētu apstrādi maza diametra pārtikas produktiem, piemēram, burkāniem, selerijas, un pipari.

6. Hermētiski noslēgts S-asmens (griezēja asmens) smalcināšanai, slīpēšanai, biezeņam un sajaukšanai: fiksējas vietā, lai apstrādātu šķidrumu un viegli ielietu
7. Regulējams griešanas disks
8. Atgriezenisks smalcināšanas disks
9. Blīvēts griešanas disks
10. Noņemama kājiņa lietošanai ar apstrādes diskkiem
11. Nepārtraukta padeves tekne ar rokturi
12. Nepārtrauktas padeves teknes caurspīdīgs vāks
13. Siksna nepārtrauktai padeves teknei



PARTIJAS BĻODAS DAĻU MONTĀŽA

Mēs izmantosim terminus bļoda, darba bļoda un partijas bļoda, kas savstarpēji aizvietojami visā šajā instrukciju grāmatā. Tie nozīmē to pašu.

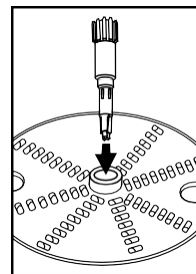
- Pirms sākotnējās lietošanas notīriet un dezinficējiet motora pamatni un nomazgājiet, izskalojiet un dezinficējiet bļodu, vāku, pārtikas stūmēju, pārtikas stūmēja ieliktni un apstrādes rīkus.
- Novietojiet pamatni uz letes vai galda pie izejas. Novietojiet to tā, lai jūs paskatītos uz iekārtas priekšpusi un varētu redzēt vadības sviras. Pārliedzinieties, ka vads ir atvienots un ir nospiesta OFF (○) svira. Nepievienojiet vadu, kamēr procesors nav pilnībā samontēts.
- Paņemiet caurspīdīgo darba trauku, turot to abās rokās ar rokturi pret jums.
- Novietojiet bļodu uz pamatnes, novietojot tās centrālo cauruli virs motora vārpstas uz pamatnes un nedaudz novietojot rokturi pa kreisi no priekšējā centra (aptuveni pulksten 7).
- Nospiediet bļodu uz leju tā, lai apakšējā mala aptvertu apaļo platformu. Pagrieziet bļodu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, cik tālu vien iespējams. Tas fiksēsies pozīcijā ar cilnēm platformas sānos.

Izlasiet šo informāciju, ja samontējat partijas bļodas daļas, lai izmantotu S-asmeni (smalcinātāja asmeni).

- Paņemiet metāla asmeni, atzīmējot diagrammu plastmasas centra augšpusē. Tas atbilst motora vārpstas formai.
- Novietojiet S-veida asmeni virs motora vārpstas gala, novietojot rumbas iekšpusi pret vārpstu. Stingri piespiediet to uz leju, griežot centrālo rumbu, līdz asmens mezgls ir pilnībā ievietots. Tam vajadzētu viegli nokrist vietā. Stingri piespiediet, lai nofiksētu un noslēgtu S-veida asmens rumbu vietā. Pārliedzinieties, ka tas ir nospiests uz leju, cik tālu vien iespējams. Ja tas nav līdz galam uz leju, tas var tikt bojāts un šķidrums var noplūst. Spiediet tikai uz centrālās sekcijas (plastmasas daļas); nekad nepieskarieties griešanas asmenim, jo tas ir ļoti ass.
- Pārbaudiet, vai asmens ir līdz galam nolaists, pagriežot to uz priekšu un atpakaļ, vienlaikus viegli to spiežot uz leju. Ja tas ir pareizi uzstādīts un pilnībā ievietots, apakšējais asmens tiks novietots tieši virs bļodas iekšpuses.
- Apstrādājot pārtiku ar S-lapiņu, tagad ir laiks pievienot pārtiku vai šķidrumu darba traukā.
- Vienmēr vispirms apstrādājiet sauso pārtiku, pēc tam pievienojiet mitru pārtiku.
- Nepiepildiet šķidrumu pāri līmenim "Maksimālā šķidruma uzpilde". Ja tiek izmantots pārāk daudz šķidruma, tas pārplūdis. Šādā gadījumā pārtrauciet darbību, izvadiet šķidrumu zem līnijas "Maksimālā šķidruma uzpilde" un turpiniet.

Izlasiet šo informāciju, ja partijas bļodas daļu montāžai partijas bļodā jāizmanto piederumu diski.

- Nelieciet bļodā nekādu pārtiku pirms piederumu diska novietošanas uz vārpstas.
- Izvēlieties atbilstošo piederumu disku: smalcināšanas disku vai griešanas disku.
- Turiet disku tā, lai griešanas puse būtu vērsta pret jūsu roku. Uzmanieties, lai nenokasītu roku uz asajām malām. Ievērojiet, ka diska apakšā ir plastmasas spraudlīdzda noņemamai kājiņai. Iebīdiēt diska kātu ligzdā, ieliekot galu ierobus. Skatiet diagrammu.
- Kad kāts ir ievietots pareizajā diskā, uzmanīgi virziet centrālo diska rumbu pāri metāla vārpstai tā, lai dubultais plakanums uz vārpstas būtu salāgots ar diska kātu. Novietojiet disku uz vārpstas un grieziet, līdz tas nokrīt uz leju un atrodas vietā. Pārliedzinieties, ka tas ir nospiests uz leju, cik tālu vien iespējams. Spiediet tikai uz ārējās malas; nekad nepieskarieties griešanas asmeņiem. Tam vajadzētu viegli nokrist vietā, bet, ja nē, tad viegli šūpojiet to uz priekšu un atpakaļ, līdz jūtat, ka disks nokrīt vietā.



Piezīme: Nelieciet bļodā nekādus produktus pirms piederumu diska novietošanas uz vārpstas. (siksnu bļodas montāža turpinājums)

- Novietojiet vāku uz bļodas ar padeves cauruli pa labi, nedaudz uz priekšu. Bloķēšanas izcilņiem uz vāka jābūt pa kreisi no darba trauka malas bloķēšanas izcilņiem.
- Pagrieziet pārsegu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai nofiksētu to vietā. Kad vāks tiek pagriezts vietā, drošības bloķēšanas izcilnis uz vāka aizmugurējās malas bloķēsies ar bloķēšanas mehānismu.

PIEZĪME: Lai virtuves kombains darbotos, vākam jābūt pareizi nostiprinātam, cieši saslēgtam drošības bloķēšanas izcilnim. Šī ir svarīga drošības funkcija.

NEKAD NEMĒGINĪET IEDARBINĀT VIRTUVES KOMBAINU, JĀ PĀRSEGS NAV NOFIKSĒTS VIETĀ.

Divi bīdītāji padeves caurulei

Lielais stūmējs ir paredzēts lielāku dārzeņu apstrādei. Mazākās stūmēja ligzdas lielākajos stūmējos un tās var izmantot mazākiem dārzeņiem, garu plānu dārzeņu virzīšanai precīzākiem griezumiem vai tādiem darbiem kā paprikas sagriešana.

Liels stūmējs

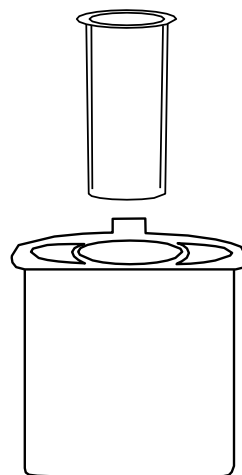
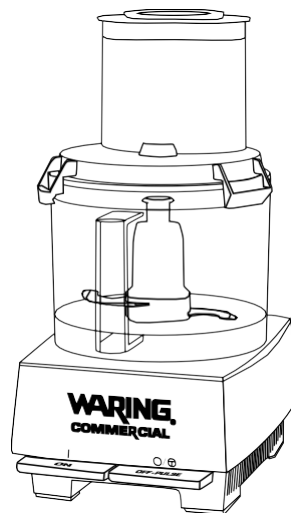
Ievietojiet mazo pārtikas stūmēju lielajā pārtikas stūmēja atverē. Tagad jūs esat gatavs ievietot lielo bīdītāju padeves caurules atverē. Lielā bīdītāja aizmugurē ir T veida ieliktnis. Salāgojiet to ar T formas caurumu bloķēšanas torņa augšpusē.

Uzmanīgi iebīdiet bīdītāju padeves caurulē. Ieliktnis aktivizēsies bloķēšanas mehānisms un jūsu virtuves kombains ir gatavs darbam.

PIEZĪME: Lai virtuves kombains darbotos, bīdītājam ir jābūt pareizi ievietotam ar stingri nofiksētu bīdītāja drošības bloķēšanas izcilni. Šī ir svarīga drošības funkcija.

Mazs stūmējs

Lai izmantotu mazo bīdītāju, paceliet to uz augšu un ārā no lielā bīdītāja. Izmantojot mazo bīdītāju, lielais bīdītājs kļūst par mazā bīdītāja padeves cauruli.



PARTIJAS BĻODAS DAĻU DEMONTĀŽA

PIRMS IZJAUKŠANAS ATVIENO VADU.

- Pagrieziet tvvertnes vāku pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz drošības bloķēšanas izcilnis uz vāka ir atvienots un izcilņi ir atstatu no rievas tornī. Šajā pozīcijā jūs varat pacelt vāku no bļodas.
- Izņemiet lielo pārtikas bīdītāju no padeves caurules. Izņemiet mazo bīdītāju no lielā bīdītāja.

Izjaukšana, noņemot S veida asmeni

- Noņemiet darba trauku no iekārtas, pagriežot to pulksteņa rādītāja virzienā (pa kreisi), lai atvienotu izcilņus bļodas platformas apakšā no darba trauka. Kad bļodas rokturis ir kreisajā pusē (uz pulksten 7), jūs varat viegli pacelt bļodu taisni uz augšu un ārā.

Pirms S-veida asmens noņemšanas ieteicams izņemt bļodu no motora pamatnes.

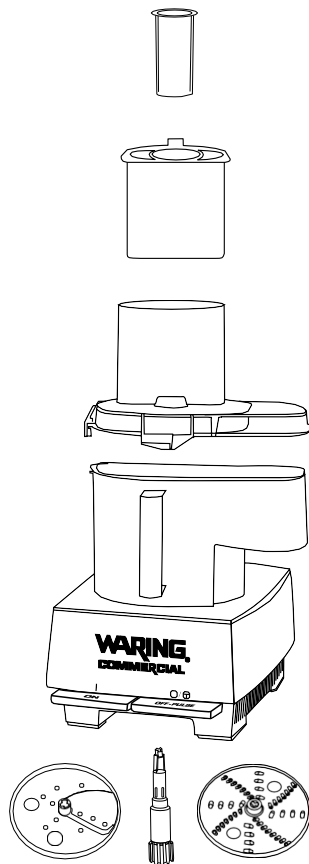
- Lai noņemtu asmeni, turiet nedaudz lejupvērstu spiedienu asmens centra rumbas augšpusē, vienlaikus noņemot bļodu no motora pamatnes. Tas izveidos blīvējumu, lai pārtikas daļiņas neizlītu bļodas centrālajā caurulē un uz motora pamatnes vai darba virsmas. **PIRMS LĀPSTIŅAS NONEMŠANAS IZNĒMIET VISU PĀRTIKU UN ŠKIDRUMU, PRETĒJĀ GADĪJUMĀ BĻODA NOPLŪDES.** Pēc tam izņemiet S veida asmeni no bļodas. Rīkojieties ar S-asmeni piesardzīgi; asmeņi ir ļoti ass.

Palīgdiska izņemšanas laikā demontāža

- Nenņemiet darba trauku, kamēr nav noņemts piederumu disks.
- Lai noņemtu piederumu disku, novietojiet pirkstus uz diska ārējās malas divās pretējās pusēs un paceliet. Diskam ir jābūt tīram.
- Noņemiet darba trauku no iekārtas, pagriežot to pulksteņa rādītāja virzienā, lai atvienotu izcilņus bļodas platformas apakšā no darba trauka. Kad bļodas rokturis ir kreisajā pusē (uz pulksten 7), jūs varat viegli pacelt bļodu taisni uz augšu un ārā.

NEPĀRTRAUKTAS PADEVES TEKNES DAĻU MONTĀŽA

- Pirms sākotnējās lietošanas notīriet un dezinficējiet motora pamatni, kā arī nomazgājiet, izskalojiet un dezinficējiet nepārtrauktās padeves tekni, vāku, siksnu disku, pārtikas stūmēju, pārtikas stūmēja ieliktni un apstrādes rīkus.
- Novietojiet pamatni uz letes vai galda pie 3 zaru elektrības kontaktligzdas. Novietojiet to tā, lai jūs skatītos uz iekārtas priekšpusi un varētu redzēt vadības sviras. Pārliedzieties, ka vads ir atvienots no elektrotīkla un **IZSLĒGTĀ** svira ir nospiests. Nepievienojiet vadu, kamēr procesors nav pilnībā samontēts.
- Paņemiet nepārtrauktās padeves tekni, turot to abās rokās, teknei esot vērstai uz pulksten 4. Novietojiet tekni uz pamatnes, uzstādot tās centrālo atveri virs motora vārpstas un novietojot rokturi plkst. 7.00 pozīcijā.
- Nospiediet tekni uz leju tā, lai apaļā apakšējā mala teknei pieguļ ap apļveida platformu. Grieziet pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz tas noklikšķ vietā un nofiksējas aizmugurējā bloķētājā.
- Ievietojiet siksnu (vai ežektora disku) blodā, bīdot to pāri metāla motora vārpstai, līdz tā sasniedz teknes apakšdaļu.
- Izvēlieties atbilstošo piederumu disku. **Izpildiet norādījumus 7. lappusē, lai pievienotu kājiņu diskam.**
- Pēc tam, kad ir izvēlēts atbilstošais disks un kāts ir piestiprināts, paņemiet disku, stingri turot disku starp abām rokām. Uzmanieties, lai nesakertu asmeņus un nesaskrāpētu rokas uz mezgliņu sasmalcināšanas/sagriešanas.
- Uzmanīgi virziet diska kājiņu pāri metāla vārpstai tā, lai dubultais plakanums uz vārpstas atbilstu diska kājiņas formai. Diskam ir viegli jāiekrit savā vietā, bet, ja ne, uzmanīgi pagrieziet, līdz jūtat, ka tas iekrīt vietā. Pārliedzieties, ka tas ir nospiests uz leju, cik tālu vien iespējams. Spiediet tikai uz ārējās malas; nekad nepieskarieties griešanas asmeņiem. **Neievietojiet teknē nekādu pārtiku, pirms uzstādāt piederumu disku uz vārpstas.**
- Novietojiet vāku uz teknes tā, lai bloķēšanas izcilnis atrastos teknes bloķēšanas izciļņa kreisajā pusē. Nospiediet uz leju vāku un pagrieziet vāku pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, līdz tas nofiksējas uz nepārtrauktās padeves teknes izciļņa. Tas neļaus vākam pacelties apstrādes laikā.
- Bloķēšanas cilne uz vāka ieslīd bloķēšanas slotā un ieslēdz magnētisko drošības bloķēšanas slēdzi. Bloķēšanas slēdzis novērš mašīnas darbību, ja vāks nav pareizajā pozīcijā. Kad šis slēdzis ir ieslēgts, virtuves kombains darbosies, ja ir ieslēgta strāva un vadības ierīces ir ieslēgtas pozīcijā ON vai PULSE.



NEKAD NEMĒGINIET IEDARBINĀT VIRTUVES KOMBAINU, JA TEKNE UN PĀRSEGS NAV NOFIKSĒTI VIĒTĀ.

Divi bīdītāji padeves caurulei

Lielais stūmējs ir paredzēts lielāku dārzeņu apstrādei. Mazākās stūmēja ligzdas lielākajos stūmējos un tās var izmantot mazākiem dārzeņiem, novirzot garus plānus dārzeņus precīzākiem griezumiem un tādiem darbiem kā paprikas sagriešana.

Liels stūmējs

Ievietojiet mazo pārtikas stūmēju lielajā pārtikas stūmēja atverē. Tagad jūs esat gatavs ievietot lielo bīdītāju padeves caurules atverē. Lielā bīdītāja aizmugurē ir T veida ieliktnis. Salāgojiet to ar T formas caurumu bloķēšanas torņa augšpusē. Uzmanīgi iebīdīet bīdītāju padeves caurulē. Ieliktnis aktivizēs bloķēšanas mehānismu un jūsu virtuves kombains būs gatavs darbam.

PIEZĪME: Lai virtuves kombains darbotos, bīdītājam ir jābūt pareizi ievietotam ar stingri nofiksētu bīdītāja drošības bloķēšanas izcilni. Šī ir svarīga drošības funkcija.

Mazs stūmējs

Lai izmantotu mazo bīdītāju, paceliet to uz augšu un ārā no lielā bīdītāja. Izmantojot mazo bīdītāju, lielais bīdītājs kļūst par mazā bīdītāja padeves cauruli.

NEPĀRTRAUKTAS ĒDIENA DAĻU IZJAUKŠANA

PIRMS IZJAUKŠANAS ATVIENO VADU.

- Pagrieziet tekni un pārsegu pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz drošības bloķēšanas mēlītes ir atvienotas no pamatnes. Pagriežot tekni, jūs arī atvienosiet teknes bloķēšanas atveres no motora pamatnes platformas bloķēšanas izciļņiem.
- **Izņemiet lielo pārtikas bīdītāju no padeves caurules, lai atvienotu bloķētāju.** Izņemiet mazo bīdītāju no lielā bīdītāja.
- Lai noņemtu papilddisku no nepārtrauktās padeves teknes, novietojiet divus pirkstus zem diska abām pusēm un paceliet to taisni uz augšu. Uzmanieties, lai nepieskartos asmeņiem, jo tie ir ļoti asi.
- Noņemiet nepārtrauktās padeves tekni no motora pamatnes. Ja tekne ir vērsta pulksteņa 4 pozīcijā, vienkārši paceliet to uz augšu.

KONTROLES IZMANTOŠANA

- Iespraudiet iekārtu elektrības kontaktligzdā. Izejai jābūt 230V (50 Hz).
- Mašīnas pamatnē atrodas divas vadības sviras. Tie atrodas priekšpusē un dod jums pirkstu galu kontroli pār apstrādi. Tie ir pietiekami lieli, lai viegli atrastu ārkārtas gadījumā.

Abas vadiklas ir: IESLĒGTS (|)
ĀRPUSULES (○ / ⊕)

Kā viņi strādā: IESLĒGTS (|): Nospiediet sviru uz leju, lai iedarbinātu motoru.
ĀRPUSPULSE (○ / ⊕): Lai izslēgtu motoru, nospiediet sviru uz leju un atļaidiet.

Lai impulsētu motoru, nospiediet OFF-PULSE (○ / ⊕) sviru uz leju, pēc tam atļaidiet. Motors darbosies tik ilgi, kamēr jūs turat sviru uz leju; tas apstājas, kad jūs atļaidiet sviru. Izmēģiniet to vairākas reizes.

Kā lietot

Nepārtraukta lietošana

Nepārtrauktai apstrādei izmantojiet ON (|) sviru, kas atrodas kreisajā pusē.

Pulsēšana

Pulsēšanas funkcija ir paredzēta lietošanai ar S-asmeni darba traukā.

- Ātrai ieslēgšanai, ko sauc par pulsēšanu, izmantojiet OFF-PULSE (○ / ⊕) sviru, kas atrodas labajā pusē. Motors darbojas tik ilgi, kamēr jūs turat sviru uz leju; tas apstājas, kad jūs atļaidiet sviru.
- Jūs kontrolējat pulsēšanu. Jūs kontrolējat katra impulsa ilgumu, turot sviru nospiestu. Impulsa biežumu var kontrolēt pēc ātruma, kādā nospiežat sviru. Intervālam starp impulsiem jābūt pietiekami garam, lai viss darba traukā nokristu līdz apakšai.
- Pulsēšana sniedz jums precīzu kontroli pār smalcināšanu, kalšanu, sajaukšanu un sajaukšanu. Jūs varat apstrādāt ēdienu jebkurā vēlamojā tekstūrā vai konsistencē, sākot no rupjas līdz smalkai.
- Pulsēšana ir noderīga arī cieto pārtikas produktu apstrādē. Lai sadalītos mazākās daļās, dažas reizes pulsējiet ēdienu. Pēc tam turpiniet ar nepārtrauktu lietošanu pēc tam, kad gabali ir sadalīti un vieglāk apstrādājami.
- Pulsēšanai vienmēr izmantojiet OFF-PULSE (○ / ⊕) sviru. Nekādā gadījumā nekustiniet bļodu (vai tekni) un vāka mezglu uz vai nost, lai kontrolētu impulsus. Tas ir mazāk efektīvs un var sabojāt mašīnu.

Izslēgt

Pirms bīdītāja mezgla noņemšanas vienmēr izslēdziet iekārtu, izmantojot sviru OFF-PULSE (○ / ⊕), un pagaidiet, līdz asmens vai disks pilnībā apstājas. Motors apstājas dažu sekunžu laikā pēc iekārtas izslēgšanas.

ĒDIENA SAGATAVOŠANA

- Sagatavojiet visus produktus, kas jāapstrādā, pēc nepieciešamības mazgājot un lobot. Noņemiet bedrītes, akmeņus un lielas sēklas.
- Sagrieziet dārzeņus, gaļu, sierus utt. izmēros, kas atbilst jūsu izvēlētajai mazajai barības caurulei vai lielajai padeves caurulei apstrādei ar piederumu diskiem, vai izmēros, kā to pieprasa jūsu apstrādes uzdevums.
- Sagatavošana griešanai: Izgatavojiet garus un cilindriskus izstrādājumus, piemēram, burkānus, gurķus un selerijas, kas abos galos jānogriež plakani. Tas nodrošinās konsekventu šķēli visiem pārstrādātajiem pārtikas produktiem.

PĀRTIKAS STŪRES IZVĒLE

S asmeņu lietošana

Lai darbinātu virtuves kombainu, jābūt novietotam lielajam bīdītājam. To var noņemt, lai pievienotu ēdienu darba bļodai.

Mazais stūmējs nav nepieciešams, apstrādājot darba bļodas apakšā ar S asmeni. Tomēr padeves cauruli var izmantot, lai pievienotu sastāvdaļas, kamēr darbojas virtuves kombains.

Ieteicams atstāt pārtikas stūmējus vietā, lai novērstu šķakstīšanos un izvairītos no nevēlamiem papildinājumiem darba traukā.

Mazs stūmējs

Šo bīdītāju ar mazāku tekni parasti izmanto, ievietojot dārzeņus vertikāli mazākiem griezumiem. Tas jāizmanto, sagriežot ēdienus, piemēram, burkānus, selerijas, paprikas utt., Ja ir vēlams konsekvents, plakans rezultāts.

Šo bīdītāju izmanto arī tad, ja ir vēlama īsāka sasmalcināšana vai šķēle, nevis garāka rīve vai šķēle, izmantojot lielāku padeves cauruli un bīdītāju.

Liels stūmējs

Šo bīdītāju ar lielāku tekni parasti izmanto, ievietojot dārzeņus horizontāli garākiem griezumiem.

Šo bīdītāju izmanto, ja ir nepieciešams ilgāks šķēle vai šķēle. To izmanto arī, apstrādājot lielu daudzumu pārtikas vai lielgabarīta pārtikas produktu, piemēram, kartupeļus vai sīpolus.

TERMISKĀS AIZSARDZĪBAS ATIESTATĪŠANA

Pārtikas kombains ir aprīkots ar automātiskās atiestatīšanas slēdzi, lai aizsargātu motoru no pārkaršanas.

Ja virtuves kombains pārstāj darboties intensīvas lietošanas apstākļos, izslēdziet strāvas slēdzi un atvienojiet strāvas vadu. Iztukšojiet darba trauku no visa tā satura un izmetiet pārtiku. Ļaujiet motoram atdzist aptuveni 5 minūtes.

Salieciet ierīci, pievienojiet strāvas vadu atpakaļ kontaktligzdai un vispirms darbiniet ar tukšu bļodu. Ievietojiet produktus bļodā un turpiniet apstrādi.

Ja virtuves kombains nedarbojas pareizi, ievērojot šo procedūru, pārtrauciet lietošanu un sazinieties ar vietējo izplatītāju.


SĒRIJAS STRĒLES MAXIMUM IETILPĪBAS TABULA

Veicot apstrādi partijas traukā, nepārsniedziet tālāk tabulā uzskaitītās jaudas.

| PĀRTIKA | KAPACITĀTE |
|---|-----------------------|
| Sasmalcināti un biezi augļi un dārzeņi | 475 g (1,1 mārciņas) |
| Sasmalcināta vai bieža gaļa, mājputni, zivis vai jūras veltes | 1 kg (21/4 mārciņas) |
| Sagriezti augļi, siers vai dārzeņi | 1,5 kg (3,5 mārciņas) |

IZMANTOJIET S-BLADE INSTRUKCIJAS PARTIJAS TRAUKĀ

1. Sagrieziet ēdienu 2,5 cm gabalos.
 2. Ievietojiet metāla S asmeni un ielieciet ēdiena gabalus darba traukā. Pievienojiet vāku un bīdītāja mezglu; nospiediet bīdītāja mezglu uz leju, lai nofiksētu to vietā. Divas vai trīs reizes nospiediet un atlaidiet IZSL. (○/⊕) sviru. Katru reizi, kad asmens apstājas, ļaujiet gabaliem nokrist līdz bļodas apakšai, pirms pulsēšanas vēlreiz.
 3. Izmantojot pulsa/smalcināšanas tehniku, jūs varat iegūt vienmērīgu smalcināšanu, neapdraudot pārmērīga apstrāde. Bieži pārbaudiet tekstūru, apskatot darba trauka vāku. Ja vēlaties smalkāku smalcinātāju, nospiediet un atlaidiet IZSL. (○/⊕) sviru, līdz iegūstat vēlamo tekstūru. Sīpoli un citi pārtikas produkti ar augstu ūdens saturu ātri nokļūs kā biezenis, ja vien tie netiks pārbaudīti caur darba trauku pēc katra impulsa, lai pārlicinātos, ka tie nav pārstrādāti.
- Lai iegūtu labākus rezultātus, pārlicinieties, ka visi gabali, ko pievienojat bļodai, ir


aptuveni vienāda izmēra.  Pārlicinieties, ka apstrādājamais daudzums nav lielāks par ieteicamo.

PĀRSTRĀDĀTAS PĀRTIKAS IZŅEMŠANA NO PARTIJAS TRAUKA

1. Izslēdziet iekārtu un pagaidiet, līdz asmens pārstāj kustēties, pirms noņemat vāku un bīdītāju.
2. Izņemiet bļodu, pagriežot rokturi pulksteņa rādītāja virzienā līdz pulksten 7.
3. Stingri nospiediet asmeni uz leju, lai pārlicinātos, ka tas ir nofiksēts vietā.
4. Sagāziet bļodu un uzmanīgi noņemiet maisījumu. Noņemot maisījumu, S asmens paliks nofiksēts vietā. Nekad neizmantojiet pirkstus, lai izņemtu ēdienu, kamēr asmens atrodas partijas traukā.

CIETO PĀRTIKAS PRODUKTU SASMALCINĀŠANA PARTIJAS TRAUKĀ;

Lai sasmalcinātu cieto pārtiku, piemēram, ķiplokus, izņemiet mazo stūmēju, nospiediet ON (|) sviru un izmetiet pārtiku caur mazo padeves cauruli, kamēr mašīna darbojas. Mazus pārtikas produktus, piemēram, ķiplokus, var nomest kopumā. Šī metode malto ķiploku, šalotes un sīpolu apstrādei. Lielāki pārtikas produkti, piemēram, gaļa un cietais siers, jāsgriež 1 collas (25,4 mm) kubiņos, lai nodrošinātu vienmērīgu sasmalcināšanu. Nospiediet IZSL. PULSU (O / ⊕) svira 1 līdz 2 sekundes, 3 reizes. Pēc tam nospiediet ieslēgšanas (|) sviru un apstrādājiet maksimāli 30 sekundes, lai iegūtu vēlamu konsistenci.

 Nekad nemēģiniet apstrādāt sieru, kas ir pārāk grūti sagriezt ar nazi. Jūs varat sabojāt asmeni vai mašīnu.

SLĪDĒŠANAS DARBĪBA

Jūsu Waring virtuves kombains ietver regulējamu griešanas disku, kuru var iestatīt no 0-6 mm ar 16 dažādām griešanas pozīcijām.

Apāļie augļi un dārzeņi

Pirms sīpolu, ābolu un citu lielu apaļu augļu un dārzeņu apstrādes apgrieziet tos ar nazi. Nogrieziet apakšējo galu plakaniski, lai ēdiens būtu stabils uz diska. Ievietojiet pārtiku padeves caurulē ar plakano pusi uz leju. Novietojiet to pēc iespējas tālāk pa kreisi, lai apstrādes laikā novērstu tā savēršanos. Izvēlieties augļus, kas ir stingri un nav pārāk nogatavojušies. Pirms apstrādes vienmēr noņemiet no augļiem lielus, cietus akmeņus un kauliņus/sēklas. Citrusaugļu sēklas nav jānoņem. Jūs varat noņemt mizu pirms šķēlēšanas vai atstāt mizu.

Veseli pipari ir izņēmums

Izņemiet kājiņu un nogrieziet kājiņas galu plakaniski. Izņemiet serdeni un izņemiet sēklas. Atstājiet galu pretī stumbram veselu, lai saglabātu struktūru stingru. Tas nodrošina apaļas, vienmērīgas šķēles.

Lieli augļi, piemēram, ananāsi un melones

Sagrieziet tos uz pusēm un noņemiet sēklas vai serdenus. Ja nepieciešams, sagrieziet puses mazākos gabaliņos, lai ietilptu padeves caurulē. Atcerieties sagriezt galus plakaniski.

Kāposti un aisberga salāti

Pagrieziet galvu uz sāniem un nogrieziet to no augšas un apakšas, atstājot centra daļu apmēram 3 collas dziļu. Izņemiet serdeni un sagrieziet centrālo sekciju ķīļos, lai ievietotu padeves cauruli. Izņemiet serdeni no apakšējā gabala un sagrieziet to un augšējo daļu ķīļos, lai ietilptu padeves caurulē.

Ja augļi vai dārzeņi neder

Mēģiniet to ievietot no padeves caurules apakšas. Atvere ir nedaudz lielāka.

Iepakojiet padeves cauruli, lai iegūtu vēlamus rezultātus

Garām šķēlītēm sagrieziet ēdienu barības caurules platumā un iepakojiet gabalus horizontāli. Mazām apaļām šķēlēm no burkāniem, kabačiem un citiem gariem dārzeņiem sagrieziet tos barības caurules augstumos un cieši iepakojiet vertikāli. Pārtikai jābūt cieši pieguļošai, bet ne tik stingrai, ka tā neļauj bīdītājam kustēties. Sagriežot ēdienu, vienmēr izmantojiet stūmēju. Nekad nelieciet pirkstus vai lāpstiņu padeves caurulē.

Nekad nespiediet uz stūmēja. Viegli spiediet mīkstus augļus un dārzeņus, piemēram, banānus, sēnes, zemenes un tomātus, kā arī visu sieru. Izmantojiet vidēju spiedienu lielākajai daļai tādu pārtikas produktu kā

āboli, selerijas, citrusaugļi un kartupeļi. Izmantojiet stingru spiedienu, lai pagatavotu ļoti cietus dārzeņus, piemēram, burkānus.

Mazie apaļie augļi un dārzeņi

Lielām ogām, redīsiem un sēnēm apgrieziet pretējos galus plakani ar nazi. Ievietojiet pārtiku caur padeves cauruli, novietojot katru gabalu uz plakana gala. Jūs varat piepildīt cauruli līdz aptuveni 1 collai (25,4 mm) no augšas. Apakšējais slānis dod jums perfekta šķēles dekorēšanai. Ja vēlaties, lai visi slāņi būtu perfekti, vislabāk ir apstrādāt pa vienam slānim.

Garie augļi un dārzeņi

Apgrieziet pārtiku, piemēram, banānus, selerijas un kabačus, sagriežot tos gabalos nedaudz īsāk nekā barības caurulē. Nogrieziet abus galus līdzeni. (Izmantojiet lineālu kā vadotni vai bīdītāja mezglu ar bīdītāju izvilkto līdz galam.) Piepildiet padeves cauruli ar gabaliņiem, novietojot tos vertikāli un pievienojot pietiekami daudz gabalu, lai tie būtu stingri iepakoti un nevar noliekt uz sāniem, jo tie ir sagriezti.

Neliels pārtikas daudzums

Izmantojiet mazo padeves cauruli un mazo bīdītāju. Izņemiet mazo bīdītāju no bīdītāja mezgla. Bīdiet bīdītāja mezglu pāri padeves caurulei un nospiediet uz savu leju, lai nofiksētu to vietā. Sagrieziet ēdienu nedaudz īsākā garumā nekā padeves caurule. Ja jūs sagriežat vienu vai divus garus, plānus dārzeņus, piemēram, burkānus, piespiediet tos pa kreisi. Ja jūs sagriež dažus dārzeņus, kas ir plati vienā galā un šauri otrā (burkāni, selerijas vai ķemmīši), sagriež tos uz pusēm un iepako pāros, viens plašs gals uz augšu, viens šaurs gals uz augšu.

Franču sagrieztas zaļās pupiņas

Apgrieziet svaigas zaļās pupiņas, lai iegūtu barības caurules platumu. Blanšējiet tos 60 sekundes verdošā sāltā ūdenī. Nekavējoties iegremdējiet tos aukstā ūdenī, lai pārtrauktu gatavošanu. Kad tie ir auksti pieskaroties, iztukšojiet un nosusiniet tos. Novietojiet tos padeves caurulē horizontāli līdz aptuveni 2,5 cm (1 collai) no augšas. Izmantojiet griešanas disku. Pārlicinieties, ka mazais stūmējs ir bloķēts. Izdariet nelielu spiedienu uz bīdītāju un nospiediet IZSL. PUSS (○/⊕) svira, līdz pupiņas tiek sagrieztas šķēlēs. Lai izveidotu garas, horizontālas neapstrādātu kabaču vai burkānu šķēles, izmantojiet to pašu procedūru.

Matchsticks vai julienne sloksnes

Pārstrādājiet ēdienu divreiz – sagrieziet to divreiz. Ievietojiet visus lielos augļus vai dārzeņus – kartupeļus, rāceņus, kabačus, ābolus – barības caurulē horizontāli. Spiediet stūmēju, vienlaikus nospiežot OFF-PULSE (○/⊕) sviru, līdz ēdiens tiek sagriezts šķēlēs. Jūs saņemsiet garas šķēles. Izņemiet šķēles no darba trauka un salieciet tās. Ievietojiet tos atpakaļ padeves caurulē, cieši tos iekīlējot. Šķēle atkal. Jūs saņemsiet garas julienne sloksnes.

SMIDZINĀŠANAS GAĻA UN GALDA

Vārīta gaļa un mājputni

Pārtikai jābūt ļoti aukstai. Ja iespējams, izmantojiet lielu pārtikas gabalu, kas ir pietiekami liels, lai ietilptu padeves caurulē. Lai pagatavotu šķiņķa, bologas vai pusdienu gaļas julienne sloksnes, salieciet to šķēles. Pēc tam sarullējiet vai salokiet tos divreiz un novietojiet tos vertikāli padeves caurulē, iemetot pēc iespējas vairāk ruļļu. Šī metode darbojas labāk ar kvadrātveida vai taisnstūra gabaliem nekā ar apaļajiem.

Nevārīta gaļa un mājputni

Sagrieziet ēdienu gabalos, lai ievietotu padeves cauruli. Atkaulotas, nolobītas vistas krūtiņas parasti iederēsies, sagriežot uz pusēm šķērsām. Ietīniet gabalus plastmasas iesaiņojumā un ievietojiet tos

saldētavā. Viņi ir gatavi šķēlēt, kad viņi iztur šo "nažu testu": tie ir viegli caurdurti ar asa naža galu, lai gan ir daļēji sasaldēti un grūti pieskarties. Novietojiet tos padeves caurulē, nogrieziet pusi uz leju un sagrieziet tos pret graudiem, stingri piespiežot bīdītāju. Vai novietojiet tos plakaniski padeves caurulē, cik vien iespējams, un sagrieziet ar graudiem, izmantojot stingru spiedienu.

Frankfurters, salami un citas desas

Ja desa ir mīksta, sasaldējiet, līdz tai ir grūti pieskarties, bet viegli caurdurt ar asa naža galu. Cietās desas nedrīkst sasaldēt. Ja desa ir pietiekami plāna, lai ietilptu mazajā padeves caurulē, izmantojiet šo mēģeni. Pretējā gadījumā sagrieziet desu gabalos, lai pilnībā ietilptu lielajā padeves caurulē. Novietojiet gabalus vertikāli, cieši iepakojot tos, lai tie nevarētu noliekt uz sāniem.

SLICĒŠANAS SIKSNA

Stingrs siers, piemēram, Šveices un Čedaras siers

Sagrieziet sieru gabalos, lai ietilptu barības caurulē. Ievietojiet to saldētavā, līdz tas ir daļēji sasaldēts – grūti pieskarties, bet viegli caurdurts ar asa naža galu. Novietojiet gabalus padeves caurulē un viegli piespiediet bīdītāju.

SVARĪGI: Nekad nemēģiniet sagriezt mīksto sieru. Sagrieziet tikai cieto sieru, piemēram, Parmesan. Nelietojiet blokus, kuru izmērs ir lielāks par 9 cm x 2 cm x 10 cm (3,5 collas x 750 collas x 4,0 collas). Sagriešanai vienmēr izmantojiet labi atdzesētu sieru. Ieteicams sieru uzglabāt ledusskapī vismaz 1 stundu pirms sagriešanas. Negrieziet mocarellas šķēlēs šajā ierīcē. Var rasties iekārtas bojājumi.

NOSLĒGŠANAS DARBĪBA

Jūsu Waring virtuves kombains ietver atgriezenisku smalcināšanas disku ar vidēja izmēra smalcinājumu vienā pusē un smalku smalcinājumu otrā pusē.

- Sagatavojiet visus produktus, kas jāapstrādā, pēc nepieciešamības mazgājot un lobot. Noņemiet bedrītes, akmeņus un lielas sēklas. Pārlicinieties, ka ēdiens iederēsies pareizajā padeves teknē.
- Atlasiet izmantojamo padeves cauruli. Horizontāla pārtikas produktu, piemēram, burkānu un cukini, izvietošana radīs ilgāku sasmalcinātu produktu. Izmantojot mazāko tekni un mazo stūmēju ar vertikāli ievietotu pārtiku, tiks iegūts īsāks sasmalcināts izstrādājums.
- Nekad nemēģiniet sasmalcināt mīksto sieru. Izmantojiet tikai cieto sieru. Mozzarella var sasmalcināt tikai tad, ja tas ir labi atdzesēts. Iepriekš sagrieztai mocarellai jābūt 1" biežai par 3,5" platu un 4" augstu (2,5 cm x 9 cm x 10 cm). Pirms sasmalcināšanas 1 stundu turiet mocarella saldētavā. Izmantojiet impulsa sviru tikai siera sasmalcināšanai.
- Kad sasmalcināta pārtika sasniedz gandrīz pilnu bļodas ietilpību, izņemiet visu sasmalcināto pārtiku no bļodas.

NOSLĒGTA GRIEŠANAS DISKA DARBĪBA

Jūsu Waring virtuves kombains ietver noslēgtu griešanas disku. Putošanas disks padara jebkuru pātagas darbu vieglu un ātru. Vienkārši ielej smago krējumu un savu saldināšanas vai garšas izvēli un saputojiet, līdz krēms ir biezs un pūkains. Lai saliktu, noņemiet partijas bļodas vāku un novietojiet grebšanas disku uz piedziņas vārpstas un nospiediet uz leju tā, lai disks būtu nofiksēts vietā.

Neuzpildiet pāri MAX FILL LINE, kā norādīts uz partijas trauka. Ņemiet vērā, ka blīvējums novērsīs noplūdes un noplūdes no partijas trauka vāka, tomēr motora darbības laikā šķidrums var izklūt caur padeves cauruli, ja tas ir piepildīts virs MAX FILL LINE. Šādā gadījumā pārtrauciet darbību un izvadiet šķidrumu zem MAX FILL LINE un turpiniet apstrādi. Lai krējumu pārvērstu sviestā, turpiniet pļaut, līdz mitrums galvenokārt tiek atdalīts no krējuma. Jūties brīvi izmantot savu izvēli garšaugu un garšvielu, lai padarītu savu mājās gatavotu garšaugu sviestu.



PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Šajā sadaļā ir aprakstītas iespējamās problēmas un pareizie to risinājumi. Problēmas, kuras nevar atrisināt, ievērojot tālāk uzskaitītās vadlīnijas, ir jāadresē kādam no jūsu vietējiem izplatītājiem, lai saņemtu palīdzību. Kopā ar katru Waring pārtikas pārstrādātāju tiek piegādāts pilnvaroto servisa aģentūru saraksts.

Ierīce nesāk darboties, ja tā ir pareizi samontēta

- Pavelciet kontaktdakšu un mēģiniet to pievienot citai kontaktlīdziņai.
- Nospiediet ON () sviru stāvoklī ON.
- Pārliedziet, ka bļoda ir pareizi novietota uz motora pamatnes, ka bļoda vai teknes vāks ir pareizi piestiprināts un ka vāka drošības bloķēšanas cilne ir pareizi nofiksējusi drošības bloķēšanas slēdzi.

Apstrādes laikā iekārta pārstāj darboties

- Iekārta, iespējams, ir pārkarusi. Skatiet sadaļu Termiskās aizsardzības atiestatīšana (13. lpp.).
- Izslēdziet ierīci ( / ) un atvienojiet to no strāvas.
- Noņemiet trauka stiprinājumu.
- Izņemiet pārstrādāto pārtiku no trauka iekšpuses un izmetiet.
- Ļaujiet iekārtai atdzist 5 minūtes.
- Salieciet ierīci un vispirms palaidiet ar tukšu bļodu, pēc tam ielieciet ēdienu bļodā un mēģiniet vēlreiz.

Iekārta nenāks līdz pilnam ātrumam

- Trauks ir pārslogots — izņemiet pārstrādāto pārtiku un ievietojiet to atkārtoti mazākā daudzumā.

Ja ierīce nedarbojas pēc iepriekš minētās darbības

- Pārbaudiet kontaktlīdziņu, lai pārliedzīnātos, ka tajā ir strāva.
- Pārbaudiet, vai automātiskais slēdzis ir ieslēgts.
- Pārbaudiet, vai drošinātājs nav izdedzis, ja uz šīs ķēdes ir drošinātāji.
- Sazinieties ar vietējo izplatītāju.

Ja iekārta sāk dzirkstēt vai dūmot

- Izslēdziet iekārta, atvienojiet to no strāvas un sazinieties ar vietējo rūpnīcas pilnvaroto servisa aģentūru.

Ja virtuves kombains rada malšanas troksni

- Izslēdziet ierīci, atvienojiet, izjauciet, pārbaudiet bļodu un asmeni, lai redzētu, vai tie berzējušies kopā.
- Ja bļoda un asmens berzē, sazinieties ar vietējo izplatītāju.

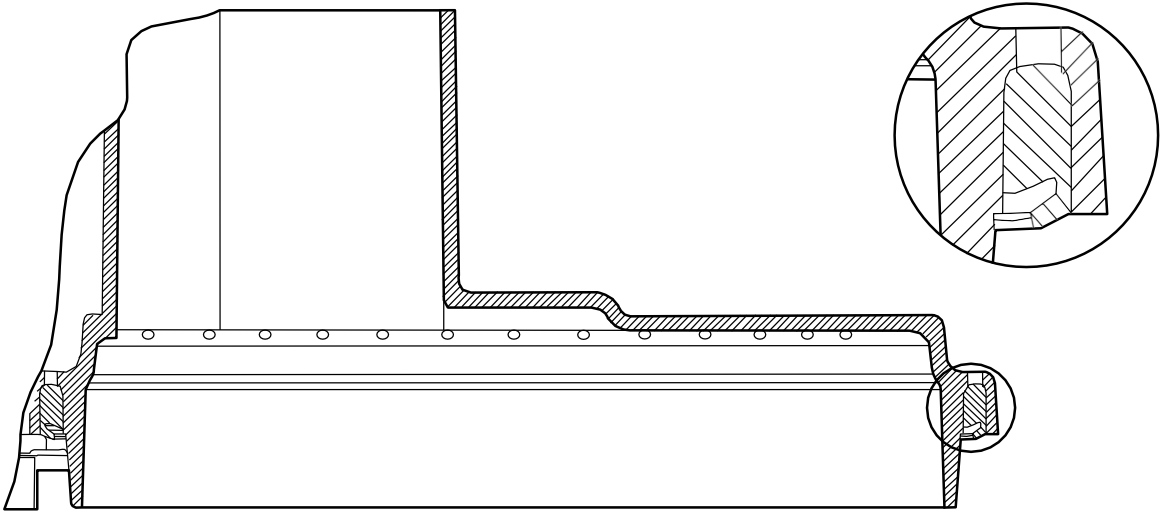
TĪRĪŠANAS NORĀDĪJUMI

Notīriet virtuves kombainu un palīgierīces pirms sākotnējās lietošanas un pēc katras lietošanas reizes. Nelietojiet raupjus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus nevienā virtuves kombaina daļā. Nomazgājiet motora vārpstu ar nelielu suku.

Pirms sākotnējās lietošanas un pēc lietošanas nomazgājiet, noskalojiet, dezinficējiet un nosusiniet bļodu, vākus, nepārtrauktas padeves tekni, mazu pārtikas stūmēju, lielu pārtikas stūmēju, piederumu diskus un S-asmeni, ja vien tie netiks izmantoti nekavējoties. Visus šos priekšmetus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, un tos var mazgāt un noskalot trauku mazgājamā mašīnā, nevis manuāli izlietnē.

Bļodas vākam apkārt ārējai malai ir melna blīve, kas ir viegli noņemama tīrīšanai, un tas periodiski jātīra. Pārsega augšējās malas ārējā malā ir trīs mazi caurumi, lai izspiestu blīvi. Izmantojiet mazu, blāvu priekšmetu, piemēram, zobu bakstāmo vai papīra saspaudi, lai iespiestu blīvi uz leju un ārā no rievas. **NELIETOJIET NEKO ASU, KAS VAR NOGRIEZT BLĪVĒJUMU.** Mazgājiet ar rokām siltā ziepjūdenī, noskalojiet un nosusiniet. Lai saliktu atpakaļ, ievietojiet tīro un sauso blīvi atpakaļ rievā ar pirkstiem, ar apaļo malu augšpusē un ar šķēlumu apakšā, ar skatu uz iekšu. Pārliedzinieties, ka blīve ir pilnībā ievietota un novietota pareizā pozīcijā. Ievērojiet attēlu zemāk.

Piezīme: Pārsega blīves atlokam jābūt vērstam uz leju, un atverei jābūt vērstai pret pārsega centru.



Stingra saru suka palīdzēs pirms mazgāšanas izspiest pārtikas daļiņas no disku un asmeņu spraugām. Rīkojieties ļoti uzmanīgi, jo asmeņi ir asi.

Manuālai tīrīšanai ieteicams izmantot mazgāšanas šķīdumus, kuru pamatā ir nesmērējoši mazgāšanas līdzekļi, un hlora bāzes dezinfekcijas šķīdumus, kuru minimālā hlora koncentrācija ir 100 PPM. Var izmantot šādus mazgāšanas, skalošanas un dezinfekcijas šķīdumus vai to ekvivalentus:

| ŠĶĪDUMS | PRODUKTS | ŠĶĪDRUMS ŪDENĒ | TEMPERATŪRA |
|---------------|---|--------------------------|---------------------------|
| Mazgāšana | *Ajax ® dezinfekcijas līdzekļu tīrīšanas pulveris | 1/4 unces uz 2½ galoniem | Karsts 46 °C (115 °F) |
| Skalošana | Vienkāršs ūdens | | Silts 35 °C (95 °F) |
| Dezinficēšana | **Clorox ® Iestādes | 1 ēdamkarote uz galonu | Aukstums 50 °F (10–21 °C) |

Motora pamatnes tīrīšana un dezinficēšana

Notīriet un dezinficējiet motora pamatni pirms sākotnējās lietošanas un pēc katras lietošanas reizes. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, pēc tam noslaukiet motora pamatnes ārējās virsmas ar drānu vai sūkli, kas samitrināts ar šķīstošu mazgāšanas līdzekli. Pēc tam noslaukiet ar skalošanas ūdeni. Nepieļaujiet šķidrums iekļūšanu motora pamatnē, pirms tā lietošanas no auduma vai sūkļa atdalot lieko mitrumu.

NEKAD NEIEGREMDĒJIET MOTORA PAMATNI ŪDENĪ VAI CITĀ ŠĶĪDRUMĀ.

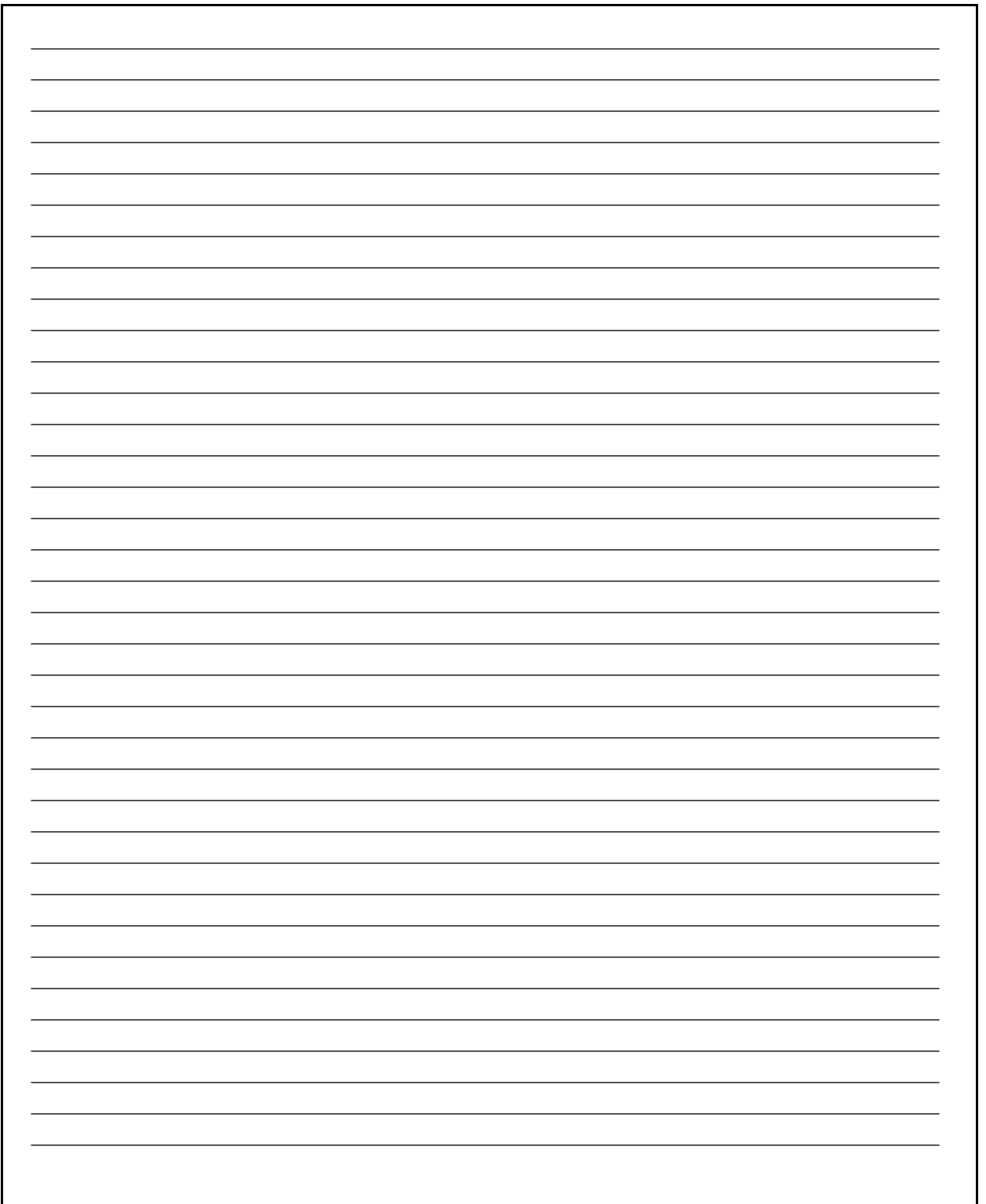
Pirms atkārtotas lietošanas ļaujiet ierīcei nožūt gaisā.

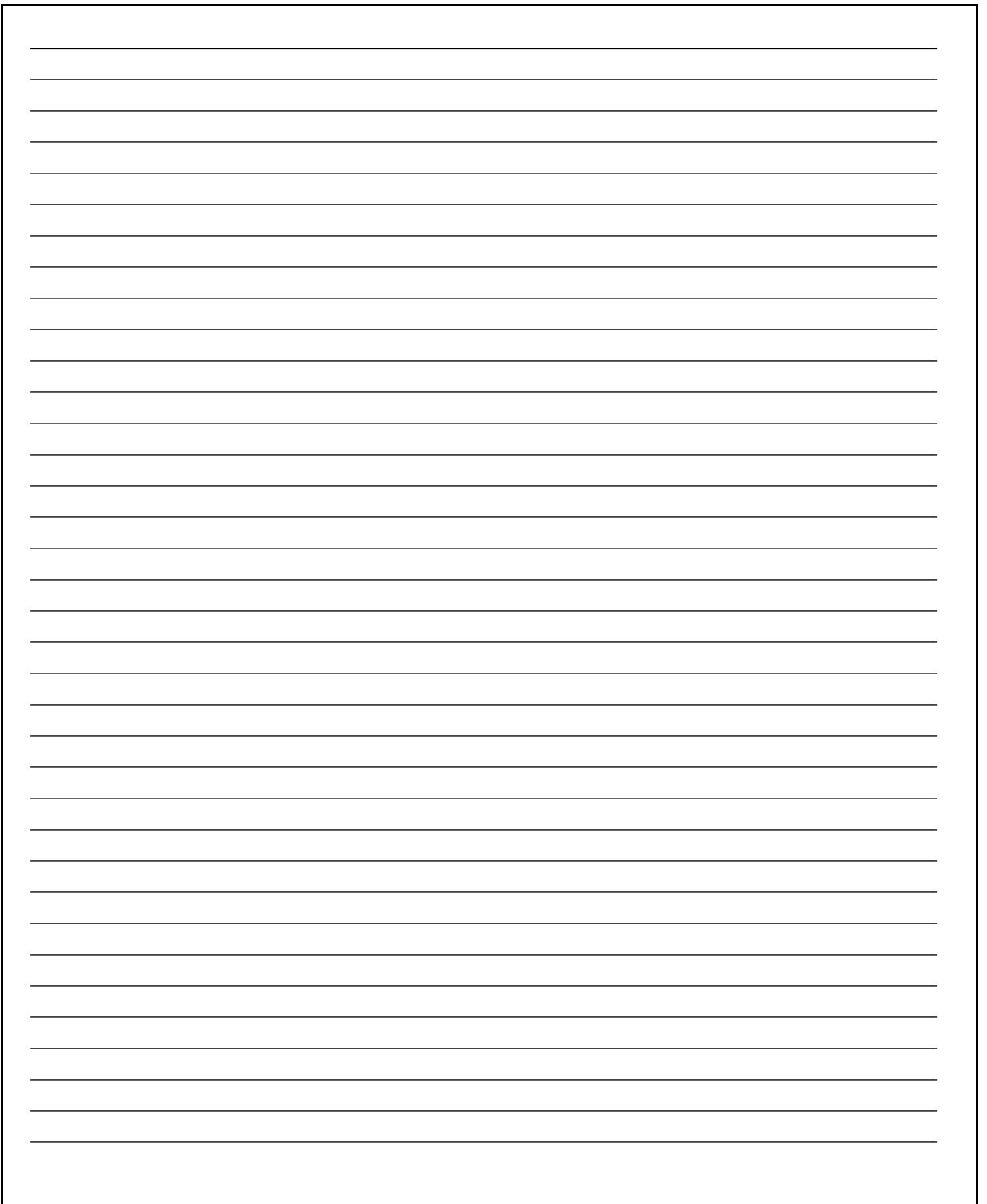
Nekādā komerciālā pārtikas pārstrādātāja daļā neizmantojiet raupjus abrazīvus

tīrīšanas līdzekļus. Jebkura cita apkope jāveic pilnvarotam servisa pārstāvim.

*Ajax ® ir reģistrēta preču zīme, kas pieder Colgate-Palmolive Company.

**Clorox ® ir reģistrēta preču zīme, kas pieder uzņēmumam Clorox Company.





SVARBIOS APSAUGOS

Naudojant elektros prietaisus, visada reikia laikytis pagrindinių saugos priemonių, įskaitant šias:

- 1. Perskaitykite visas instrukcijas.**
- 2. Kai nenaudojate, prieš įdėdami ar nuimdami dalis, prieš išimdami maistą iš darbo indo ir prieš valydami, atjunkite nuo lizdo. Norėdami atjungti, suimkite kištuką ir ištraukite iš elektros lizdo. Niekada netraukite laido.**
3. Peiliai yra aštrūs. Atsargiai elkitės.
4. Jūsų „Waring®“ maisto procesorius yra virtuvės įrangos gabalas ir, kaip ir visos kitos virtuvės įrangos atveju, jį naudojant būtina itin atsargiai. Nors mokymo reikalavimai yra minimalūs, tik atsakingi ir apdairūs asmenys turėtų būti leista tai daryti. maisto perdirbėjas. Jis neturėtų būti naudojamas vaikams ar asmenims su tam tikra negalia ar šalia jų.
5. Norėdami išvengti sužalojimų, niekada nedėkite pjovimo peilio ar disko ant pagrindo, prieš tai tinkamai neįdėję dubens.
6. Tvarkydami maistą laikykite rankas, taip pat satulas ir kitus indus atokiai nuo judančių ašmenų ar diskų, kad išvengtumėte sunkių asmens sužalojimų ar maisto procesoriaus sugadinimo. Galima naudoti plastikinį grandiklį, tačiau jį galima naudoti tik tada, kai maisto procesorius neveikia.
7. Norėdami apsisaugoti nuo elektros smūgio pavojaus, nepilkite pagrindo į vandenį ar kitus skysčius.
8. Venkite sąlyčio su judančiomis dalimis. Niekada nemaitinkite maisto rankomis, kai pjaunate ar susmulkinate. Visada naudokite maisto stūmiklį.
9. Prieš nuimdami dangtį įsitikinkite, kad variklis visiškai sustojo.
10. Nenaudokite jokio prietaiso su pažeistu laidu ar kištuku arba po to, kai prietaisas buvo numestas ar kokių nors būdu sugadintas. Gražinkite prietaisą į artimiausią įgaliotą „Waring“ techninės priežiūros centrą, kad jį iširtumėte, suremontuotumėte ar sureguliuotumėte.
11. Naudojant „Waring“ nerekomenduojamus arba parduodamus priedus, gali kilti gaisras, elektros smūgis ar sužalojimas.
12. Nenaudokite lauke.
13. Neleiskite laidui kabėti ant stalo ar stalviršio krašto ir neliesti karštų paviršių.
14. Nebandykite nugalėti dangčio blokavimo mechanizmo.
15. Prieš naudodami prietaisą įsitikinkite, kad dangtelis yra tvirtai užfiksuotas.
16. Jei dėl kokios nors priežasties mašina sugenda, išmeskite visus tuo metu apdorojamus maisto produktus.
17. Šis prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų, arba neturintiems patirties ir žinių, nebent juos prižiūrėtų ar instruktuoūtų už jų saugumą atsakingas asmuo.
18. Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su prietaisu.

IŠSAUGOTI ŠIAS INSTRUKCIJAS

GARANTIJA

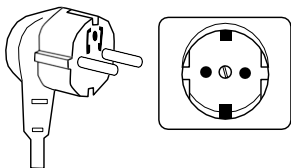
Už „Waring™“ produktų, parduodamų už JAV ir Kanados ribų, pardavimą atsako vietinis importuotojas arba platintojas. Ši garantija gali skirtis pagal vietos taisykles.

ĮSPĖJIMAS. Bet kokia išreikšta ar numanoma garantija šiam gaminiui negalioja, jei prietaisas naudojamas tiesiogine srove (DC).

F TIPO JUNGIKLIS

(VOKIETIJA, AUSTRIJA, OLANDIJA,
ŠVEDIJA, NORVEGIJA, SUOMIJA,
PORTUGALIJA, ISPANIJA, RYTŲ EUROPA)

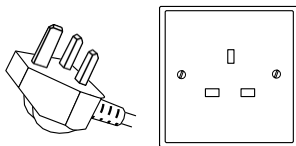
Šis įžemintas kištukas turi du apvalius kaiščius, o lizdo šonuose yra du įžeminimo spaustukai. Šis kištukas nėra poliarizuotas, todėl kištuką galima įkišti bet kuria kryptimi į lizdą. Įžeminimas atliekamas, kai lizdo spaustukas atitinka kištuko kontaktą. Įsitikinkite, kad kištukas yra visiškai įkištas.



TIPO G JUNGIKLIS

(SUVIENYTA KARALYSTĖ, AIRIJA,
KIPRAS, MALTA, MALAIZIJA,
SINGAPŪRAS IR HONGAS)

Šis įžemintas kištukas turi tris stačiakampius kaiščius, kurie sudaro trikampį. Pritvirtinkite kaiščius prie lizdo ir įsitikinkite, kad kištukas yra visiškai įkištas. Šis kištukas taip pat apsaugotas nuo elektros srovės bangų.

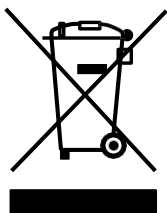


⚠ Įspėjimas!

Į 13 A lizdą įkištas atjungimo kištukas kelia rimtą saugos (sukrėtimo) pavojų. Pasirūpinkite, kad atjungimo kamštis būtų saugiai išmestas.

Maisto perdirbėjas turi sandarinimo sistemą, skirtingai nei bet kuris maisto perdirbėjas pramonėje. Dabar galite \\ "pro-cess\\" didesnius skysčio kiekius ir jums nereikia nerimauti dėl \\ "S-blade\\" pašalinimo pilant. „Waring Commercial“ vėl sukėlė revoliuciją maisto perdirbimo srityje. Mėgaukitės savo maisto perdirbėju!

Tinkamas šio gaminio išmetimas



Šis ženklas rodo, kad šio gaminio negalima išmesti su kitomis buitinėmis atliekomis visoje ES. Siekiant išvengti galimos žalos aplinkai ar žmonių sveikatai dėl nekontroliuojamo atliekų šalinimo, atsakingai jas perdirbkite, kad būtų skatinamas tvarus medžiagų išteklių pakartotinis naudojimas. Norėdami grąžinti naudotą įrenginį, naudokite grąžinimo ir surinkimo sistemas arba susisieki su mažmenininku, kuriame buvo įsigytas produktas. Jie gali naudoti šį produktą aplinkai saugiam perdirbimui.

DALYS

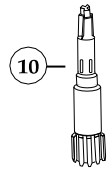
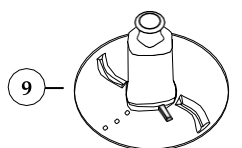
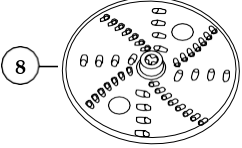
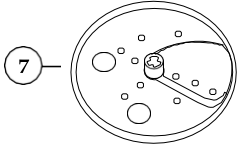
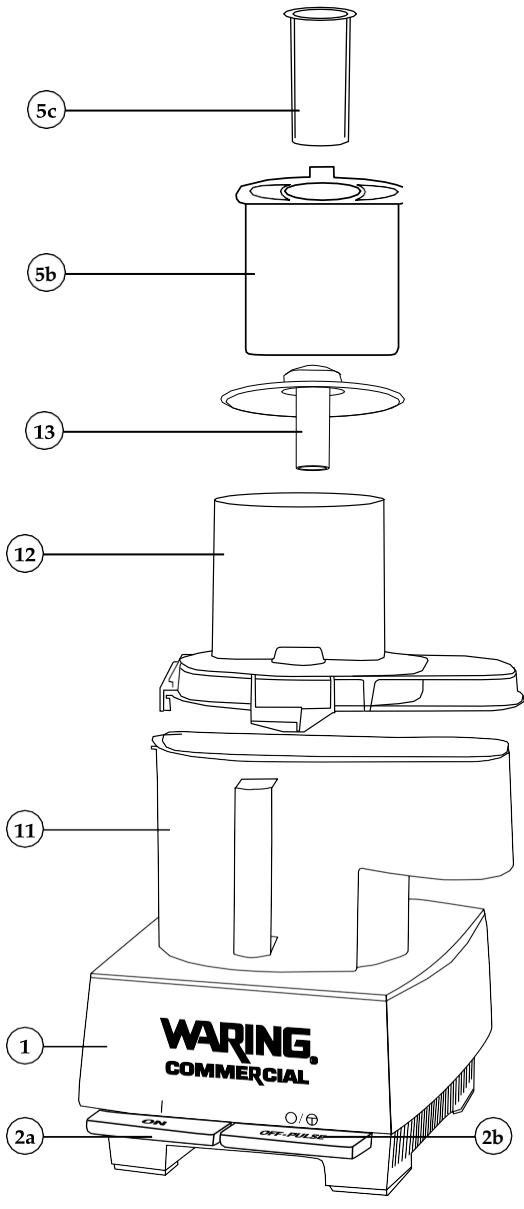
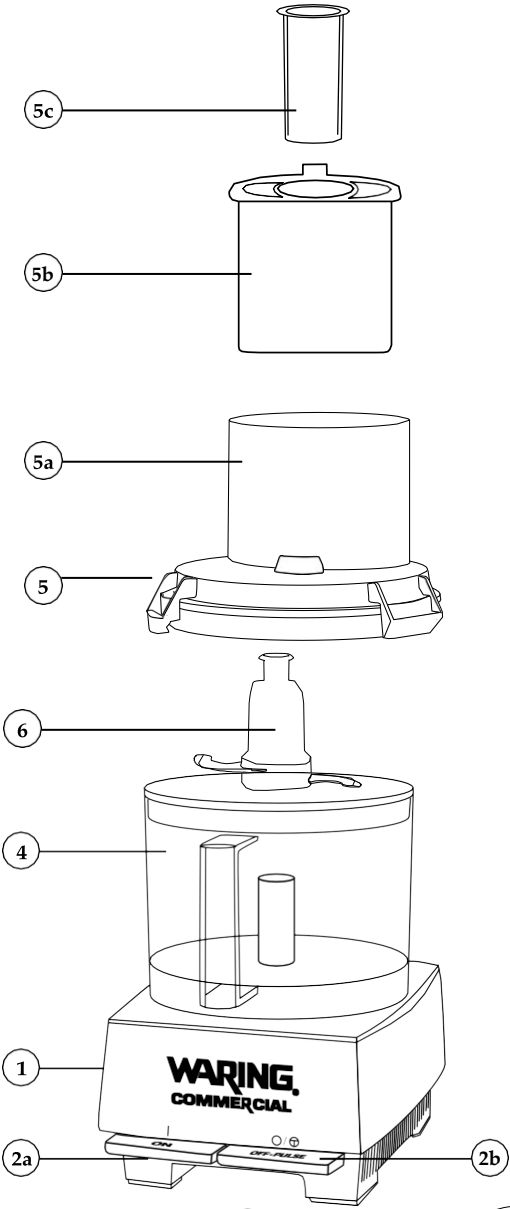
„Waring“ maisto procesorių sudaro šios standartinės dalys ir priedai (žr. diagramą kitame puslapyje):

1. Variklio pagrindas su vertikaliu sunkiuoju vėlenu
2. Dvi valdymo svirtys
 - a. ĮJUNGTA (|)
 - b. IŠJUNGTA PULĖ (○ / ⊕)
3. Apsauginis užraktas (neparodytas)

Neleidžia mašinai veikti tol, kol uždėtas dangtis
4. Skaidrus 14 puodelių talpos darbo dubuo
5. Skaidrus darbo indo dangtelis su nauja sandarinimo sistema, skirtas naudoti su didesniais skysčio kiekiais
 - a. Didelis ovalo formos tiekimo vamzdelis, skirtas maksimaliam pjovimo paviršiaus naudojimui
 - b. Didelis stūmiklis su viso dydžio ir mažesnio dydžio maitinimo parinktimis
 - c. Mažas stūmiklis, naudojamas dideliame stūmiklyje mažesnėms daržovėms, pipironams ir kt.

Pastaba: Šis kombinuotas stūmiklis leidžia naudoti visą pašarų vamzdelį dideliems maisto produktams ir užtikrina kontroliuojamą nedidelių diametrų maisto produktų, tokių kaip morkos, salierai, perdirbimą, ir pipirų.

6. Sandarus „S-blade“ (pjaustytuvo peilis) pjaustymui, malimui, tyrėms ir maišymui: užraktai, skirti skystam apdorojimui ir lengvam pilimui
7. Reguliuojamas pjovimo diskas
8. Grįžtamasis smulkinimo diskas
9. Sandarus plakimo diskas
10. Nuimamas stiebas, skirtas naudoti su apdoravimo diskais
11. Nepertraukiamas tiekimo latakas su rankena
12. Nepertraukiamo tiekimo latakų skaidrus dangtelis
13. Lizdas, skirtas nuolatiniam tiekimo latakui



PARTIJOS DUBENS DALIŲ SURINKIMAS

Terminus „dubenėlis“, „darbo dubuo“ ir „partijos dubuo“ naudosime pakaitomis šioje instrukcijoje knygoje. Jie reiškia tą patį.

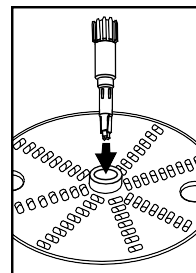
- Prieš naudodami pirmą kartą, nuvalykite ir dezinfekuokite variklio pagrindą, nuplaukite, nuplaukite ir dezinfekuokite dubenį, dangtelį, maisto stūmiklį, maisto stūmiklio įdėklą ir apdoravimo įrankius.
- Padėkite pagrindą ant staliuko ar stalo šalia išėjimo angos. Pastatykite jį taip, kad pažiūrėtumėte į įrenginio priekį ir galėtumėte matyti valdymo svirtis. Įsitikinkite, kad laidas yra atjungtas ir buvo nuspausta IŠJUNGTĄ (○) svirtis. Nejunkite laido, kol procesorius nebus visiškai surinktas.
- Pasiimkite skaidrų darbo dubenį, laikydami jį abiejose rankose su rankena link savęs.
- Padėkite dubenį ant pagrindo, pritvirtinkite jo centrinį vamzdelį ant variklio veleno ant pagrindo ir šiek tiek uždėkite rankeną į kairę nuo priekinio centro (maždaug 7 val. padėtyje).
- Paspauskite dubenį žemyn, kad apatinis ratlankis tilptų aplink žiedinę platformą. Pasukite dubenėlį prieš laikrodžio rodyklę - išmingingas, kiek jis eis. Jis užsifiksuos vietoje platformos šonuose esančiais ašeliais.

Perskaitykite tai, jei surinkote paketo indo dalis, kad galėtumėte naudoti „S-blade“ (pjaustytuvo ašmenis).

- Paimkite metalinį peilį, pažymėdami diagramą plastiko centro viršuje. Jis atitinka variklio veleno formą.
- Uždėkite S formos plokštelę ant variklio veleno galiuko, sulygiuodami stebulės vidų su velenu. Tvirtai paspauskite jį žemyn, sukdami centrinę įvorę, kol peilio blokas bus visiškai įstatytas. Jis turėtų lengvai nusileisti į vietą. Tvirtai paspauskite, kad užfiksuotumėte ir užsandarintumėte S formos stebulę. Įsitikinkite, kad jis yra nuleistas tiek, kiek jis bus. Jei jis nėra iki galo, jis gali būti sugadintas ir gali ištekėti bet koks skystis. Stumkite tik ant centrinės dalies (plastikinės dalies); niekada nelieskite pjovimo peilio, nes jis yra labai aštrus.
- Patikrinkite, ar peilis yra iki galo žemyn, pasukdami jį pirmyn ir atgal, švelniai stumdami jį žemyn. Tinkamai sumontavus ir iki galo įstačius, apatinė geležtė bus pastatyta tiesiai virš dubens apačios.
- Jei maistą apdorojate naudodami „S-blade“, dabar atėjo laikas į darbo dubenį pridėti maisto arba skysčio.
- Visada pirmiausia apdorokite sausą maistą, tada pridėkite šlapio maisto.
- Nepilkite skysčio už „Max liquid fill“ lygio. Jei naudojamas per didelis skysčio kiekis, jis bus perpildytas. Tokiu atveju sustabdykite veikimą, pašalinkite skystį iki „Max liquid fill“ linijos ir tęskite.

Perskaitykite tai, jei surinkote partijos indo dalis, kad galėtumėte naudoti papildomus diskus partijos dubenyje.

- Nedėkite maisto į dubenį prieš dėdami priedų diską ant veleno.
- Pasirinkite tinkamą priedų diską: susmulkinimo diską arba supjaustymo diską.
- Laikykite diską pjovimo puse į ranką. Būkite atsargūs, kad nenulaužtumėte rankos ant aštrių kraštų. Atkreipkite dėmesį, kad disko apačioje yra plastikinis lizdas nuimamam stiebui. Įstumkite disko stiebą į lizdą, padėdami įrantas gale. Žr. diagramą.
- Kai stiebas bus sumontuotas tinkamame diske, atsargiai nukreipkite centrinio disko stebulę virš metalinio veleno, kad dvigubi plokštumai ant veleno linijos su disko koteliu. Uždėkite diską ant veleno viršaus ir sukite, kol jis nukris žemyn ir į vietą. Įsitikinkite, kad jis yra nuleistas tiek, kiek jis bus. Paspauskite tik išorinį kraštą;



niekada nelieskite pjovimo peilių. Jis turėtų lengvai nukristi į vietą, bet jei ne, tada švelniai uolėkite jį pirmyn ir atgal, kol pajusite, kad diskas nukrenta į vietą.

Pastaba: Nedėkite maisto į dubenį prieš dėdami priedų diską ant veleno.

(dviejų maišymas tęsiamas)

- Uždėkite dangtelį ant dubens, su tiekimo vamzdeliu dešinėje, šiek tiek link priekio. Užrakinimo ašelės ant dangčio turi būti kairėje nuo fiksavimo ašelių, esančių darbo dubens krašte.
- Pasukite dangtį prieš laikrodžio rodyklę, kad jis užsifikuotų. Pasukus dangtį į vietą, apsauginio blokavimo ašelė, esanti dangčio užpakaliniame krašte, užsifikuos blokavimo mechanizmu.

PASTABA: Norint, kad maisto procesorius veiktų, dangtelis turi būti tinkamai uždėtas, o jo apsauginio blokavimo ašelė turi būti tvirtai užfiksuota. Tai yra svarbus saugumo bruožas.

NEKADA NEMĖGINKITE PALEISTI MAISTO PROCESORIAUS, JEI DANGTIS NĖRA UŽFIKSUOTAS.

Du stūmikliai tiekimo vamzdeliui

Didelis stūmiklis skirtas didesnių daržovių perdirbimui. Mažesni stūmiklio lizdai didesniame stūmiklyje ir gali būti naudojami mažesnėms daržovėms, ilgomis plonomis daržovėms nukreipti, kad būtų tikslesni gabalai, arba tokiems darbams kaip pipironų pjovimas.

Didelis stūmiklis

Įdėkite mažą maisto stūmiklį į didelę maisto stūmiklio angą. Dabar esate pasirengę įdėti didelį stūmiklį į tiekimo vamzdelio angą.

Didelio stūmiklio gale yra T formos įdėklas. Sulygiuokite tai su T formos skylė, esančia ant blokavimo bokšto.

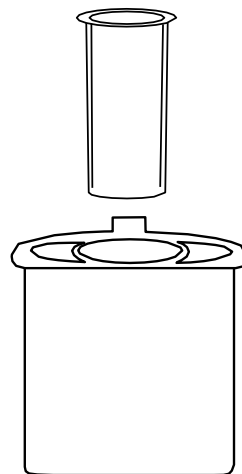
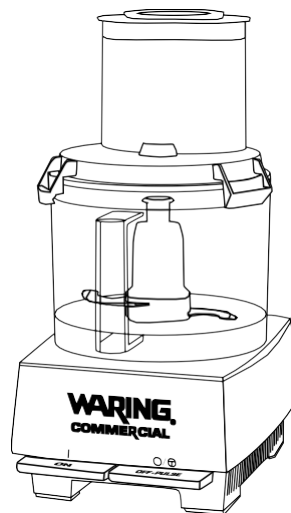
Švelniai įstumkite stūmiklį į tiekimo vamzdelį. Įdėklas bus suaktyvintas blokavimo mechanizmas ir jūsų maisto procesorius yra paruošti naudoti.

PASTABA: Norint, kad maisto procesorius veiktų, stūmiklis turi būti tinkamai įstatytas, tvirtai įsegus stūmiklio apsauginio blokavimo ašelę.

Tai yra svarbus saugumo bruožas.

Mažas stūmiklis

Norėdami naudoti mažą stūmiklį, pakelkite jį aukštyr ir iš didelio stūmiklio. Naudojant mažą stūmiklį, didelis stūmiklis tampa mažo stūmiklio tiekimo vamzdeliu.



PARTIJOS INDO DALIŲ IŠMONTAVIMAS

ALWAYS ATJUNGIA KORDĄ PRIEŠ IŠANKSTANT.

- Sukite dubens dangtį pagal laikrodžio rodyklę, kol apsauginio blokavimo ąselė ant dangčio bus išjungta ir ąselės bus pro bokšto griovelį. Šioje padėtyje galite nuimti dangtį nuo dubens.
- Išimkite didelį maisto stūmiklį iš tiekimo vamzdelio. Išimkite mažą stūmiklį iš didelio stūmiklio.

Išardymas išimant S plokštelę

- Išimkite darbinį dubenį iš įrenginio, sukdami pagal laikrodžio rodyklę (kairėje), kad iš darbinio dubens platformos apačios atsikabintumėte ąselės. Kai dubens rankena yra kairėje (apie 7 val.), Jūs galite švelniai pakelti dubenį tiesiai į viršų ir iš jos.

Prieš nuimdami S plokštelę, rekomenduojama išimti dubenį iš variklio pagrindo.

- Norėdami nuimti peilį, išimdami dubenį iš variklio pagrindo, šiek tiek žemyn spauskite peilio centrinės įvorės viršų. Tai sudarys sandariklį, kad maisto dalelės neišsiliėtų į dubens centrinį vamzdelį ir ant variklio pagrindo arba darbinio paviršiaus. **PRIEŠ IŠIMDAMI S-ŽIEDĄ, PAŠALINKITE VISĄ MAISTĄ IR SKYSTĮ ARBA DUBENĖLIS LEAK.** Tada išimkite S formos plokštelę iš indo. Atsargiai elkitės su „S“ pyptelėjimu; peiliai yra Labai aštrūs.

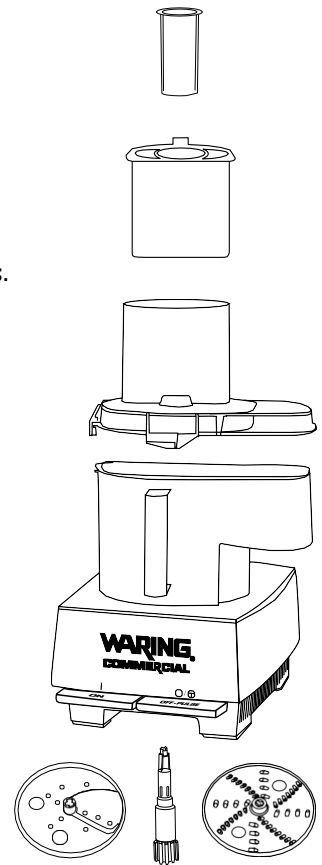
Išardymas išimant priedų diską

- Neišimkite darbinio indo, kol neišimsite priedų disko.
- Norėdami išimti papildomą diską, padėkite pirštus ant dviejų priešingų disko pusių išorinio krašto ir pakelkite. Diskas turi būti švarus.
- Išimkite darbinį dubenį iš įrenginio, sukdami pagal laikrodžio rodyklę, kad atjungtumėte dubens platformos apačioje esančias ąselės nuo darbinio indo. Kai dubens rankena yra kairėje (apie 7 val.), Jūs galite švelniai pakelti dubenį tiesiai į viršų ir iš jos.

IŠTISINIŲ TIEKIMO LATAKO DALIŲ SURINKIMAS

- Prieš naudodami pirmą kartą, nuvalykite ir dezinfekuokite variklio pagrindą, išplaukite, nuplaukite ir dezinfekuokite ištinis tiekimo lataką, dangtį, liemens diską, maisto stūmiklį, maisto stūmiklio įdėklą ir apdoravimo įrankius.
- Padėkite pagrindą ant stalelio ar stalo prie 3 kontaktų elektros lizdo. Nustatykite jį taip, kad žiūrėtumėte į įrenginio priekį ir galėtumėte matyti valdymo svirtis. Įsitikinkite, kad laidas yra atjungtas ir išjungta svirtis buvo spaudžiamas. Nejunkite laido, kol procesorius nebus visiškai surinktas.
- Paimkite ištinis tiekimo lataką, laikydami jį abiejose rankose, nuleisdamas jį 4 valandos padėtyje. Uždėkite lataką ant pagrindo, uždėkite jo centrinę angą ant variklio veleno ir uždėkite rankeną 7 val. pozicijoje.
- Paspauskite nuleistuvą žemyn, kad apvalus apatinis latakų kraštas tilptų aplink žiedinę platformą. Sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol užsifiksuos vietoje ir užsifiksuos galinis blokatorius.
- Įdėkite liemenę (arba išstūmimo diską) į dubenį, stumdami jį per metalinį variklio veleną, kol jis pasieks išmetimo latakų apačią.
- Pasirinkite tinkamą priedų diską. **Laikykitės 7 puslapyje pateiktų nurodymų, kad pritvirtintumėte kojelę prie disko.**
- Pasirinkę tinkamą diską ir pritvirtinę stiebą, paimkite diską tvirtai laikydami jį tarp abiejų rankų. Būkite atsargūs, kad nesugriebtumėte ašmenų ar nenugriautumėte rankų ant smulkinimo / pjaustymo mazgelių.
- Atsargiai nukreipkite disko kotą virš metalinio veleno, kad dvigubi plokštumai ant veleno linijos atitiktų disko stiebo formą. Diskas turi lengvai nukristi į vietą, bet jei ne, švelniai pasukite, kol pajusite, kad jis patenka į vietą. Įsitikinkite, kad jis yra nuleistas tiek, kiek jis bus. Paspauskite tik išorinį kraštą; niekada nelieskite pjovimo peilių. **Nedėkite maisto į lataką prieš dėdami priedų diską ant veleno.**
- Uždėkite dangtį ant sniego išmetimo latakų viršaus, o fiksavimo ašelė – kairėje nuo sniego išmetimo latakų fiksavimo ašelės. Paspauskite dangtį žemyn ir sukite dangtelį prieš laikrodžio rodyklę, kol jis užsifiksuos ant nepertraukiamo tiekimo latakų ašelės. Taip apdoravimo metu dangtis nepakils.
- Užvalkalto blokavimo ašelė įslys į blokavimo angą ir įjungs magnetinį apsauginio blokavimo jungiklį. Užrakto jungiklis neleids mašinai veikti, nebent dangtis yra tinkamoje padėtyje. Įjungus šį jungiklį, maisto procesorius veiks, jei maitinimas įjungtas ir valdikliai yra įjungti arba PULSE.

NIEKADA NEBANDYKITE PALEISTI MAISTO PROCESORIAUS BE Sniego IŠMETIMO LATAKŲ DANGČIO, UŽFIKSUOTO VIETOJE.



Du stūmikliai tiekimo vamzdeliui

Didelis stūmiklis skirtas didesnių daržovių perdirbimui. Mažesni stūmiklio lizdai didesniame stūmiklyje ir gali būti naudojami mažesnėms daržovėms, nukreipiant ilgą ploną daržovę, kad būtų galima tiksliau pjauti ir dirbti tokius darbus kaip pipironų pjovimas.

Didelis stūmiklis

Įdėkite mažą maisto stūmiklį į didelę maisto stūmiklio angą. Dabar esate pasirengę įdėti didelį stūmiklį į tiekimo vamzdelio angą. Didelio stūmiklio gale yra T formos įdėklas. Sulygiuokite tai su T formos skylė, esančia ant blokavimo bokšto. Švelniai įstumkite stūmiklį į tiekimo vamzdelį. Įdėklas suaktyvins blokavimo mechanizmą ir jūsų maisto procesorius bus paruoštas naudoti.

PASTABA: Norint, kad maisto procesorius veiktų, stūmiklis turi būti tinkamai įstatytas, tvirtai įsegus stūmiklio apsauginio blokavimo ąselę. Tai yra svarbus saugumo bruožas.

Mažas stūmiklis

Norėdami naudoti mažą stūmiklį, pakelkite jį aukštin ir iš didelio stūmiklio. Naudojant mažą stūmiklį, didelis stūmiklis tampa mažo stūmiklio tiekimo vamzdeliu.

TEŠTINIŲ MEDŽIAGŲ DALELIŲ IŠĖMIMAS

ALWAYS ATJUNGIA KORDĄ PRIEŠ IŠANKSTANT.

- Sukite sniego išmetimo lataką ir dangtį pagal laikrodžio rodyklę, kol apsauginės blokavimo ąselės bus atjungtos nuo pagrindo. Kai pasuksite lataką, taip pat atjungsite išmetimo lataką fiksavimo angas nuo variklio pagrindo platformos fiksavimo ąselių.
- **Išimkite didelį maisto stūmiklį iš tiekimo vamzdelio, kad išjungtumėte blokatorių.** Išimkite mažą stūmiklį iš didelio stūmiklio.
- Norėdami ištraukti papildomą diską iš nepertraukiamo tiekimo lataką, po kiekviena disko puse padėkite du pirštus ir pakelkite jį tiesiai į viršų. Būkite atsargūs, kad neliestumėte ašmenų, nes jie yra labai aštrūs.
- Nuimkite ištisinį tiekimo lataką nuo variklio pagrindo. Jei latakas yra nukreiptas į 4 valandos padėtį, tiesiog pakelkite jį.

VALDIKLIŲ NAUDOJIMAS

- Įjunkite mašiną į elektros lizdą. Išėjimas turi būti 230V (50 Hz).
- Mašinos pagrinde yra dvi valdymo svirtys. Jie yra priekyje ir suteikia jums pirštų galų apdorojimo kontrolę. Jie yra pakankamai dideli, kad juos būtų galima lengvai rasti avarijos atveju.

Dvi kontrolės priemonės yra: ĮJUNGTI (|)
IŠJUNGTA PULS (○ / ⊕)

Kaip jie veikia: ĮJUNGTA (|): Norėdami paleisti variklį, paspauskite svirtį žemyn.
IŠJUNGTA PULS (○ / ⊕): Norėdami išjungti variklį, paspauskite svirtį žemyn ir atleiskite.

Norėdami impulsuoti variklį, paspauskite OFF-PULSE (○ / ⊕) svirtį žemyn, tada atleiskite. Variklis veiks tol, kol laikysite svirtį žemyn; jis sustos, kai atleisite svirtį. Pabandykite tai keletą kartų.

Kaip naudoti

Nuolatinis naudojimas

Norėdami apdoroti nepertraukiamai, naudokite įjungimo (|) svirtį, esančią kairėje.

Pulsavimas

pulsavimo funkcija yra skirta naudoti su „S-blade“ darbo dubenyje.

- Norėdami greitai įjungti, vadinamą pulsavimu, naudokite dešinėje esančią OFF-PULSE (○ / ⊕) svirtį. Variklis veikia tol, kol laikote svirtį žemyn; jis sustoja, kai atleidžiate svirtį.
- Jūs kontroliuojate pulsavimą. Kiekvieno impulso trukmę kontroliuojate pagal laiką, kurį laikote svirtį žemyn. Jūs kontroliuojate impulsų dažnį pagal greitį, kuriuo paspaudžiate svirtį. Intervalas tarp impulsų turi būti pakankamai ilgas, kad viskas darbo dubenyje patektų į apačią.
- Pulsavimas leidžia tiksliai kontroliuoti smulkinimą, kalimą, maišymą ir maišymą. Galite apdoroti maistą bet kokia norima tekstūra ar konsistencija, nuo šiurkščios iki smulkios.
- Pulsavimas taip pat yra naudingas kietų maisto produktų perdirbimui. Kelis kartus pulsuokite maistą, kad suskaidytumėte į mažesnes dalis. Tada tęskite nuolatinį naudojimą, kai gabaliukai suskaidomi ir lengviau apdorojami.
- Pulsavimui visada naudokite IŠJUNGIMO-PULSE (○ / ⊕) svirtį. Niekada nejudinkite dubenėlio (arba sniego išmetimo latako) ir neuždenkite bloko, kad galėtumėte valdyti impulsus. Jis yra mažiau efektyvus ir gali sugadinti mašiną.

Išjungimas

Prieš nuimdami stūmiklio bloką, visada išjunkite mašiną IŠJUNGTA PULSE (○ / ⊕) svirtimi ir palaukite, kol peilis arba diskas visiškai sustos. Išjungus mašiną, variklis išsijungia per kelias sekundes.

MAISTO PARUOŠIMAS

- Paruoškite visus maisto produktus, kuriuos reikia apdoroti plaunant ir lupant pagal poreikį. Pašalinkite duobes, akmenis ir dideles sėklas.
- Supjaustykite daržoves, mėsą, sūrius ir tt į dydžius, kurie tinka jūsų pasirinktiems mažiems pašarams arba dideliems pašarams, skirtiems apdoroti su priedais skirtais diskais, arba į dydžius, kaip to reikalauja jūsų apdorojimo užduotis.
- Pasiruošimas pjovimui: Gaminiai, kurie yra ilgi ir cilindriniai, tokie kaip morkos, agurkai ir salierai, turėtų būti supjaustyti vienodai abiejuose galuose. Taip bus nuosekliai supjaustytas visas perdirbtas maistas.

MAISTO STŪMOKLIO PASIRINKIMAS

naudojimas „S-blade“

Norint valdyti maisto procesorių, turi būti įrengtas didelis stūmiklis. Jis gali būti pašalintas, kad į darbo dubenį būtų įdėtas maistas.

Apdorojant darbo dubens dugne su „S-blade“, mažo stūmiklio nereikia. Tačiau pašarų vamzdis gali būti naudojamas sudedamosioms dalims pridėti, kol veikia maisto perdirbėjas.

Rekomenduojama, kad maisto stūmikliai būtų palikti vietoje, kad išvengtumėte pusrslų ir išvengtumėte nepageidaujamų darbo dubens papildymų.

Mažas stūmiklis

Šis mažesnio išmetimo latako stūmiklis paprastai naudojamas įdedant daržoves vertikaliai mažesniems pjūviams. Jis turėtų būti naudojamas pjaustant tokius maisto produktus kaip morkos, salierai, pipironai ir kt., Kai norima nuoseklus, lygus rezultato.

Šis stūmiklis taip pat naudojamas, kai norima susmulkinti arba supjaustyti trumpesnį pjūvį, o ne su ilgesniu grotelėmis arba pjūviais, naudojant didesnę tiekimo vamzdelį ir stūmiklį.

Didelis stūmiklis

Šis didesnio išmetimo latako stūmiklis paprastai naudojamas įdedant daržoves horizontaliai ilgesniems pjūviams.

Šis stūmiklis naudojamas, kai norima susmulkinti arba supjaustyti ilgiau. Jis taip pat naudojamas apdorojant didelius maisto kiekius arba didelius maisto produktus, pvz., bulves ar svogūnus.

ŠILUMINĖS APSAUGOS ATSTATYMAS

Maisto procesoriuje yra automatinis atstatymo jungiklis, apsaugantis variklį nuo perkaitimo.

Jei jūsų maisto procesorius nustoja veikti intensyviai naudojant, išjunkite maitinimo jungiklį ir atjunkite maitinimo laidą. Ištuštinkite visą darbo indą ir išmeskite maistą. Palaukite maždaug 5 minutes, kol variklis atvės.

Vėl surinkite įrenginį, prijunkite maitinimo laidą atgal į lizdą ir pirmiausia paleiskite tuščią dubenį. Įdėkite maistą į dubenį ir tęskite apdorojimą.

Jei po šios procedūros jūsų maisto procesorius tinkamai neveikia, nebenaudokite ir kreipkitės į vietinį platintoją.


SERIJOS BOWL MAXIMUM DANGTELIŲ SKYRA

Apdorodami partijos dubenyje, neviršykite toliau lentelėje nurodytų pajėgumų.

| MAISTAI | KAPŪZITIJA |
|--|-------------------|
| Pjaustyti ir išgryninti vaisiai ir daržovės | 475 g (1,1 svaro) |
| Smulkinta arba išgryninta mėsa, paukštiena, žuvis arba jūros gėrybės | 1 kg (21/4 sv.) |
| Pjaustytas vaisius, sūris ar daržovės | 1,5 kg (3,5 sv.) |

„S-BLADE“ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS PARTIJOS DUBENYJE

1. Susmulkinkite maistą į 2,5 cm gabalus.
 2. Įdėkite metalinę S formos plokštelę ir sudėkite maisto gabalus į darbinį indą. Pritvirtinkite dangtį ir stūmiklio bloką; paspauskite stūmiklio bloką žemyn, kad jis užsifikuotų. Paspauskite ir du ar tris kartus atleiskite OFF-PULSE (○/⊕) svirtį. Kiekvieną kartą, kai peilis sustoja, prieš vėl pulsuodami leiskite gabalams nukristi iki dubens dugno.
 3. Naudodami pulso / smulkinimo techniką, galite gauti tolygų pjaustymą be pavojaus perviršinis apdorojimas. Dažnai tikrinkite tekstūrą, žiūrėdami pro darbo dubens dangtelį. Jei norite smulkiau supjaustyti, paspauskite ir atleiskite IŠJUNGTO PULSE (○/⊕) svirtį, kol pasieksite norimą tekstūrą. Svogūnai ir kiti maisto produktai, turintys didelį vandens kiekį, greitai taps tyrės, nebent jie bus išvirti per darbo dubenį po kiekvieno impulso, kad įsitikintumėte, jog jie nėra perdirbti.
- Norėdami gauti geresnių rezultatų, įsitikinkite, kad visi gabalėliai, kuriuos pridedate


prie dubens, yra maždaug tokio paties dydžio.  Įsitikinkite, kad jūsų apdorojama suma nėra didesnė nei rekomenduojama.

PERDIRBTŲ MAISTO PRODUKTŲ PAŠALINIMAS IŠ PARTIJOS INDO

1. Prieš nuimdami dangtį ir stūmiklį, išjunkite mašiną ir palaukite, kol peilis nustos judėti.
2. Išimkite dubenį pasukdami rankeną pagal laikrodžio rodyklę į 7 val. padėtį.
3. Tvirtai paspauskite peilį žemyn, kad įsitikintumėte, jog jis užfiksuotas vietoje.
4. Pakreipkite dubenį ir švelniai išimkite mišinį. Išimant mišinį, „S-blade“ liks užrakinta vietoje. Niekada nenaudokite pirštų maistui išimti, kol ašmenys yra partijos dubenyje.

KIETŲ MAISTO PRODUKTŲ SMULKINIMAS PARTIJOS DUBENYJE

Norėdami supjaustyti kietus maisto produktus, pvz., česnakus, išimkite mažą stūmiklį, paspauskite ON () svirtį ir nuleiskite maistą per mažą tiekimo vamzdelį, kol mašina veikia. Maži maisto produktai, tokie kaip česnakai, gali būti visiškai išmesti. Šis česnakų, seklių ir svogūnų apdorojimo metodas. Didesni maisto produktai, tokie kaip mėsa ir kietas sūris, turėtų būti supjaustyti į 1 colio (25,4 mm) kubelius, kad būtų užtikrintas vienodas pjaustymas. Paspauskite IŠJUNGTI PULSĄ (○/⊕) 1–2 sekundes, 3 kartus, 1–2 sekundes. Tada paspauskite IJUNGIMO () svirtį ir procesą, kad pasiektumėte maksimalų 30 sekundžių norimam nuoseklumui.

 Niekada nebandykite apdoroti sūrio, kurį per sunku supjaustyti peiliu. Galite sugadinti peilį arba mašiną.

EKSPLOATAVIMO NAUDOJIMAS

Jūsų „Waring“ maisto procesorius turi reguliuojamą pjovimo diską, kurį galima nustatyti nuo 0 iki 6 mm su 16 skirtingų pjūvio padėčių.

Apvalūs vaisiai ir daržovės

Prieš apdorodami svogūnus, obuolius ir kitus didelius apvalius vaisius bei daržoves, supjaustykite juos peiliu. Nupjaukite apatinį galą, kad ant disko maistas būtų stabilus. Įdėkite maistą į tiekimo vamzdelį, plokščią pusę žemyn. Padėkite jį kiek įmanoma toliau į kairę, kad apdorotas jis nepakreiptų. Pasirinkite vaisius, kurie yra tvirti ir ne per daug prinokę. Prieš perdirbdami, visada pašalinkite didelius, kietus akmenis ir pyragus / sėklas iš vaisių. Citrusinių vaisių sėklų pašalinti nereikia. Prieš pjaunant ar paliekant žievę, galite pašalinti žievę.

Visa pipirai yra išimtis

Nuimkite kojelę ir nupjaukite stiebo galą plokščią. Pašalinkite šerdį ir iškirpkite sėklas. Palikite galą priešais stiebo visumą, kad struktūra būtų standi. Tai užtikrina apvalius, net griežinėlius.

Dideli vaisiai, tokie kaip ananasai ir melionai

Perpjaukite juos per pusę ir pašalinkite sėklas ar šerdį. Jei reikia, supjaustykite puses į mažesnius gabalus, kad tilptų tiekimo vamzdelis. Nepamirškite nupjauti galų.

Kopūstų ir ledkalnių salotos

Pasukite galvą ant šono ir nupjaukite viršų ir apačią, palikdami centrinę dalį apie 3 colių gylio. Nuimkite šerdį ir supjaustykite centrinę dalį pleištais, kad tilptų tiekimo vamzdelis. Nuimkite šerdį nuo apatinio gabelo ir supjaustykite jį ir viršutinę dalį pleištais, kad tilptų tiekimo vamzdelis.

Jei vaisiai ar daržovės netinka

Pabandykite įdėti jį iš tiekimo vamzdelio apačios. Atidarymas yra šiek tiek didesnis.

Supakuokite tiekimo mėgintuvėlį, kad gautumėte norimų rezultatų

Ilgams pjūviams supjaustyti maistą į pašarinių mėgintuvėlių plotį ir gabalus supakuoti horizontaliai. Mažiams apvaliems pjūviams iš morkų, courgettes ir kitų ilgų daržovių supjaustyti juos į pašarų mėgintuvėlių aukščius ir supakuoti juos sandariai vertikaliai. Maistas turi gerai tilpti, bet ne taip įtemptas, kad stumiamasis įtaisas negalėtų pajudėti. Pjaustydami maistą, visada naudokite stūmiklį. Niekada nedėkite pirštų ar mentelės į tiekimo vamzdelį.

Niekada nenuspauskite stipriai ant stūmiklio. Naudokite lengvą spaudimą minkštiems vaisiams ir daržovėms, pvz., Bananų, grybų, braškių ir pomidorų, ir visam sūriui. Naudokite vidutinį slėgį daugeliui maisto produktų, tokių kaip

obuoliai, salierai, citrusiniai vaisiai ir bulvės. Naudokite tvirtą spaudimą tikrai kietoms daržovėms, tokioms kaip morkos.

Maži apvalūs vaisiai ir daržovės

Didelių uogų, ridikėlių ir grybų atveju apipjaustykite priešingus galus su peiliu. Įkiškite maistą per tiekimo vamzdelį, stovėdami kiekvieną gabalėlį ant lygaus galo. Mėgintuvėlių galite užpildyti maždaug 25,4 mm (1 col.) atstumu nuo viršaus. Apatinis sluoksnis suteikia jums idealius griežinėlius garnyrui. Jei norite, kad visi pjūviai būtų tobuli, geriausia apdoroti vieną sluoksnį vienu metu.

Ilgai vaisiai ir daržovės

Susmulkinkite maistą, pvz., Bananus, salierus ir courgettes, supjaustę juos į gabalus, šiek tiek trumpesnius nei pašarų vamzdis. Nupjaukite abu galus plokščiai. (Vadove naudokite liniuotę arba stūmiklio bloką su stūmikliu, ištrauktu iki galo.) Užpildykite tiekimo vamzdelį su gabaliukais, stovėdami juos vertikaliai ir pridėdami pakankamai vienetų, kad jie būtų kietai supakuoti ir negalėtų pakreipti į šoną, nes jie yra supjaustyti.

Mažas maisto kiekis

Naudokite mažą tiekimo vamzdelį ir mažą stūmiklį. Išimkite mažą stūmiklį iš stūmiklio bloko. Užmaukite stūmiklio bloką ant tiekimo vamzdelio ir paspauskite movą žemyn, kad ji užsifiksuotų. Nupjaukite maistą šiek tiek trumpesniu nei tiekimo vamzdelis. Jei pjaustote vieną ar dvi ilgas, plonas daržoves, tokias kaip morkos, stumti juos į kairę. Jei pjaustote keletą daržovių, kurios viename gale yra plačios, o kitame - siauros (morkos, salierai ar skorpionai), supjaustykite juos pusiau ir pakuokite poromis, vienas platus galų gale, vienas siauras galų gale.

Prancūzų pupelės

Sutrupinkite šviežias žalias pupeles iki pašarinių mėgintuvėlių pločių. Sumaišykite juos 60 sekundžių verdančiu sūdytu vandeniui. Nedelsdami panardinkite juos į šaltą vandenį, kad sustabdytumėte maisto gaminimą. Kai jie yra šalti liesti, išleiskite ir nusauskinkite. Įdėkite juos į tiekimo vamzdelį horizontaliai maždaug 2,5 cm (1 col.) nuo viršaus. Naudokite pjovimo diską. Įsitinkinkite, kad mažas stūmiklis yra užrakintas. Užspauskite stūmiklį lengvu slėgiu ir IŠJUNKITE PULSE (○/⊕) svirtį, kol pupelės bus supjaustytos. Norėdami pagaminti ilgus, horizontalius neapdorotų courgettes ar morkų griežinėlius, naudokite tą pačią procedūrą.

Rungtynių lazdelės arba julienno juostelės

Perdirbkite maistą du kartus - dukart supjaustykite. Įdėkite bet kokius didelius vaisius ar daržoves - bulves, ropes, courgettes, obuolius - į pašarų vamzdelį horizontaliai. Spausdami IŠJUNGTOJO PULSE (○/⊕) svirtį, spauskite stūmiklį, kol maistas bus supjaustytas griežinėliais. Jūs gausite ilgus griežinėlius. Išimkite pjūvius iš darbo dubens ir vėl juos surinkite. Vėl įdėkite juos į tiekimo vamzdelį, tvirtai sutvirtindami. Pjūvis
Ir vėl jie. Jūs gausite ilgus julienno juosteles.

METODOS IR PULTO PULTO PLĖSTIMAS

Virta mėsa ir paukštiena

Maistas turi būti labai šaltas. Jei įmanoma, naudokite tik pakankamai didelę maisto gabalėlį, kad tilptų tiekimo vamzdelis. Norėdami pagaminti julienno kumpio, bolonijos ar pietų mėsos juosteles, sukratykite jų griežinėlius. Tada suvyniokite arba sulenkite juos dvigubai ir stovėkite juos vertikaliai tiekimo vamzdelyje, vesdami kuo daugiau ritinių. Ši technika veikia geriau su kvadratiniais ar stačiakampiais gabalais nei su apvaliais.

Nevirta mėsa ir paukštiena

Maistą supjaustykite gabalėliais, kad tilptų tiekimo vamzdelis. Kaulinės, nuluptos vištienos krūtinės paprastai tinka, kai supjaustomos pusiau kryžmiškai. Įvyniokite gabalus į plastikinę plėvelę ir įdėkite juos į šaldiklį. Jie yra pasirengę supjaustyti, kai jie išlaikys šį "peilio testą": jie lengvai perduriami aštriu peiliu, nors pusiau užšaldytas ir sunkiai paliestas. Stovėkite juos į tiekimo vamzdelį, supjaustykite pusę žemyn ir supjaustykite juos grūdais, naudodami tvirtą spaudimą stūmikliui. Arba padėkite juos plokščius į tiekimo vamzdelį, kiek tinka, ir griežinėkite grūdais, naudodami tvirtą slėgį.

Frankfurteriai, salami ir kitos dešros

Jei dešra yra minkšta, užšaldykite ją, kol ji bus sunkiai paliesta, bet lengvai pradurta aštriu peiliu. Kietos dešros neturi būti šaldytos. Jei dešra yra pakankamai plona, kad tilptų į mažą tiekimo vamzdelį, naudokite tą vamzdelį. Priešingu atveju supjaustykite dešrą į gabalus, kad visiškai tilptų didelis tiekimo vamzdelis. Stovėkite gabalus vertikaliai, sandariai supakuodami juos, kad jie negalėtų pakreipti į šoną.

MOVOS ČELĖS

Sūris kaip šveicariškas ir čederis

Sūrį supjaustykite gabalėliais, kad tilptų tiekimo vamzdelis. Įdėkite jį į šaldiklį, kol jis bus pusiau užšaldytas - sunku paliesti, bet lengvai pradurtas aštriu peiliu. Stovėkite gabalus tiekimo vamzdelyje ir spausdami stūmiklį švelniai.

SVARBU: Niekada nebandykite supjaustyti minkšto sūrio. Supjaustykite tik kietą sūrį, pvz., Parmezaną. Nenaudokite didesnių nei 3,5 col. x 7,50 col. x 4,0 col. (9 cm x 2 cm x 10 cm) blokų. Pjaustydami visada naudokite gerai supjaustytą sūrį. Sūris šaldytuve rekomenduojama laikyti mažiausiai 1 valandą prieš pjovimą. Šiame vienetė nepjaukite mocarelos. Galima sugadinti įrenginį.

TRUMPAS NAUDOJIMAS

Jūsų „Waring“ maisto perdirbėjas apima grįžtamąjį smulkinimo diską, kurio vidutinis dydis supjaustytas vienoje pusėje, o smulkiai supjaustytas kitoje.

- Paruoškite visus maisto produktus, kuriuos reikia apdoroti plaunant ir lupant pagal poreikį. Pašalinkite duobes, akmenis ir dideles sėklas. Įsitikinkite, kad maistas telpa į tinkamą tiekimo lataką.
- Pasirinkite, kurį tiekimo mėgintuvėlį naudoti. Horizontalus maisto produktų, tokių kaip morkos ir cukinijos, išdėstymas lems ilgesnį susmulkintą produktą. Naudojant mažesnę išmetimo lataką ir mažą stūmiklį su vertikaliai įstatytu maistu, gaminys bus trumpesnis.
- Niekada nebandykite susmulkinti minkšto sūrio. Naudokite tik kietą sūrį. Mozzarella gali būti supjaustyta tik tada, kai gerai atšaldoma. Iš anksto supjaustyta mocarela turi būti 1 col. storio 3,5 col. pločio ir 4 col. aukščio (2,5 cm x 9 cm x 10 cm). Prieš smulkindami mocarelą laikykite šaldiklyje 1 valandą. Pulsinę svirtį naudokite tik susmulkinę sūrį.
- Kai susmulkintas maistas pasiekia beveik visą dubens talpą, pašalinkite visą susmulkintą maistą iš dubens.

SANDARUS PLAKIMO DISKO VEIKIMAS

Jūsų „Waring“ maisto procesorius turi užsandarintą plakimo diską. Suplakimo diskas leidžia lengvai ir greitai atlikti bet kokią plakimo darbą. Tiesiog supilkite į sunkų kremą ir savo saldimo ar skonio pasirinkimą, ir plakite, kol kremas bus storas ir purus. Norėdami surinkti, nuimkite partijos dubens dangtį ir uždėkite plakimo diską ant pavaros veleno ir paspauskite žemyn, kad diskas užsifiksuotų vietoje.

Nepildykite MAX UŽPILDYMO LINIJOS, kaip nurodyta ant partijos indo. Atkreipkite dėmesį, kad sandariklis neleis nutekėti ir išsiliėti iš partijos indo dangtelio, tačiau varikliui veikiant skystis gali išsklaidyti per tiekimo vamzdelį, jei jis bus pripildytas virš MAX UŽPILDYMO LINIJOS. Tokiu atveju nustokite veikti ir pašalinkite skystį iki po MAX PILDYMO LINIJA ir tęskite apdorojimą. Kad grietinėlę paverstumėte sviestu, maišykite tol, kol drėgmė bus atskirta nuo grietinėlės. Nedvejojami naudokite savo žolelių pasirinkimą ir prieskonius, kad sukurtumėte savo naminių žolelių sviestą.

VĒDYNĒS

Šiame skyriuje aprašomos galimos problemos ir teisingi jų sprendimai. Problemos, kurių negalima išspręsti pagal toliau pateiktas gaires, turėtų būti nurodytos vienam iš jūsų vietinių platintojų. Įgaliotų techninės priežiūros agentūrų sąrašas pateikiamas su kiekvienu „Waring“ maisto procesoriumi.

Įrenginys neprasideda tinkamai surinkus

- Ištraukite kištuką ir pabandykite prijungti jį prie kito lizdo.
- IJUNKITE (⊖) svirtį.
- Įsitinkinkite, kad dubuo yra tinkamai pastatytas ant variklio pagrindo, kad dubenėlis arba sniego išmetimo latako dangtis yra tinkamai pritvirtintas ir kad apsauginio blokavimo ašelė ant dangčio tinkamai įjungė apsauginį blokavimo jungiklį.

Įrenginys apdorojimo metu nustoja veikti

- Įrenginys gali perkaisti. Žr. skyrių Šiluminės apsaugos nustatymas iš naujo (13 psl.).
- Išjunkite įrenginį (○ / ⊕) ir atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Nuimkite dubens priedą.
- Išimkite apdorojamą maistą iš indo vidaus ir išmeskite.
- Leiskite įrenginiui atvėsti 5 minutes.
- Surinkite įrenginį ir pirmiausia paleiskite tuščią dubenį, tada įdėkite maistą į dubenį ir bandykite dar kartą.

Įrenginys nesulauks visiško greičio

- Dubenėlis perkrautas – pašalinkite perdirbtus maisto produktus ir perkraukite naudodami mažesnius kiekius.

Jei įrenginys neveikia po to, kai laikėtės pirmiau pateiktų nurodymų

- Patikrinkite lizdą, kad įsitikintumėte, jog yra srovė.
- Patikrinkite, ar srovės pertraukiklis įjungtas.
- Patikrinkite, ar saugiklis nėra susprogdintas, jei šioje grandinėje yra saugiklių.
- Kreipkitės į vietinį platintoją.

Jeį įrenginys pradeda kibirkščiuoti arba rūkyti

- Išjunkite įrenginį, atjunkite jį ir skambinkite vietinei gamyklos įgaliotai techninės priežiūros agentūrai.

Jeį maisto procesorius sukelia šlifavimo triukšmą

- Išjunkite įrenginį, atjunkite jį nuo elektros lizdo, išardykite, patikrinkite dubenį ir peilį, kad sužinotumėte, ar jie trina kartu.
- Jeį dubuo ir ašmenys trina, kreipkitės į vietinį platintoją.

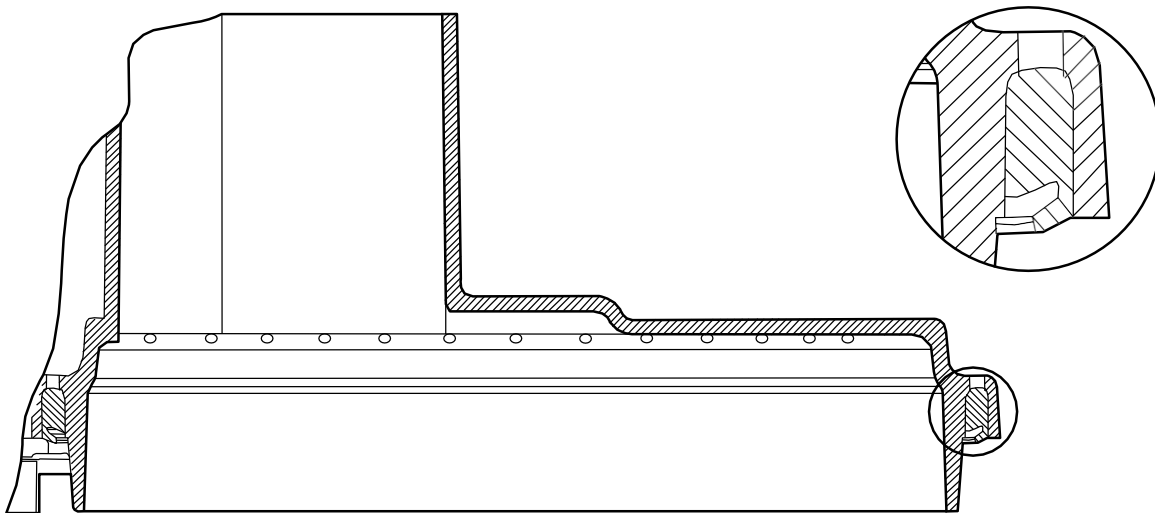
VALYMO INSTRUKCIJOS

Maisto procesorių ir priedus valykite prieš naudodami pirmą kartą ir po kiekvieno naudojimo. Nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių ant jokios maisto procesoriaus dalies. Nuplaukite variklio veleną mažu šepetiu.

Prieš naudodami pirmą kartą ir po naudojimo, nuplaukite, nuplaukite, dezinfekuokite ir nusausinkite dubenį, dangčius, nepertraukiamą tiekimo lataką, mažą maisto stūmiklį, didelį maisto stūmiklį, priedų diskus ir „S-blade“, nebent jie bus naudojami iš karto. Visi šie gaminiai yra saugūs plauti indaplovėje ir gali būti plaunami indaplovėje, o ne rankiniu būdu kriauklėje.

Dubens dangtelis turi juodą sandariklį aplink išorinį ratlankį, kurį galima lengvai nuimti valymui ir kurį reikia periodiškai valyti. Dangtelio viršuje yra trys mažos skylės, kad būtų galima išstumti sandariklį. Naudokite mažą, nuobodų objektą, pvz., Dantų krapštuką ar popieriaus spaustuką, kad stumtumėte sandariklį žemyn ir iš griovelio. **NENAUDOKITE NIEKO AŠTRAUS, KAS GALI NUKIRPTI SANDARIKLĮ.** Rankų plovimas šiltu muiluotu vandeniu, skalavimas ir džiovinimas. Norėdami vėl surinkti, pirštais vėl įstatykite švarų ir sausą sandariklį į griovelį, apvalų kraštą viršuje ir į apačią nukreiptą kraštą. Įsitikinkite, kad sandariklis yra visiškai įstatytas ir tinkamoje padėtyje. Žemiau įrašykite paveikslėlį.

Pastaba: Dangtelio sandariklio atvartas turi būti žemyn, o anga turi būti nukreipta į dangčio centrą.



Prieš skalbimą standus šerelių šepetys padės išmušti maisto daleles iš diskų ir ašmenų plyšių. Būkite atsargūs, nes peiliai yra aštrūs.

Rankiniam valymui rekomenduojama naudoti plovimo tirpalus, pagrįstus negaruojančiais plovikliais, ir chloro pagrindo dezinfekavimo tirpalus, kurių minimali chloro koncentracija yra 100 PPM. Galima naudoti šiuos plovimo, skalavimo ir dezinfekavimo tirpalus arba jų atitikmenis:

| TIRPALAS | PRODUKTAS | SKIEDIMAS VANDENYJE | TEMPERATŪRA |
|-----------------------|---|----------------------------------|-------------------------|
| Skalbimas | *„Ajax ®“ dezinfekantų valiklio milteliai | 1/4 uncijos 2½ galonų | Karšta 115 °F (46 °C) |
| Skalavimas | Paprastas vanduo | | Šiltas 95 °F (35 °C) |
| Dezinfekavimas | **„Clorox ® Institutional“ | 1 valgomas šaukštas už galoną | Šaltas 50 °F (10–21 °C) |

Variklio pagrindo valymas ir dezinfekavimas

Prieš naudodami pirmą kartą ir po kiekvieno naudojimo nuvalykite ir dezinfekuokite variklio pagrindą. Atjunkite įrenginį nuo elektros tinklo, tada nuvalykite variklio pagrindo išorinius paviršius šluoste arba kempine, sudrėkinta tirpiu plovikliu. Tada nuvalykite skalavimo vandeniu. Prieš naudodami skystį, neleiskite skysčiui patekti į variklio pagrindą, pašalindami visą drėgmės perteklių iš audinio ar kempinės.

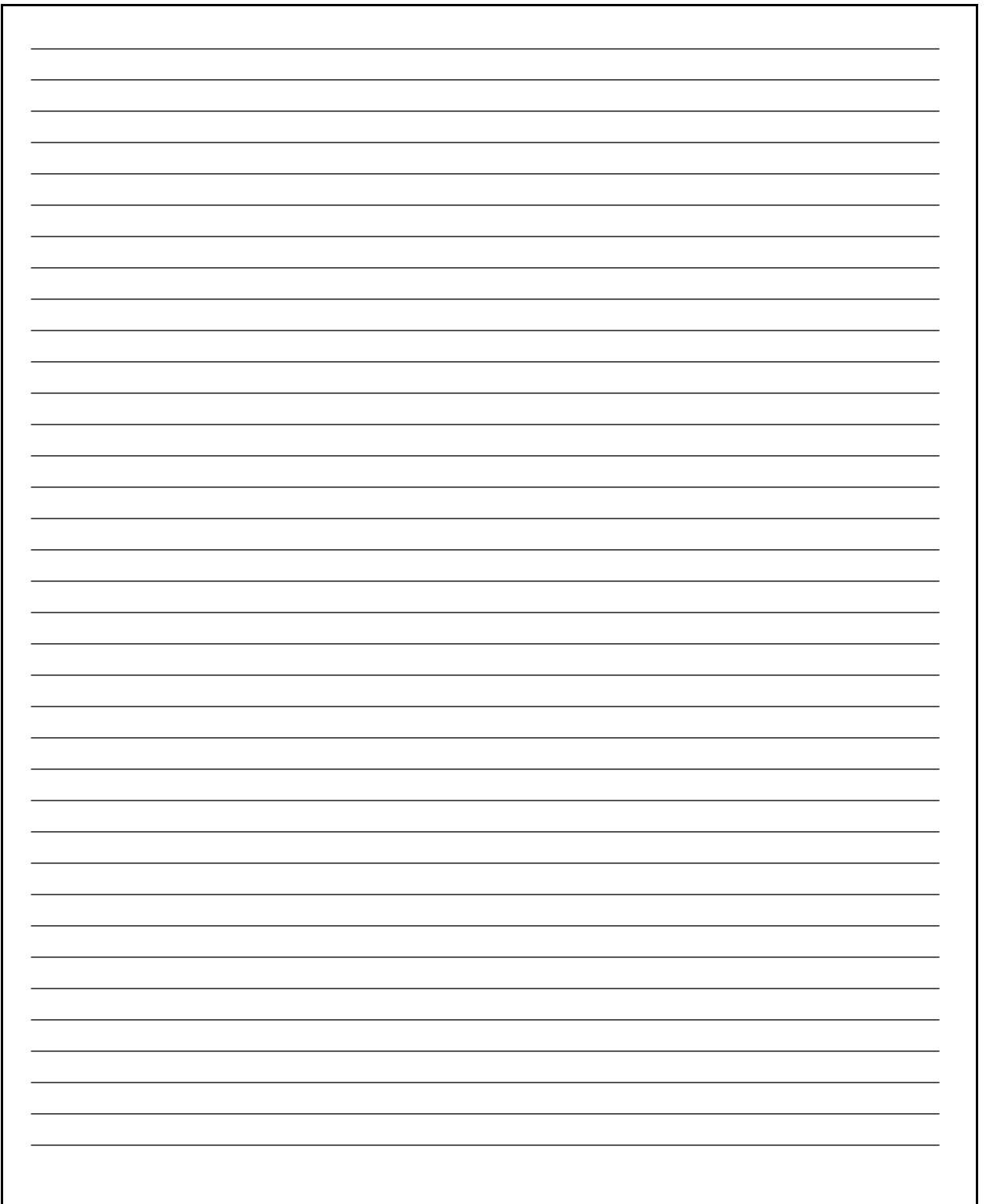
NIEKADA NEMERKITE VARIKLIO PAGRINDO Į VANDENĮ AR KITĄ SKYSTĮ.

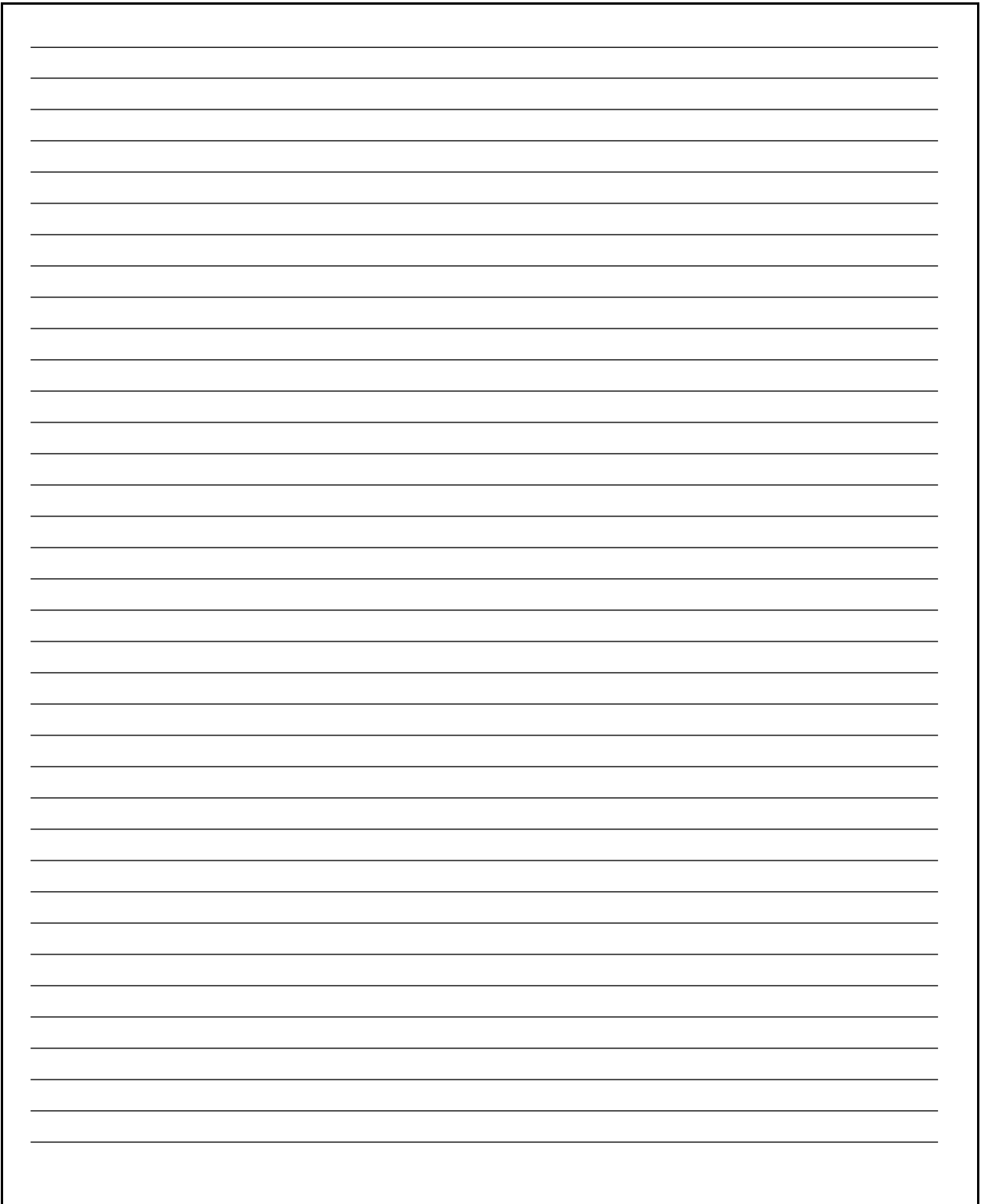
Prieš vėl naudodami leiskite įrenginiui išdžiūti ore.

Niekada nenaudokite griežtų abrazyvinių valiklių jokiai komercinio maisto procesoriaus daliai. Bet kokią kitą techninę priežiūrą turi atlikti įgaliotasis techninės priežiūros atstovas.

* „Ajax ®“ yra registruotasis prekės ženklas, priklausantis „Colgate-Palmolive Company“.

** „Clorox ®“ yra registruotasis prekės ženklas, priklausantis „Clorox Company“.





TÄHTIS SAFEGUARDID

Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida põhilisi ohutusabinõusid, sealhulgas järgmisi:

- 1. Lugege kõiki juhiseid.**
- 2. Ühendage pistikupesast lahti, kui seda ei kasutata, enne osade paigaldamist või eemaldamist, enne kui toidud töökaussist eemaldate ja enne puhastamist. Lahtiühendamiseks haarake pistikust ja tõmmake pistikupesast. Ärge kunagi tõmmake juhet.**
3. Lõiketerad on teravad. Käsitsege hoolikalt.
4. Teie toiduprotsessor on köögiseadmete tükk ja nagu kõigi teiste köögiseadmete puhul, tuleb selle kasutamisel kasutada äärmist hoolt. Kuigi koolitusnõuded on minimaalsed, tuleks seda kasutada ainult vastutustundlikel ja usaldusväärsetel isikutel. toiduprotsessor. Seda ei tohi kasutada laste või teatud puuetega isikute poolt või nende läheduses.
5. Vigastuste vältimiseks ärge kunagi asetage lõiketera ega ketast alusele, ilma et oleksite kaussi õigesti asetanud.
6. Hoidke käed, spaatlid ja muud nõud toidu töötlemise ajal liikuvatest labadest või ketastest eemal, et vältida tõsiseid kehavigastusi või toiduprotsessori kahjustusi. Plastist kaabitsat võib kasutada, kuid seda tohib kasutada ainult siis, kui toiduprotsessor ei tööta.
7. Elektrilöögiõhu eest kaitsmiseks ärge pange alust vette ega muudesse vedelikesse.
8. Vältige kokkupuudet liikuvate osadega. Ärge kunagi sööge toitu käsitsi, kui viilutate või purustate. Kasutage alati toidu lükkamisvahendit.
9. Enne katte eemaldamist veenduge, et mootor on täielikult seiskunud.
10. Ärge kasutage seadet, mille juhe või pistik on kahjustatud või kui seade on mingil viisil maha kukkunud või kahjustatud. Viige seade kontrollimiseks, parandamiseks või reguleerimiseks lähimasse volitatud ladustamisasutusse.
11. Hoiatuses mitte soovitatud või müüdavate adapterite kasutamine võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või vigastuse.
12. Ärge kasutage õues.
13. Ärge laske juhtmel laua või loenduri serva kohal rippuda ega puudutada kuuma pinda.
14. Ärge püüdke kaane blokeerimismehhanismi võita.
15. Enne seadme kasutamist veenduge, et kate on kindlalt oma kohale lukustatud.
16. Kui masin mingil põhjusel ebaõnnestub, visake ära kõik sel ajal töödeldavad toiduained.
17. See seade ei ole mõeldud kasutamiseks vähenenud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või kogemuste ja teadmisteta isikutele (sh lastele), välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik on andnud seadme kasutamise kohta järelevalvet või juhiseid.
18. Lapsi tuleb jälgida, et nad seadmega ei mängiks.

SAVE NEEDJUHISED

GARANTII

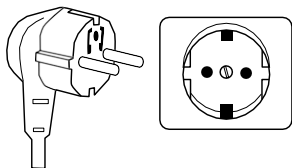
Väljaspool USA-d ja Kanadat müüdavate Waring™ toodete puhul vastutab garantii kohaliku importija või turustaja. See garantii võib erineda vastavalt kohalikele eeskirjadele.

HOIATUS. Mis tahes otsene või kaudne garantii sellele tootele on tühine, kui seadet kasutatakse otsevoolus (DC).

TÜÜP F PLUG

(GERMAANIA, AUSTRIA, NETHERLANDS,
SWEDEN, NORWAY, FINLAND, PORTUGAL,
HISPAANIA, IDA-EUROOPA)

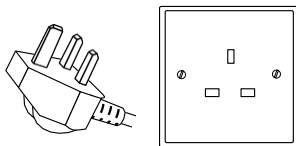
Sellel maandatud pistikul on kaks ümmargust haru ja pistikupesa külgedel on kaks maandusklaamrit. See pistik ei ole polariseeritud, nii et pistikut saab sisestada pesa mõlemas suunas. Maandamine toimub siis, kui pistikupesa klamber vastab pistiku kontaktile. Veenduge, et pistik on täielikult sisestatud.



TÜÜPI G PLUG

(ÜHENDATUD KUNINGRIIK, IIRIMAA,
KÜPRUS, MALTA, MALAYSIA,
SINGAPORE JA HONGKONG)

Sellel maandatud pistikul on kolm ristkülikukujulist haru, mis moodustavad kolmnurga. Joondage harud pesasse ja veenduge, et pistik on täielikult sisestatud. See pistik on ka elektripingete kaitseks kaitstud.



! Hoiatus!

13-amprilisse pistikupessa sisestatud väljalülituspistik on tõsine oht (šokile). Veenduge, et sulgemiskork on ohutult kõrvaldatud.

Toiduprotsessoril on tihendisüsteem, mis erineb kõigist tööstusharu toiduainete töötlejatest. Nüüd saate loobuda suurematest vedelikukogustest ja te ei pea muretsema S-blade eemaldamise pärast valamise ajal. Waring Commercial on taaskord muutnud toiduainete töötlemist. Nautige oma toiduprotsessorit!

Selle toote nõuetekohane kõrvaldamine



See märgistus näitab, et seda toodet ei tohi kogu ELis kõrvaldada koos muude olmejäätmetega. Et vältida kontrollimatu jäätmekätluse võimalikku kahju keskkonnale või inimeste tervisele, ringlusse võtta see vastutustundlikult, et edendada materiaalse ressursside säästvat taaskasutamist. Kasutatud seadme tagastamiseks kasutage tagastus- ja kogumissüsteeme või võtke ühendust jaemüüjaga, kust toode osteti. Nad võivad seda toodet keskkonnaohutu ringlussevõtuks kasutada.

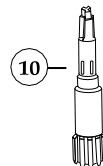
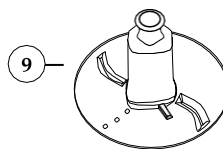
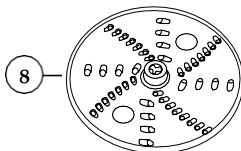
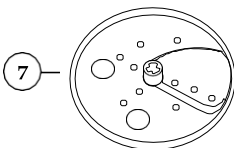
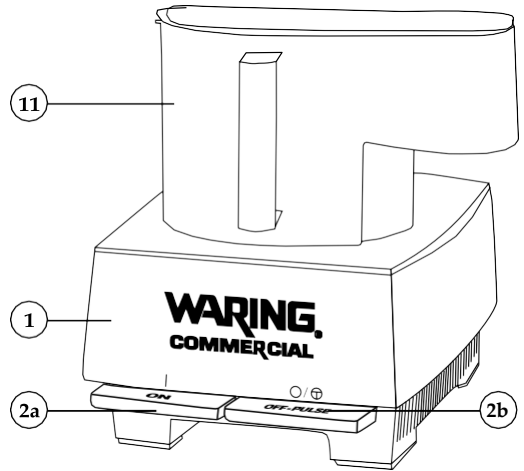
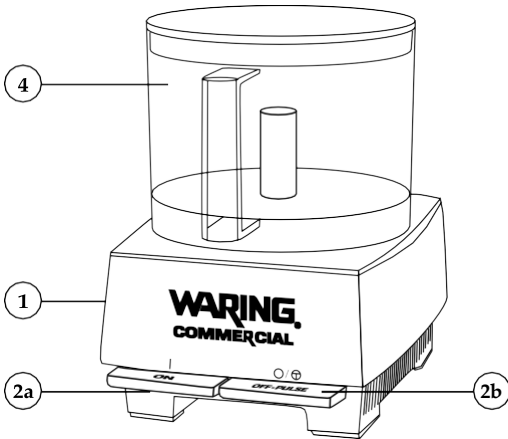
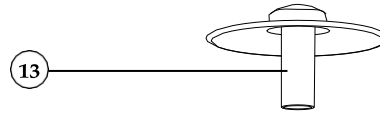
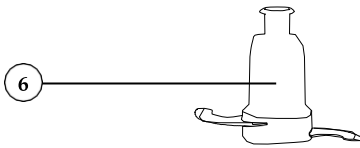
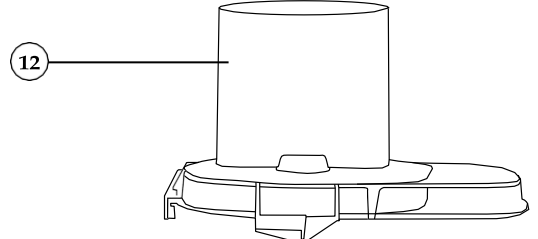
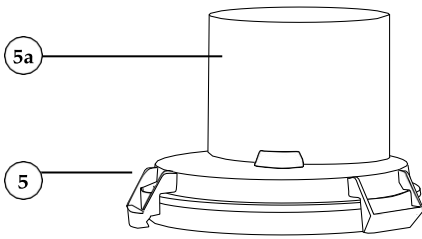
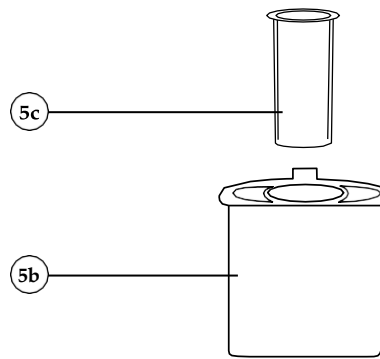
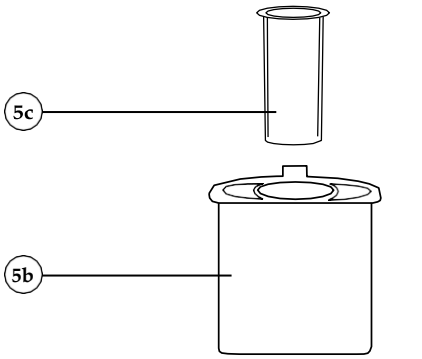
PARTS

Toiduainete protsessor koosneb järgmistest standardosadest ja tarvikutest (vt joonist järgmisel leheküljel):

1. Mootorialus vertikaalse raskeveoki võlliga
2. Kaks juhthooba
 - a. SEES ()
 - b. RAPULSE VÄLJALÜLITATUD (○ / ⊕)
3. Ohutuse blokeerimine (pole näidatud)
takistab masina töötamist kuni kate on paigas
4. Selge töökauss kuiva mahutavusega 14 tassi
5. Tühjendage töökaussi kate uue tihendisüsteemiga kasutamiseks suuremate vedelikukogustega
 - a. Suur ovaalne toititoru lõikepinna maksimaalseks kasutamiseks
 - b. Suur tõukur täissuuruses ja vähendatud suurusega söodavalikutega
 - c. Väike tõukur, mida kasutatakse suurtes tõukurites väiksemate köögiviljade, pepperoni jne jaoks.

Märkus: See kombineeritud tõukur võimaldab kasutada kogu söödatoru suurte toitide jaoks ja tagab kontrollitud töötlemise väikese läbimõõduga toitide jaoks, nagu porgandid, seller ja pepperoni.

6. Suletud S-tera (lõikuri tera) tükeldamiseks, lihvimiseks, puhastamiseks ja segamiseks: lukud vedeliku töötlemiseks ja hõlpsaks valamiseks
7. Reguleeritav viiluketas
8. Pöörduv ribaketas
9. Suletud piitsutamisketas
10. Eemaldatav vars kasutamiseks töötlemisketastega
11. Pidev toitekanal koos käepidemega
12. Pideva toitekanali läbipaistev kate
13. Pideva söödakanali linter



PARTII KAUSI OSADE KOKKUPANEK

Kasutame selles kasutusjuhendis tingimusi kauss, töökauss ja partii kauss vaheldumisi. See tähendab sama asja.

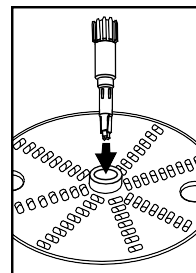
- Puhastage ja desinfitseerige mootori alus ning peske, loputage ja desinfitseerige kauss, kate, toidutõukur, toidukäitleja sisestus- ja töötlemistöõriistad enne esmakordset kasutamist.
- Asetage alus loendurile või lauale väljalaskeava lähedal. Asetage see nii, et vaataksite masina esiosa ja näeksite juhthoobi. Veenduge, et juhe on lahti ühendatud ja OFF (○) hooba on vajutatud. Ärge ühendage juhete enne, kui protsessor on täielikult kokku pandud.
- Võtke läbipaistev töökauss, hoides seda mõlemas käes ja käepidemega teie poole.
- Asetage kauss alusele, asetades selle kesktoru alusele mootori võlli kohale ja asetades selle käepideme veidi eesmisest keskpunktist vasakule (kella umbes kell 7 asendis).
- Vajutage kauss alla, nii et alumine serv sobib ümber ringikujulise platvormi. Keerake kausi kell - tark nii kaugele kui see läheb. See lukustub paika platvormi külgedel olevate vahekaartidega.

Lugege seda, kui panete kokku partii kausi osad S-lõike (lõikuri tera) kasutamiseks.

- Tõstke metalltera üles, märkides plastkeskuse ülaosas olevat diagrammi. See vastab mootori võlli kujule.
- Asetage S-tera mootori võlli otsa kohale, vooderdades võlliga rummu sisemust. Vajutage see kindlalt alla, pöörates keskmist muhvi, kuni lõiketera koost on täielikult paigas. See peaks kergesti oma kohale langema. Vajutage tugevalt, et lukustada ja sulgeda S-lõikemuhv oma kohale. Veenduge, et see lükatakse nii kaugele kui võimalik. Kui see ei ole täielikult alla, võib see kahjustuda ja vedelik võib lekkida. Vajutage ainult keskosale (plastist osa); ärge kunagi puudutage lõiketera, kuna see on äärmiselt terav.
- Kontrollige, kas tera on täielikult alla, keerates seda edasi-tagasi, vajutades seda kergelt alla. Kui see on õigesti paigaldatud ja täielikult paigas, asub alumine tera vahetult kausi põhja kohal.
- Toidu töötlemisel S-lõikega on nüüd aeg lisada toitu või vedelik töökaussi.
- Töötlege alati kõigepealt kuiva toitu, seejärel lisage märg toit.
- Ärge täitke vedelikku üle „Maksimaalse vedeliku täitmise“ taseme. Kui kasutatakse liiga palju vedelikku, voolab see üle. Sellisel juhul peatage töö, eemaldage vedelik kuni „Maksimaalse vedeliku täitmise“ jooneni ja jätkake.

Lugege seda, kui panete kokku partii kausi osad, et kasutada tarvikukettaid partii kausis.

- Ärge pange kausis toitu enne tarvikuketta võllile asetamist.
- Valige sobiv tarvikuketas: ribaketas või viilutamisketas.
- Hoidke ketast nii, et lõikekülg oleks suunatud teie käe poole. Olge ettevaatlik, et käsi teravatel servadel mitte kraapida. Pange tähele, et ketta põhjas on eemaldatava varre plasthoidik. Lükake diski vars pessa, vooderdades sälke otsas. Vt joonist.
- Kui vars on paigaldatud õigesti ketasse, juhtige ettevaatlikult keskmise ketta muhvi metallvõlli kohal, nii et võlli topelttasamed joonduksid diski varrega. Asetage ketas võlli peale ja pöörake, kuni see langeb alla ja paika. Veenduge, et see lükatakse nii kaugele kui võimalik. Vajutage ainult välisservale; ärge kunagi puudutage lõiketerasid. See peaks kergesti oma kohale langema, kuid kui mitte, siis õrnalt kivi see edasi-tagasi, kuni tunnete, et ketas langeb kohale.



Märkus: Ärge pange kausis toitu enne tarvikuketta võllile asetamist.

(partii kausi koost jätkub)

- Asetage kate kausile, toitetoru paremale, veidi ettepoole. Kaanel olevad lukustusaasad peavad olema töökaussi serval olevate lukustussakkide vasakus servas.
- Keerake katet vastupäeva, et see oma kohale lukustada. Kui kate on oma kohale pööratud, lukustub katte tagumise serva ohutuse lukustussakk blokeerimismehhanismiga.

MÄRKUS : Kate peab olema õigesti paigas, katte ohutuse lukustussakk on kindlalt kinni, et toiduprotsessor saaks töötada. See on oluline ohutusfunktsioon.

**ÄRGE KUNAGI ÜRITAGE KÄIVITADA
TOIDUPROTSESSORIT ILMA, ET KATE OLEKS
ASENDISSE LUKUSTATUD.**

Kaks toitetoru vajutust

Suur tõukaja on suuremate köögiviljade töötlemiseks. Väiksemad tõukuri pesad suuremas tõukuris ja neid saab kasutada väiksemate köögiviljade jaoks, suunates pikki õhukesti köögivilju täpsemate kärpete jaoks või töökohtade jaoks, nagu näiteks pepperoni viilutamine.

Suur tõukaja

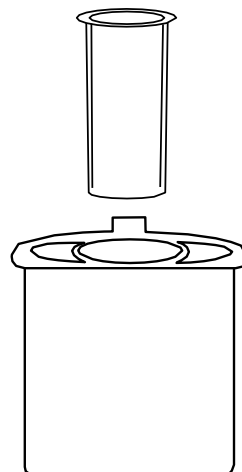
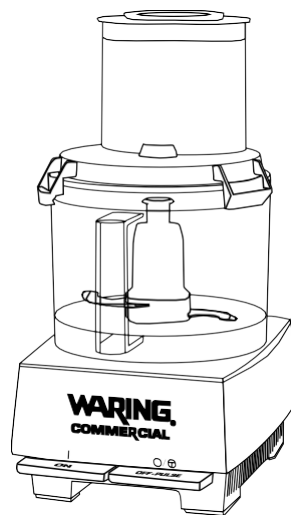
Sisestage väike toidutõukur suure toidutõukuri avasse. Nüüd olete valmis sisestama suure tõukuri toitetoru avasse. Suure tõukuri tagaküljel on T-kujuline vahetükk. Joondage see T-kujulise auguga blokeerimistorni ülaosas.

Lükake suruja õrnalt toiteturusse. Vahetükk aktiveerub blokeerimismehhanism ja teie toiduprotsessor on kasutusvalmis.

MÄRKUS : Tõuk peab olema õigesti paigas, nii et tõukuri ohutuse lukustussakk on kindlalt kinni, et toiduprotsessor saaks töötada. See on oluline ohutusfunktsioon.

Väike tõukur

Väikese tõukuri kasutamiseks tõstke see üles ja suurest tõukurist välja. Väikese tõukuri kasutamisel muutub suur tõukaja väikese tõukuri toitetoruks.



PARTII KAUSI OSADE LAHTIVÕTMINE

Lõpeta rämpis enne lammutamist.

- Keerake kausi katet päripäeva, kuni kaanel olev ohutuse blokeerimise sakk on lahti tulnud ja sakid on torni soonest eemal. Selles asendis saate kaane kausilt ära tõsta.
- Eemaldage suur toidutõukur toiteturust. Eemaldage väike tõukur suurelt tõukurilt.

Lahtivõtmine S-lõike eemaldamisel

- Eemaldage töökauss seadme küljest, pöörates päripäeva (vasakul), et vabastada kausi platvormi põhjas olevad sakid töökaussist. Kui kausi käepide on vasakul (umbes kell 7), saate kausi õrnalt üles ja välja tõsta.

Enne S-lõike eemaldamist on soovitatav kauss mootori alusest eemaldada.

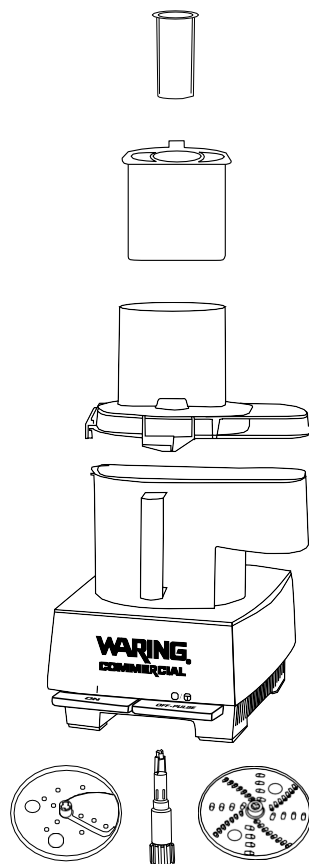
- Lõiketera eemaldamiseks hoidke laba keskosa ülaosas kergelt allapoole survet, eemaldades samal ajal kausi mootori aluselt. See moodustab tihendi, et vältida toiduosakeste voolamist kausi keskmisesse torusse ja mootori alusele või tööpinnale. **ENNE S-LÕIKE EEMALDAMIST EEMALDAGE KOGU TOIT JA VEDELIK VÕI KAUSS LEAK.** Seejärel eemaldage S-tera kausist. Käsitsege S-lõike ettevaatlikult; labad on Äärmiselt terav.

Lahtivõtmine tarvikuketta eemaldamisel

- Ärge eemaldage töökaussi enne tarvikuketta eemaldamist.
- Tarvikuketta eemaldamiseks asetage sõrmed ketta kahe vastaskülje välisservale ja tõstke üles. Disk tuleb eemaldada puhtalt.
- Eemaldage töökauss seadme küljest, pöörates päripäeva, et vabastada kausi platvormi põhjas olevad sakid töökaussist. Kui kausi käepide on vasakul (umbes kell 7), saate kausi õrnalt üles ja välja tõsta.

PIDEVA SÖÖDAKANALI OSADE KOKKUPANEK

- Puhastage ja desinfitseerige mootori alus ning peske, loputage ja desinfitseerige katkematu toitekanal, kate, lingerketas, toidutõukur, toidutõukuri vahetükk ja töötlemistöõriistad enne esmakordset kasutamist.
- Asetage alus lauale või lauale 3-osalise pistikupesa lähedale. Asetage see nii, et vaataksite masina esiosa ja näeksite juhthoobi. Veenduge, et juhe on lahti ühendatud ja OFF-hoob on vajutatud. Ärge ühendage juhet enne, kui protsessor on täielikult kokku pandud.
- Tõstke pidev söödakanal üles, hoides seda mõlemas käes, nii et tühjenduskanal on suunatud kella 4 asendisse. Asetage tühjenduskanal alusele, asetades selle keskmise ava mootori võllile ja asetades käepideme Kell 7.00.
- Vajutage tühjenduskanal alla, nii et renni ümmargune alumine serv sobib ümber ringikujulise platvormi. Pöörake vastupäeva, kuni see oma kohale klõpsatab ja lukustub tagumiseks lukustamiseks.
- Asetage ling (või väljutusketas) kaussi, libistades seda üle metallmootori võlli, kuni see jõuab tühjenduskanali põhja.
- Valige sobiv tarvikuketas. **Järgige juhiseid lk 7, et tüvi kettale kinnitada.**
- Pärast sobiva ketta valimist ja varre kinnitamist tõstke ketas üles, hoides ketast kindlalt mõlema käe vahel. Olge ettevaatlik, et mitte haarata terad või kraapida käsi peenestus-/lõikamissõlmedele.
- Juhtige diski vars ettevaatlikult üle metallvõlli, nii et võlli topeltkorterid ühtivad diski varre vastava kujuga. Disk peaks kergesti oma kohale langema, kuid kui mitte, pöörake seda õrnalt, kuni tunnete, et see langeb koht. Veenduge, et see lükatakse nii kaugele kui võimalik. Vajutage ainult välisservale; ärge kunagi puudutage lõiketerasid. **Ärge pange tühjenduskanalisse toitu enne tarvikuketta võllile asetamist.**
- Asetage kate tühjenduskanali peale nii, et lukustussakk jääks renni lukustussakki vasakule. Vajutage katet alla ja pöörake katet vastupäeva, kuni see lukustub pideva söödakanali vahekaardile. See takistab kaane tõusmist töötlemise ajal.
- Kaanel olev blokeerimissakk libiseb lukustuspesasse ja rakendab magnetilise ohutuse blokeerimislüliti. Lukustuslüliti takistab masina tööd, kui kate ei ole õiges asendis. Kui see lüliti on sisse lülitatud, töötab toiduprotsessor, kui toide on sisse lülitatud ja juhtseadised on SISSE või PULSE sisse lülitatud.



ÄRGE KUNAGI ÜRITAGE KÄIVITADA TOIDUPROTSESSORIT ILMA TÜHJENDUSKANALITA JA KÄTE LUKUSTATUD ASENDISSE.

Kaks toitetoru lükkajat

Suur tõukaja on suuremate köögiviljade töötlemiseks. Väiksemad tõukuri pesad suuremas tõukuris ja neid saab kasutada väiksemate köögiviljade jaoks, suunates pikki õhukesti köögivilju täpsemate kärpete jaoks ja töökohtade jaoks, nagu pepperoni viilutamine.

Suur tõukaja

Sisestage väike toidutõukur suure toidutõukuri avasse. Nüüd olete valmis sisestama suure tõukuri toitetoru avasse. Suure tõukuri tagaküljel on T-kujuline vahetükk. Joondage see T-kujulise auguga blokeerimistorni ülaosas. Lükake suruja õrnalt toitetorusse. Vahetükk aktiveerib blokeerimismehhanismi ja toiduprotsessor on kasutamiseks valmis.

MÄRKUS : Tõuk peab olema õigesti paigas, nii et tõukuri ohutuse lukustussakk on kindlalt kinni, et toiduprotsessor saaks töötada. See on oluline ohutusfunktsioon.

Väike tõukur

Väikese tõukuri kasutamiseks tõstke see üles ja suurest tõukurist välja. Väikese tõukuri kasutamisel muutub suur tõukaja väikese tõukuri toitetoruks.

Keerulised delikaatsed PARTS-id

Lõpeta rämps enne lammutamist.

- Keerake tühjenduskanalit ja katet päripäeva, kuni ohutuse lukustusribad on aluse küljest lahti tulnud. Tühjenduskanali pööramisel vabastate ka renni lukustuspesad mootori baasplatvormi lukustussakkidest.
- **Eemaldage suur toidutõukur toitetorust, et lahutada lukk.** Eemaldage väike tõukur suurelt tõukurilt.
- Tarvikuketta eemaldamiseks pidevast söödakanalist asetage kaks sõrme plaadi mõlema külje alla ja tõstke see otse üles. Olge ettevaatlik, et lõiketerasid mitte puudutada, sest need on äärmiselt teravad.
- Eemaldage mootori aluselt pidev toitekanal. Kui kanal on suunatud kella 4 kohale, tõstke see lihtsalt üles.

JUHTIMINE

- Ühendage masin pistikupessa. Väljund peab olema 230V (50 Hz).
- Masina põhjas on kaks juhthooba. Need on ees ja annavad teile töötlemise sõrmeotsa kontrolli. Need on piisavalt suured, et hädaolukorras kergesti leida.

Kaks juhtelementi on: ON (|)
RAPULSE VÄLJALÜLITATUD (○ / ⊕)

Kuidas nad töötavad: ON (|): Mootori käivitamiseks vajutage hoob alla.
VÄLJA PULSE (○ / ⊕): Mootori väljalülitamiseks vajutage hoob alla ja vabastage.

Mootori pulseerimiseks vajutage OFF-PULSE (○ / ⊕) hooba alla, seejärel vabastage. Mootor töötab niikaua, kuni te hooba all hoiate; see peatub, kui te hoova vabastate. Proovige seda mõned korrad.

Kuidas kasutada

Pidev kasutamine

Pidevaks töötlemiseks kasutage ON (|) hooba, mis asub vasakul.

Pulseeriv

pulseeriv funktsioon on ette nähtud kasutamiseks S-lõikega tööõhus.

- Kiireks väljalülitamiseks, mida nimetatakse pulseerimiseks, kasutage paremal asuvat hooba OFF-PULSE (○ / ⊕). Mootor töötab niikaua, kuni te hooba all hoiate; see peatub, kui te hoova vabastate.
- Sa kontrollid pulseerimist. Te juhite iga impulsi kestust aja järgi, mida te hooba all hoiate. Te juhite impulsside sagedust kiiruse järgi, millega te hooba vajutate. Pulsside vaheline intervall peab olema piisavalt pikk, et kõik töökaussis langeks põhja.
- Pulsing annab teile täpse kontrolli tükeldamise, kaevandamise, segamise ja segamise üle. Saate töödelda toitu soovitud tekstuuri või konsistentsiga, alates jämedast kuni peeneni.
- Pulsing on kasulik ka kõvade toitude töötlemisel. Pigistage toitu paar korda, et murda väiksemateks osadeks. Seejärel jätkake pideva kasutamise jätkamiseks pärast tükeldamist ja hõlpsamini töötlemist.
- Kasutage pulseerimiseks alati hooba OFF-PULSE (○ / ⊕). Ärge kunagi liigutage anumad (või tühjenduskanalit) ja kattekoostu impulsside juhtimiseks sisse või välja. See on vähem tõhus ja võib masinat kahjustada.

Väljalülitamine

Lülitage masin alati VÄLJA-PULSE (○ / ⊕) hooba abil välja ja oodake enne suruja koostu eemaldamist, kuni tera või ketas on täielikult peatunud. Mootor seiskub sekundi jooksul pärast masina väljalülitamist.

Hea ETTEVALMISTAMINE

- Valmistage ette kõik toiduained, mida tuleb töödelda vastavalt vajadusele pesemise ja koorimisega. Eemaldage kaevandused, kivid ja suured seemned.
- Lõigake köögiviljad, liha, juustud jne suurusteks, mis sobivad teie valitud väikese söödatoru või suure söödatoruga tarvikute ketastega töötlemiseks, või suuruseks, nagu teie töötlemisülesanne nõuab.
- Ettevalmistus viilutamiseks: Pikad ja silindrilised, nagu porgandid, kurgid ja seller, tuleks mõlemas otsas lõigata. See annab ühtlase lõigu kõikidele töödeldud toitudele.

TOITNE PUSHER VALIK

S-lõike kasutamine

Toiduprotsessori kasutamiseks peab suur tõukur olema paigas. Selle võib eemaldada toidu lisamiseks töökaussi.

Väike tõukaja ei ole vajalik, kui töödeldakse töökaussi põhjas S-lõikega. Siiski võib söödatoru kasutada koostisosade lisamiseks toiduprotsessori töötamise ajal.

Soovitatav on jätta toidutõukurid oma kohale, et vältida pritsimist ja vältida soovimatuid lisandeid töökaussi.

Väike tõukur

Seda väiksema kanaliga tõukurit kasutatakse tavaliselt köögiviljade vertikaalsel sisestamisel väiksemateks sisselõigeteks. Seda tuleks kasutada selliste toiduainete nagu porgandite, selleri, pepperoni jne viilutamisel, kui soovitakse järjepidevat, lamedat tulemust.

Seda tõukurit kasutatakse ka siis, kui soovitakse lühemat helvest või viilu, mitte pikemat hõõrdumist või lõiku, kasutades suuremat toiteteru ja tõukurit.

Suur tõukaja

Seda suurema tühjenduskanaliga tõukurit kasutatakse tavaliselt köögiviljade horisontaalsel paigaldamisel pikemate sisselõigete jaoks.

Seda tõukurit kasutatakse siis, kui soovitakse pikemat viilu või viilu. Seda kasutatakse ka suurte maitsetoitude või mahukate toiduainete, näiteks kartulite või sibulate töötlemisel.

TERMOKAITSE LÄHTESTAMINE

Toiduprotsessor on varustatud automaatse lähtestamislülitiga, mis kaitseb mootorit ülekuumenemise eest.

Kui teie toiduprotsessor lõpetab raske kasutamise, lülitage toitelüliti välja ja eemaldage toitejuhe vooluvõrgust. Tühjendage töökauss kogu selle sisust ja visake toit ära. Laske mootoril umbes 5 minutit jahtuda.

Pange seade uuesti kokku, ühendage toitejuhe tagasi pistikupessa ja käitage kõigepealt tühja kausiga. Pange toit kaussi ja jätkake töötlemist.

Kui teie toiduprotsessor ei tööta korralikult pärast seda protseduuri, lõpetage kasutamine ja võtke ühendust oma kohaliku edasimüüjaga.

PARTIINA BOWL MAXIMUM CAPACITY CHART

Ärge ületage partii kausis töötlemisel allolevas tabelis loetletud mahtusid.

| TOITED | CAPACITY |
|---|--------------------|
| Küpsetatud ja puhastatud puu- ja köögiviljad | 475 g (1,1 naela) |
| Küpsetatud või puhastatud liha, linnuliha, kala või mereannid | 1 kg (21/4 naela) |
| Viilutatud puuviljad, juust või köögiviljad | 1,5 kg (3,5 naela) |

S-BLAADI KASUTUSJUHEND PARTII KAUSIS

1. Lõigake toit 2,5 cm tükkideks.
 2. Sisestage metall S-tera ja pange toidutükid töönousse. Kinnitage kaas ja tõukuri koost; vajutage suruja koost alla, et see oma kohale lukustada. Vajutage ja vabastage kang OFF-PULSE (○/⊕) kaks või kolm korda. Iga kord, kui tera peatub, laske tükkidel enne uuesti pulseerimist kausi põhja kukkuda.
 3. Kasutades pulssi / tükeldamistehnikat, võite saada ühtlase koori ilma ohuta ületöötlemine. Kontrollige tekstuuri sageli, vaadates läbi töökaussi kaane. Kui soovite peenemat kärpimist, vajutage ja vabastage kang OFF-PULSE (○/⊕), kuni saavutate soovitud tekstuuri. Sibul ja muud kõrge veesisaldusega toidud jõuavad kiiresti püreesini, välja arvatud juhul, kui neid uuritakse pärast iga impulssi, et veenduda, et need ei ole ületöödeldud.
- Paremate tulemuste saamiseks veenduge, et kõik kausile lisatavad tükid on umbes sama

suurusega.  Veenduge, et töödeldav summa ei ole suurem kui soovitatud.

TÖÖDELDUD TOIDU EEMALDAMINE PARTII KAUSIST

1. Lülitage masin välja ja oodake enne kaane ja tõukuri eemaldamist, kuni lõiketera on liikumise lõpetanud.
2. Eemaldage kauss, keerates käepidet päripäeva kella 7 asendisse.
3. Vajutage tera kindlalt alla, et veenduda selle lukustumises.
4. Kallutage kaussi ja eemaldage segu õrnalt. S-lõiked jäävad segu eemaldamisel paigale lukustatuks. Ärge kunagi kasutage toidu eemaldamiseks sõrmi, kui tera on partii kausis.

KÕVADE TOITUDE TÜKELDAMINE PARTII KAUSIS

Kõva toidu, näiteks küüslaugu tükeldamiseks eemaldage väike tõukur, vajutage ON () hooba ja laske toit läbi väikese söödatoru, kui masin töötab. Väikesed toidud nagu küüslauk võib täielikult maha kukutada. See meetod hakkliha, küüslaugu, mädanike ja sibulate töötlemiseks. Suuremad toidud, nagu liha ja kõva juust, tuleks lõigata 1-tollisteks (25,4 mm) kuubikuteks, et tagada ühtlane koor. Vajutage VÄLJA-PULSE (○/⊕) hooba 1 kuni 2 sekundit, 3 korda. Seejärel vajutage ON () hooba ja protsessi maksimaalselt 30 sekundit soovitud konsistentsi saavutamiseks.



Ärge kunagi proovige töödelda juustu, mida on liiga raske noaga lõigata. Te võite lõiketera või masinat kahjustada.

SÕHENDAMINE

Teie Waring-toiduprotsessor sisaldab reguleeritavat viiluketast, mida saab seada vahemikus 0–6 mm ja millel on 16 erinevat viilutamisasendit.

Ümar puu- ja köögiviljad

Enne sibulate, õunte ja muude suurte ümmarguste puuviljade ja köögiviljade töötlemist lõigake need noaga. Lõigake alumine ots tasaseks, et toit püsiks kettal stabiilsena. Asetage toit söödatorusse, tasane külg allapoole. Asetage see nii kaugele vasakule kui võimalik, et vältida selle kallutamist töötlemise ajal. Valige puuviljad, mis on kindlad ja mitte liiga küpsed. Enne töötlemist eemaldage puuviljadest alati suured kõvad kivid ja piip/seemned. Tsitrusviljade seemneid ei ole vaja eemaldada. Enne viilutamist võite rinda eemaldada või jätta rindu.

Terved paprikad on erand.

Eemaldage vars ja lõigake varrepoolne ots tasaseks. Eemaldage südamik ja hõõruge seemned välja. Jätke ots varre terviku vastas, et struktuur jääks jäigaks. See tagab ümmargused, isegi viilud.

Suured puuviljad nagu ananassi ja melon

Lõigake need pooleks ja eemaldage seemned või südamik. Vajadusel lõigake pooled väiksemateks tükkideks, et need sobiksid toititoruga. Ärge unustage lõigata otsad lamedalt.

Kapsas ja jäasalat

Pöörake pea küljele ja lõigake ülemine ja alumine osa ära, jättes keskmise sektsiooni umbes 3 tolli sügavusele. Eemaldage südamik ja lõigake keskmine osa kiiludesse, et see sobiks toititoruga. Eemaldage südamik alumisest tükist ja lõigake see ja ülemine tükk kiiludesse, et see sobiks söödatoruga.

Kui puu- või köögiviljad ei sobi

Proovige sisestada see toititoru põhjast. Avamine on veidi suurem.

Pakkige söödakatsuti soovitud tulemuste saamiseks

Pikkade viilude puhul lõigake toit toititoru laiusteks ja pakkige tükid horisontaalselt. Väikeste ümmarguste viilude jaoks porganditest, kodatidest ja muudest pikkadest köögiviljadest lõigake need söödatoru kõrguseks ja pakkige need tihedalt püsti. Toit peaks sobima tihedalt, kuid mitte nii tihedalt, et see takistab tõukuri liikumist. Toidu viilutamisel kasutage alati tõukurit. Ärge kunagi pange oma sõrmi ega spaatlit söödatorusse.

Ärge kunagi suruge surujat kõvasti alla. Kasutage kergelt survet pehmete puu- ja köögiviljade, näiteks banaanide, seente, maasikate ja tomatite ning kõigi juustude puhul. Kasutage keskmist survet enamiku toitude puhul, nagu

õunad, seller, tsitruselised puuviljad ja kartulid. Kasutage kindlat survet tõeliselt kõvadele köögiviljadele,

nagu porgandid.

Väikesed puuviljad ja köögiviljad

Suurte marjade, radišide ja seente puhul lõigake vastasotsad nuga lamedalt. Sisestage toit läbi söödatoru, seistes iga tükk tasasel otsal. Toru saab täita kuni umbes 25,4 mm (1 tolli) kaugusele ülevalt. Alumine kiht annab teile täiuslikud viilud garneerimiseks. Kui soovite, et kõik viilud oleksid täiuslikud, on kõige parem töödelda korraga ühte kihti.

Pikad puuviljad ja köögiviljad

Trim toit nagu banaanid, seller ja courgettes, lõigates need tükkideks veidi lühemaks kui söödatoru. Lõigake mõlemad otsad lamedaks. (Kasutage joonlauda juhina või suruja koos tõukuriga, mis on välja tõmmatud nii kaugele kui võimalik.) Täitke söödatoru tükkidega, seistes neid vertikaalselt ja lisades piisavalt tükke, et need oleksid kindlalt pakitud ja ei saaks külgsuunas kallutada, kui need on viilutatud.

Väikesed toidukogused

Kasutage väikest toititoru ja väikest tõukurit. Eemaldage väike tõukur tõukuri koostu küljest. Libistage suruja koost üle toititoru ja vajutage hülssi alla, et see oma kohale lukustada. Lõigake toit veidi lühemaks kui söödatoru. Kui sa viilutad ühe või kaks pikka, õhukest köögivilja nagu porgandid, lükake need vasakule. Kui te viilutate mõned köögiviljad, mis on ühes otsas laiad ja teises kitsad (karbid, sellerid või keraamikad), lõigake need pooleks ja pakkige paariks, üks lai ots üles, üks kitsas ots üles.

Prantsuse lõigatud rohelised oad

Trim värsked rohelised oad söödatoru laiustele. Blanšeerige neid 60 sekundit soolatud vees keetmisel. Pange need kohe külma vette, et küpsetamine peatada. Kui need on puudutamisel külmad, tühjendage ja kuivatage. Pange need söödatorusse horisontaalselt umbes 1 tolli (2,5 cm) kaugusele ülevalt. Kasutage viilutamisketast. Veenduge, et väike tõukur on lukustatud. Rakendage tõukurile kerget survet ja vajutage VÄLJA-PULSE (○/⊕) hooba, kuni oad on viilutatud. Toores kodattide või porgandite pikkade horisontaalsete viilude valmistamiseks kasutage sama protseduuri.

Matchsticks või julienne ribad

Töötlege toitu kaks korda - topelt viilutage see. Pange söödatorusse horisontaalselt kõik suured puu- või köögiviljad – kartulid, kuklid, kodatid, õunad. Vajutage surujale survet, vajutades samal ajal hooba OFF-PULSE (○/⊕), kuni toit on viilutatud. Saate pikad viilud. Eemaldage viilud töökaussist ja pange need uuesti kokku. Pange need uuesti söödatorusse, keevitades need tihedalt. Viil Jällegi. Saate pikad julienne'i ribad.

MEAT JA POULTRY

Küpsetatud liha ja linnuliha

Toit peab olema väga külm. Võimaluse korral kasutage söödatoru sobitamiseks piisavalt suurt toidutükki. Julienne'i sinki, bologna või lõunasöögi liha ribad valmistamiseks pange neist viilud. Seejärel rullige või voltige need kahekordselt ja seiske need söödatorus püsti, kiiludes nii palju rulle kui võimalik. See tehnika töötab paremini ruudukujuliste või ristkülikukujuliste tükkidega kui ümmarguste.

Küpsetamata liha ja linnuliha

Lõigake toit tükkideks, et see sobiks söödatoruga. Luulised, nahaga kana rinnad sobivad tavaliselt, kui lõigatakse pooleks risti. Mähkige tükid plastpakendisse ja pange need sügavkülmikusse. Nad on valmis

viilutama, kui nad läbivad selle "nugatesti": neid on kerge terav nuga otsaga läbi torgata, kuigi poolkülmutatud ja raskesti puudutatav. Pange need söödatorusse, lõigake külg alla ja lõigake need tera vastu, kasutades tugevat survet tõukurile. Või asetage need söödatorusse lamedalt, nii palju kui sobib, ja viilutage teraga, kasutades kindlat survet.

Frankfurters, salami ja muud vorstid

Kui vorst on pehme, külmutage see kuni puudutamiseni, kuid kergesti läbistatud terava noa otsaga. Raskeid vorste ei pea külmutama. Kui vorst on piisavalt õhuke, et see mahuks väikesesse söödatorusse, kasutage seda katsutit. Vastasel juhul lõigake vorst tükkideks, et see sobiks täielikult suure söödatoruga. Seiske tükid vertikaalselt, pakkides need tihedalt, nii et nad ei saa külgsuunas kallutada.

SÕHUTUS

Firm juust nagu Šveitsi ja Cheddar

Lõigake juust tükkideks, et see sobiks söödatoruga. Pange see sügavkülmikusse, kuni see on poolkülmutatud - raskesti puudutatav, kuid kergesti läbistatud terava noa otsaga. Seiske tükid toititorusse ja avaldage tõukurile kerget survet.

TÄHTIS: Ärge kunagi proovige pehmet juustu viilutada. Viilutage ainult kõva juustu, nagu Parmesan. Ärge kasutage ploki suurusi, mis on suuremad kui 9 cm x 2 cm x 10 cm (3,5 tolli x 0,750 tolli x 4,0 tolli). Kasutage viilutamisel alati hästi jahutatud juustu. Soovitav on hoida juustu külmkapis vähemalt 1 tund enne viilutamist. Ärge lõigake mozzarella selles seadmes. See võib seadet kahjustada.

HREDDING KASUTAMINE

Teie toitlustusprotsessor sisaldab ümberpööratavat lõhkemisketast keskmise suurusega helvestega ühelt küljelt ja teiselt poolt peene helvesega.

- Valmistage ette kõik toiduained, mida tuleb töödelda vastavalt vajadusele pesemise ja koorimisega. Eemaldage kaevandused, kivid ja suured seemned. Veenduge, et toit sobiks õigesse söödakanalisse.
- Valige, millist toitekatsutit kasutada. Selliste toiduainete, nagu porgandid ja suvikõrvits, horisontaalne paigutus toob kaasa pikema viilutatud toote. Väiksema tühjenduskanali ja väikese tõukuri kasutamine koos vertikaalselt sisestatud toiduga annab lühema viilutatud toote.
- Ärge kunagi proovige pehmet juustu purustada. Kasutage ainult kõva juustu. Mozzarella võib purustada ainult siis, kui see on hästi jahutatud. Eellõikega mozzarella peab olema 1 tolli paksune 3,5 tolli laiuse ja 4 tolli kõrgusega (2,5 cm x 9 cm x 10 cm). Hoidke mozzarella enne purustamist 1 tund sügavkülmikus. Kasutage pulsihooba ainult juustu purustamisel.
- Kui viilutatud toit jõuab kausi peaaegu täisvõimsuseni, eemaldage kaussi kõik viilutatud toidud.

SULETUD PIITSUTAMISKETTA KASUTAMINE

Teie toidukäitleja sisaldab suletud piitsutamisketast. Piitsemisketas muudab igasuguse piitsutamise lihtsaks ja kiireks. Lihtsalt valage raskesse kreemi ja oma magustamise või maitse valikut ning piitsuge, kuni kreem on paks ja kohev. Kokkupanduks eemaldage partii kausi kaas ja asetage piitsuketast veovõllile ning vajutage alla, et ketas oma kohale lukustuks.

Ärge täitke MAX FILL LINE'i üle, nagu on näidatud partii kausis. Pange tähele, et tihend hoiab ära lekkesid ja lekkesid partii kausi kattest, kuid kui mootor töötab, võib vedelik läbi toititoru välja tõmmata, kui see on täidetud MAX FILL LINE kohal. Sellisel juhul peatage töö ja eemaldage vedelik MAX FILL LINE alla ning jätkake töötlemist. Et muuta kreem võiks, hoidke piitsutamist, kuni niiskus on

enamasti kreemist eraldatud. Võite vabalt kasutada oma valikut ürte ja maitseaineid, et teha oma kodus valmistatud ürdivõi.



VÄRITEMINE

Selles jaotises kirjeldatakse võimalikke probleeme ja õigeid lahendusi. Probleemid, mida ei saa lahendada allpool loetletud suunistega, tuleb abi saamiseks suunata ühele teie kohalikust turustajast. Iga ladustamistoiduprotsessoriga on kaasas volitatud teenindusasutuste nimekiri.

Seade ei käivitu, kui see on õigesti kokku pandud

- Tõmmake pistikut ja proovige ühendada teise pistikupessa.
- Vajutage ON (|) hooba SISSE.
- Veenduge, et kauss on õigesti mootori alusele asetatud, et kauss või tühjenduskanali kate oleks korralikult kinnitatud ja et kaanel olev ohutuse blokeerimise sakk oleks ohutusluku lüliti korralikult kinnitunud.

Seade lõpetab töötlemise ajal töötamise

- Seade võib olla üle kuumenenud. Vt jaotist Termokaitse lähtestamine (lk 13).
- Lülitage seade välja ( / ) ja eemaldage vooluvõrgust.
- Eemaldage kausi adapter.
- Eemaldage kausist töödeldav toit ja visake ära.
- Laske seadmel 5 minutit jahtuda.
- Pange seade uuesti kokku ja käitage esmalt tühja kausiga, seejärel pange toit kaussi ja proovige uuesti.

Seade ei jõua täiskiirusele

- Bowl on ülekoormatud – eemaldage töödeldav toit ja laadige uuesti, kasutades väiksemaid koguseid.

Kui seade ei tööta pärast ülaltoodud

- Kontrollige pistikupesa, et veenduda, et seal on voolu.
- Kontrollige, kas kaitselüliti on sisse lülitatud.
- Veenduge, et kaitse ei põleks, kui selles ahelas on kaitsmeid.
- Võtke ühendust kohaliku edasimüüjaga.

Kui seade hakkab sädelema või suitsetama

- Lülitage seade välja, eemaldage see vooluvõrgust ja helistage kohalikku tehase volitatud teenindusasutusse.

Kui toiduprotsessor teeb lihvimismüra

- Lülitage seade välja, eemaldage vooluvõrgust, võtke lahti, kontrollige kaussi ja lõiketera, et näha, kas need on kokku hõõrunud.
- Kui kauss ja tera hõõruvad, helistage kohalikule edasimüüjale.

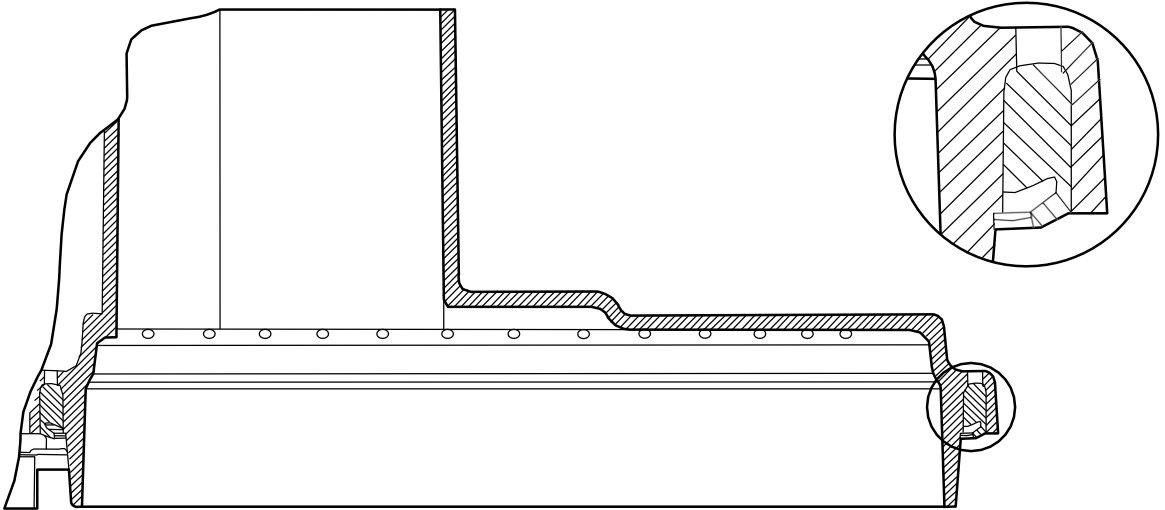
PUHASTAMINEJUHISED

Puhastage toiduprotsessor ja lisatarvikud enne esimest kasutamist ja pärast iga kasutamist. Ärge kasutage toiduprotsessori mis tahes osas tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid. Peske mootori võlli väikese harjaga.

Peske, loputage, desinfitseerige ja kuivatage kauss, katted, pidev söödakanal, väike toidutõukur, suur toidutõukur, tarvikukettad ja S-tera enne esimest kasutamist ja pärast kasutamist, välja arvatud juhul, kui neid kohe uuesti kasutatakse. Kõik need esemed on nõudepesumasinakindlad ning neid võib pesta ja loputada nõudepesumasinas käsitsi valamü asemel.

Kaussi kattel on must tihend selle välimise serva ümber, mis on puhastamiseks kergesti eemaldatav ja mida tuleb regulaarselt puhastada. Katte ülaosas on kolm väikest auku, mis suruvad tihendi välja. Kasutage väikest, igavat objekti nagu hambapick või paberklamber, et suruda tihendit allapoole ja soonest välja. **ÄRGE KASUTAGE MIDAGI TERAVAT, MIS VÕIB TIHENDIT LÕIGATA.** Peske käsitsi sooja seebiveega, loputage ja kuivatage. Uuesti kokkupanekuks sisestage puhas ja kuiv tihend tagasi sõrmedega soonde, ümar serv üleval ja piluga serv all, suunatud sisse. Veenduge, et tihend on täielikult sisestatud ja õiges asendis. Pange tähele allolevat pilti.

Märkus: Kattetihendi klapp peab olema allapoole ja ava peab olema suunatud katte keskele.



Jäiga harjastega hari aitab enne pesemist ketaste ja labade pragudest välja tõmmata toiduosakesi. Käsitsege terad väga ettevaatlikult, kui need on teravad.

Käsitsi puhastamiseks on soovitatav kasutada pesulahuseid, mis põhinevad mittesudeerivatel pesuainetel, ja klooripõhiseid desinfitseerivaid lahuseid, mille kloorisisaldus on vähemalt 100 PPM. Kasutada võib järgmisi pesemis-, loputus- ja desinfitseerimislahuseid või nende ekvivalente:

| SOLUTION | TOOTE | DILUTION VEE | TEMPERATUURI |
|--------------------------|---|--------------------------------|-----------------------|
| Pesemine | *Ajax - desinfitseerimisvahendi puhastusvahendi pulber | 1/4 untsi 2½ galloni kohta | Kuum 46 °C (115 °F) |
| Loputamine | Plain vesi | | Soe 35 °C (95 °F) |
| Desinfitseerimine | **Clorox - institutsionaalne | 1 supilusikatäis galloni kohta | Külm 50 °F (10–21 °C) |

Mootori aluse puhastamiseks ja desinfitseerimiseks

Puhastage ja desinfitseerige mootorialus enne esimest kasutamist ja pärast iga kasutamist. Eemaldage seade vooluvõrgust ja pühkige seejärel mootori aluse välispindu lahustuva pesuainega niisutatud lapiga või käsna. Seejärel pühkige see loputusveega puhtaks. Enne kasutamist vältige vedeliku sattumist mootori alusesse, eemaldades lapilt või käsna kogu liigse niiskuse.

ÄRGE KUNAGI KASTKE MOOTORI ALUST VETTE EGA MUUSSE VEDELIKKU.

Laske seadmel enne uuesti kasutamist õhu käes kuivada.

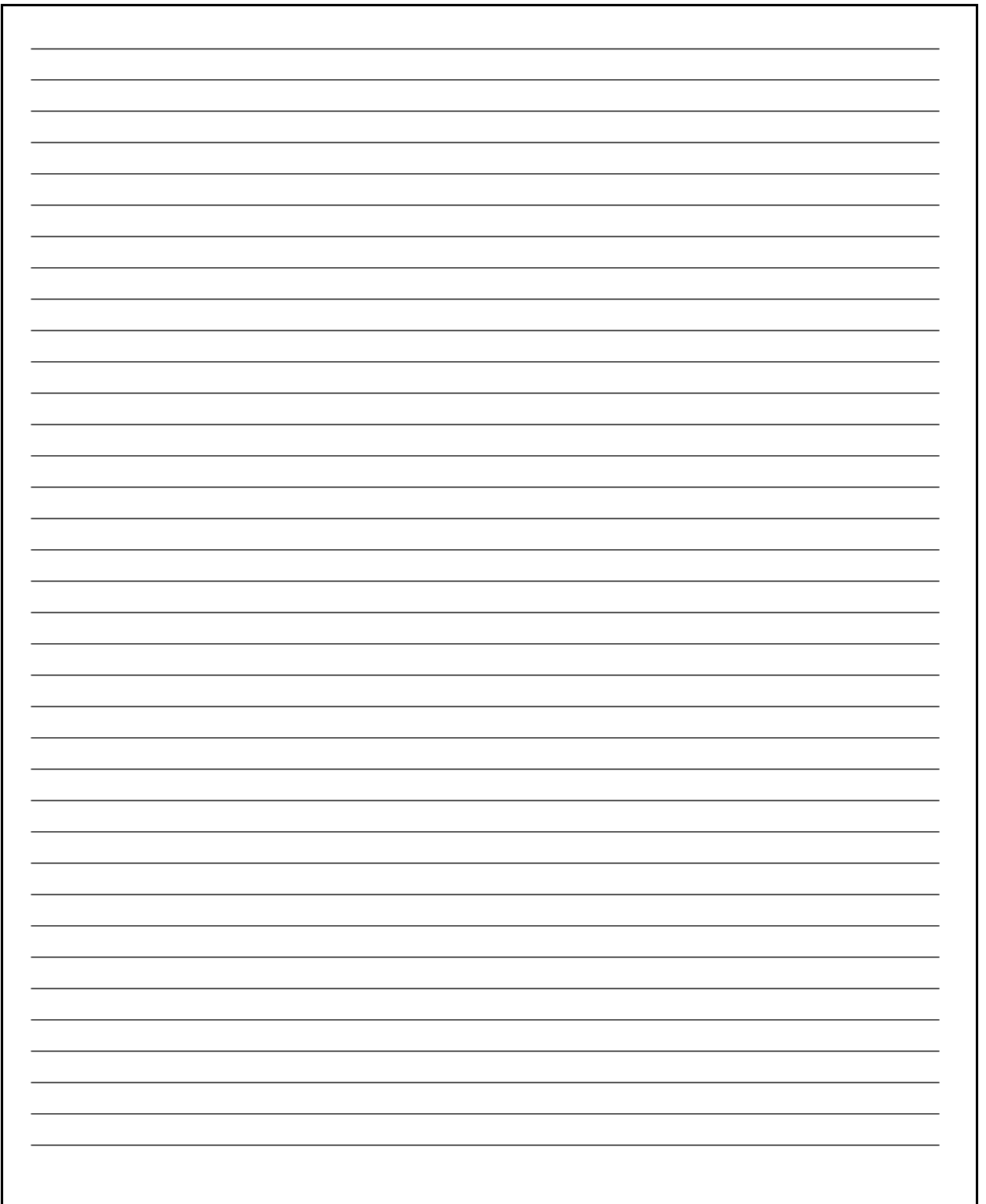
Ärge kunagi kasutage kaubandusliku toiduprotsessori mis tahes osas tugevatoimelisi

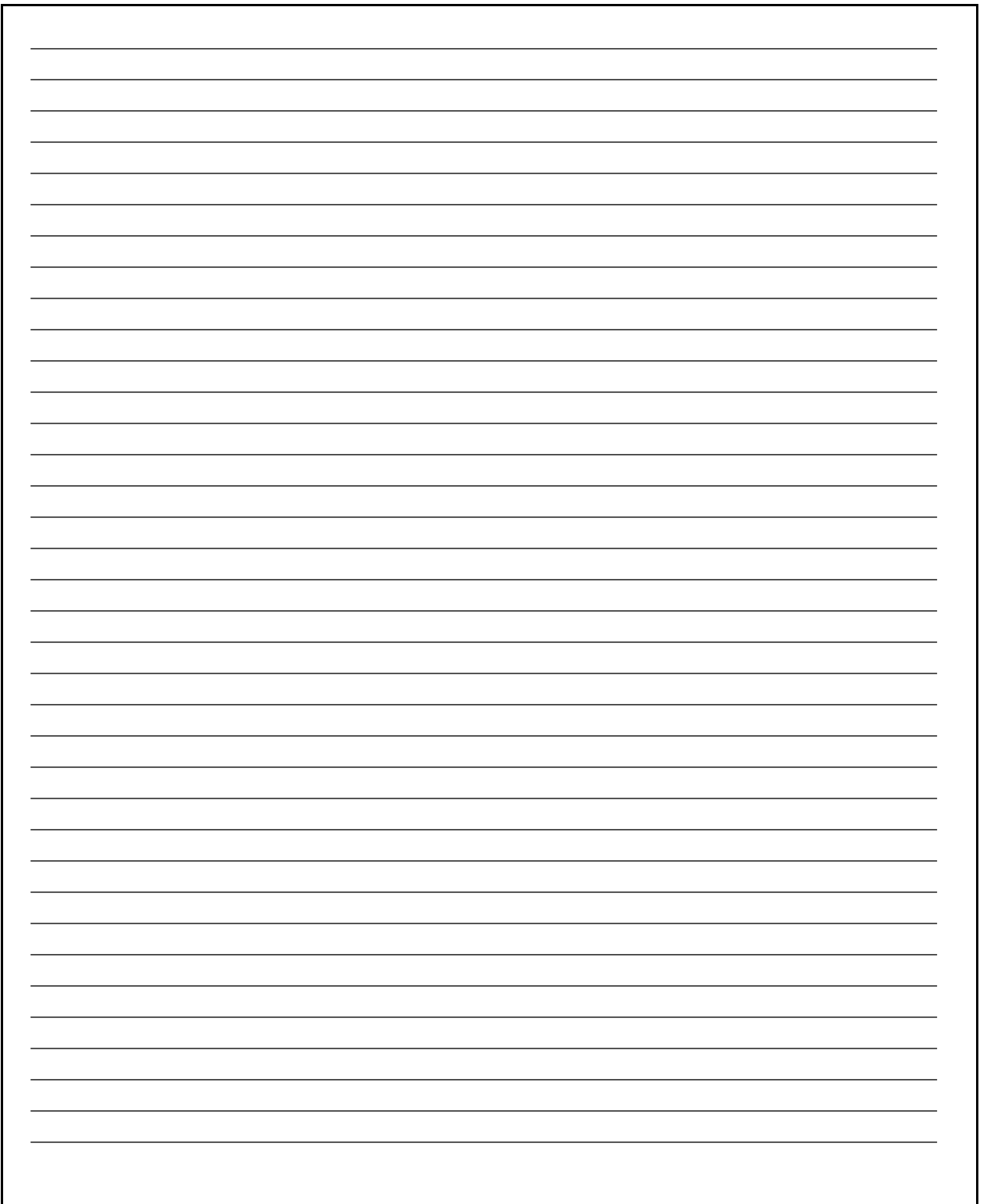
abrasiivseid puhastusvahendeid. Mis tahes muud hooldust peab teostama volitatud

hooldusesindaja.

*Ajax on Colgate-Palmolive Company registreeritud kaubamärk.

**Clorox on Clorox Company registreeritud kaubamärk.





ВАЖЛИВІ БЕЗПЕКАГУАРТИ

Під час використання електричних приладів слід завжди дотримуватися основних заходів безпеки, включаючи такі:

- Прочитайте всі інструкції.**
- Від'єднайте прилад від розетки, коли він не використовується, перед тим, як надягати або знімати деталі, перед вийманням їжі з робочої ємності та перед чищенням. Щоб від'єднати штепсель від електромережі, візьміться за штепсель і витягніть його з електричної розетки. Ніколи не тягніть за шнур.**
- Леза гострі. Обережно поводьтеся з виробом.
- Ваш кухонний комбайн Waring® — це кухонне обладнання, тому, як і будь-яке інше кухонне обладнання, під час його експлуатації слід бути надзвичайно обережним. Незважаючи на те, що вимоги до навчання мінімальні, для цього повинні дозволятися лише відповідальні та розсудливі особи кухонний комбайн. Його не повинні використовувати діти або особи з певними обмеженими можливостями або поблизу них.
- Щоб уникнути травм, ніколи не кладіть ріжуче лезо або диск на основу, попередньо не встановивши чашу на місце.
- Під час обробки їжі тримайте руки, а також лопатки та інше приладдя подалі від рухомих лез або дисків, щоб уникнути серйозних травм або пошкодження кухонного комбайна. Можна використовувати пластиковий шкребок, але його слід використовувати лише тоді, коли кухонний комбайн не працює.
- Для захисту від ризику ураження електричним струмом не кладіть основу у воду або інші рідини.
- Уникайте контакту з рухомими частинами. Ніколи не готуйте їжу вручну під час нарізання або подрібнення. Завжди використовуйте проштовхувач для їжі.
- Перш ніж знімати кришку, переконайтеся, що двигун повністю зупинився.
- Не використовуйте прилад із пошкодженим шнуром або вилкою, а також після падіння або пошкодження приладу будь-яким чином. Поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або регулювання.
- Використання насадок, які не рекомендовані або не продаються під час Попередження, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травми.
- Не використовуйте надворі.
- Не допускайте звисання шнура по краю столу або лічильника та контакту з гарячими поверхнями.
- Не намагайтеся подолати механізм блокування кришки.
- Перед початком роботи з приладом переконайтеся, що кришка надійно зафіксована.
- Якщо машина несправна з будь-якої причини, викиньте будь-яку їжу, яка обробляється на той час.
- Цей прилад не призначений для використання особами (включно з дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не перебувають під наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку,

або не отримали інструкцій щодо користування приладом.

18. Необхідно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ

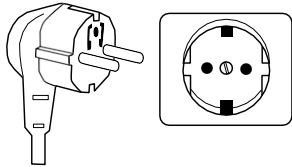
ГАРАНТІЯ

За товари Waring TM, що продаються за межами США та Канади, гарантія є відповідальністю місцевого імпортера або дистриб'ютора. Ця гарантія може відрізнитися залежно від місцевих норм.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Будь-яка явна або непряма гарантія на цей виріб є недійсною, якщо прилад використовується для прямого струму (DC).

ТИП F PLUG

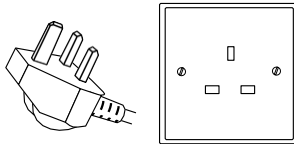
(НІМЕЧЧИНА, АУСТРІЯ, НІДЕРЛАНДИ,
ШВЕД, НОРОВСТВО, РОГАТИЙ, КРАЙ,
ПОРТУГАЛІЯ, СПАЙН, СХІДНА ЄВРОПА)



Цей заземлений штекер має дві круглі штирі, і з боків гнізда є дві заземлюючі затискачі. Цей штепсель неполяризований, тому штепсель можна вставляти в будь-якому напрямку в гніздо. Заземлення виконується, коли затискач на гнізді стикається з контактом на вилці. Переконайтеся, що вилка повністю вставлена.

ТИП G PLUG

(СУМІЖНЕ КОРОЛІВСТВО, ІРЛАНДІЯ,
ЦИТРУС, МАЛЬТА, МАЛАЙЗІЯ,
СІНГАПУР І ХОН-КОН)



Цей заземлений штранг має три прямокутні штирі, які утворюють трикутник. Вставте штирі в гніздо та переконайтеся, що вилка повністю вставлена. Ця вилка також захищена запобіжником для сплесків напруги.

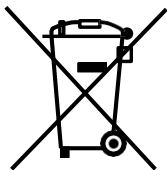


Попередження!

Зрізана штепсельна вилка, вставлена в розетку на 13 А, становить серйозну загрозу безпеці (удару). Переконайтеся, що вирізана заглушка безпечно утилізована.

Кухонний комбайн має систему ущільнення, на відміну від будь-якого кухонного комбайна в галузі. Тепер ви можете надати більші об'єми рідини, і вам не доведеться турбуватися про видалення S-печатки під час наливання. Waring Commercial знову революційно змінила процес обробки харчових продуктів. Насолоджуйтеся кухонним комбайном!

Правильна утилізація цього продукту



Це маркування вказує на те, що цей виріб не слід утилізувати разом з іншими побутовими відходами в межах ЄС. Щоб запобігти можливій шкоді для навколишнього середовища або здоров'я людей від неконтрольованої утилізації відходів, утилізуйте її відповідально, щоб сприяти сталому повторному використанню матеріальних ресурсів. Щоб повернути використаний пристрій, використовуйте системи повернення та збору або зверніться до продавця, де було придбано продукт. Вони можуть приймати цей продукт для екологічно безпечної переробки.

ЧАСТИНИ

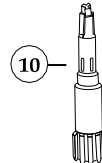
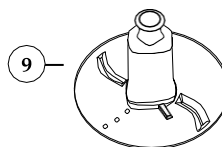
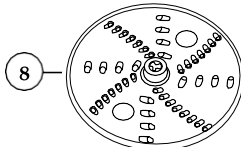
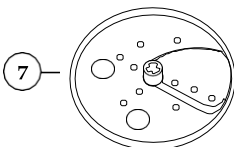
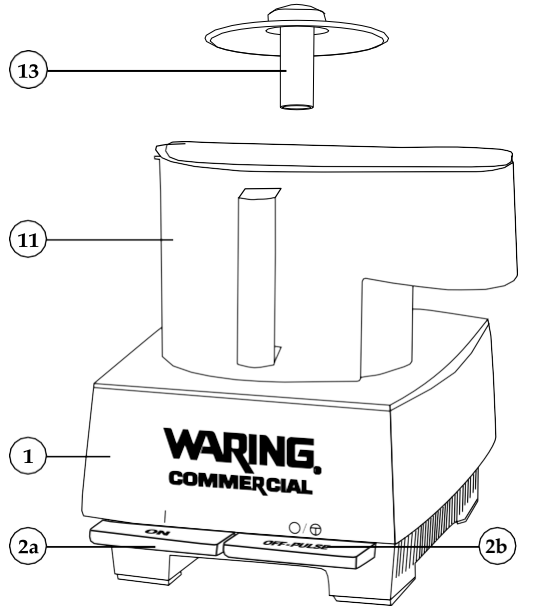
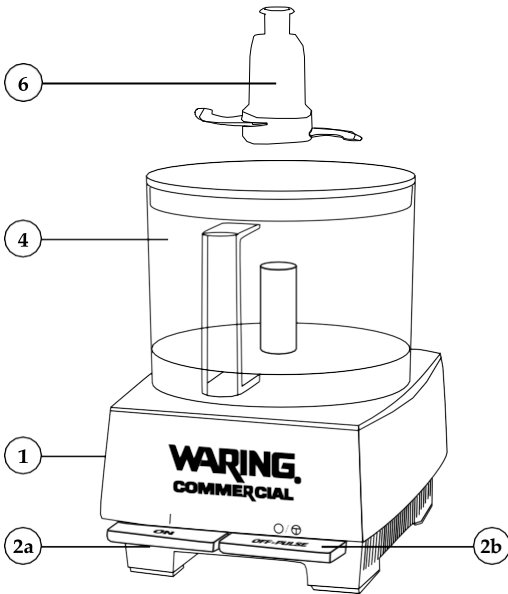
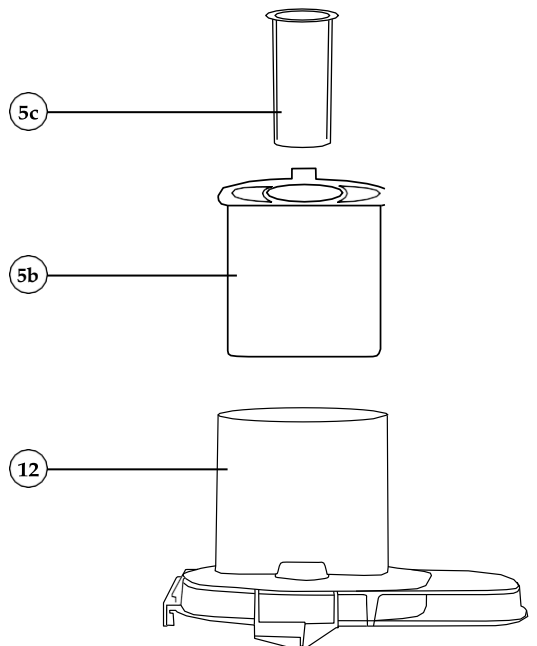
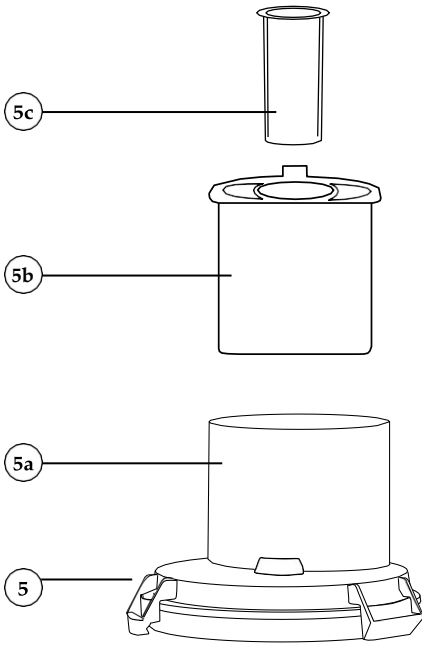
Попереджувальний кухонний комбайн складається з таких стандартних деталей та аксесуарів (див. схему на наступній сторінці):

1. Основа двигуна з вертикальним рясним валом
2. Два важелі керування
 - a. УВІМК. (|)
 - b. OFF-PULSE (○ / ⊕)
3. Замок безпеки (не показаний)

Запобігає роботі машини, доки кришка не буде на місці
4. Прозора робоча чаша з сухою ємністю 14 чашок
5. Прозора кришка робочої чаші з новою системою герметизації для використання з великими об'ємами рідини
 - a. Велика овальна трубка для подачі для максимального використання ріжучої поверхні
 - b. Великий штовхач з повнорозмірними та зменшеними параметрами подачі
 - c. Маленький штовхач, що використовується у великому штовхачі для невеликих овочів, перцю тощо.

Примітка: Цей комбінований штовхач дозволяє використовувати всю трубку для подачі для великих продуктів і забезпечує контрольовану обробку для таких продуктів малого діаметру, як морква, селера та перцюні.

6. Герметичний S- лезо (різаний лезо) для подрібнення, подрібнення, пюре та змішування: замикається на місці для обробки рідини та легко наливається
7. Регульований диск для нарізання
8. Диск для зворотного подрібнення
9. Герметичний диск для збивання
10. Знімні ніжки для використання з дисками для обробки
11. Неперервний жолоб з ручкою
12. Прозорий лоток для безперервної подачі
13. Гільза для безперервного жолоба подачі



ЗБИРАННЯ ДЕТАЛЕЙ ЧАСТКОВОЇ ЧАШИ

У цій інструкції ми будемо взаємозамінно використовувати терміни «чаша», «робоча чаша» та «серія для партій». Вони означають те саме.

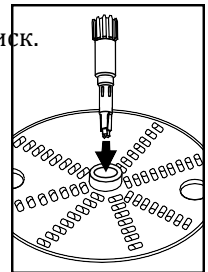
- Перед першим використанням очистіть та дезінфікуйте основу двигуна, а також вимийте, промийте та дезінфікуйте чашу, кришку, штовхач їжі, вкладиш та інструменти обробки.
- Поставте основу на стіл або стіл біля розетки. Розмістіть його так, щоб ви дивилися на передню частину пристрою та бачили важелі керування. Переконайтеся, що шнур від'єднано від мережі та натиснуто **О**важіль ВИМКНЕННЯ (). Не підключайте шнур до повної збірки процесора.
- Візьміть прозору робочу посудину, тримаючи її в обох руках ручками до себе.
- Поставте чашу на основу, прикріпіть її центральну трубку на вал двигуна на основу і злегка посуньте ручку ліворуч від переднього центру (приблизно на 7 годин).
- Натисніть на чашу вниз, щоб нижній край прилягав до круглої платформи. Поверніть чашу проти годинникової стрілки до упору. Він зафіксується на місці з язичками з боків платформи.

Прочитайте це, якщо комплектуєте деталі чаші для використання S-пелю (різане лезо).

- Візьміть металеве лезо, зазначивши діаграму у верхній частині пластикового центру. Він відповідає формі вала двигуна.
- Помістіть S-нож на кінчик вала двигуна, вирівнявши внутрішню частину втулки валом. Міцно натисніть на нього, повертаючи центральний вузол до повної фіксації леза. Він має легко впасти на місце. Міцно натисніть, щоб зафіксувати та запечатати втулку S-blade на місці. Переконайтеся, що його натиснуто якомога далі. Якщо вона не повністю опускається, вона може пошкодитися, а будь-яка рідина може витекти. Натисніть лише на центральну секцію (пластикову частину); ніколи не торкайтеся ріжучого леза, оскільки воно надзвичайно гостре.
- Переконайтеся, що лезо повністю опущено, повертаючи його назад-вперед, злегка натискаючи на нього. При правильному встановленні та повному встановленні нижнє лезо буде розташоване безпосередньо над внутрішнім дном чаші.
- При обробці їжі за допомогою S-пелю зараз саме час додати їжу або рідину в робочу посудину.
- Завжди спочатку обробляйте сухі продукти, а потім додавайте вологі продукти.
- Не наливайте рідину після рівня «максимальне наповнення рідиною». Якщо використовується забагато рідини, вона переливатиметься. У цьому випадку зупиніть роботу, видаліть рідину до лінії «Максимальне наповнення рідиною» та продовжуйте.

Прочитайте цю інформацію, якщо комплектувати деталі часткової чаші для використання дисків із аксесуарами в частці.

- Не кладіть продукти в чашу, перш ніж ставити диск для аксесуарів на вал.
- Виберіть відповідний диск для аксесуарів: подрібнюючий диск або нарізний диск.
- Тримайте диск ріжучою стороною долоні. Будьте обережні, щоб не скребти руку на гострих краях. Зверніть увагу, що на дні диска є пластиковий тримач для знімного ніжки. Вставте ніжку диска в тримач і вистеляйте виймки на кінці. Див. схему.
- Після встановлення ніжки у відповідний диск обережно наведіть втулку центрального диска на металевий вал, щоб подвійні рівні на валу розташувалися на одній ніжці диска. Помістіть диск зверху на вал і обертайте, доки він не опуститься вниз і не стане на місце. Переконайтеся, що його натиснуто якомога далі. Натисніть лише на зовнішній край: ніколи не торкайтеся ріжучих лез. Він повинен легко впасти



на місце, але якщо ні, то обережно погойдувати його вперед і назад, поки не відчуєте, що диск став на місце.

Примітка: Не кладіть продукти в чашу, перш ніж ставити диск для аксесуарів на вал. (збірку чаші для партії продовження)

- Покладіть кришку на чашу, при цьому трубка подачі має бути правою, злегка спрямована вперед. Запірні язички на кришці повинні знаходитися ліворуч від фіксуючих язичків на ободі чаші.
- Поверніть кришку проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати її на місці. Коли кришка повертається на місце, запобіжний фіксатор на задньому краї кришки блокується механізмом блокування.

ПРИМІТКА: Щоб кухонний комбайн міг працювати, кришка повинна бути на місці належним чином з міцно прикріпленим захисним фіксатором кришки. Це важлива функція безпеки.

НІКОЛИ НЕ НАМАГАЙТЕСЯ ЗАПУСТИТИ КУХОННИЙ КОМБАЙН БЕЗ ФІКСАЦІЇ КРИШКИ.

Два штовхачі для трубки подачі

Великий штовхач призначений для обробки великих овочів. Менший штовхач вкладається в більший штовхач і може використовуватися для невеликих овочів, спрямовуючи довгі тонкі овочі для точніших порізів або для таких завдань, як різання перцю.

Великий штовхач

Вставте маленький штовхач у великий отвір штовхача. Тепер ви готові вставити великий штовхач в отвір трубки подачі. На задній частині великого штовхача є вставка Т-подібної форми. Вирівняйте його з Т-подібним отвором у верхній частині блокувальної вежі.

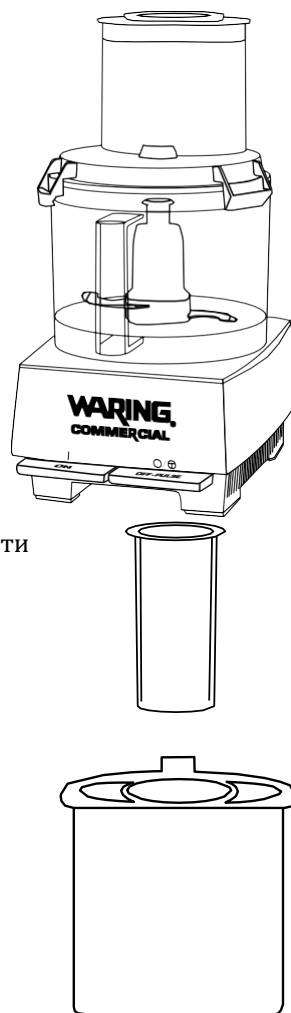
Обережно вставте штовхач у трубку подачі. Вкладка активується механізм блокування та ваш кухонний комбайн готові до роботи.

ПРИМІТКА: Для роботи кухонного комбайна штовхач повинен бути на місці належним чином з міцно замком захисного фіксатора мандрену.

Це важлива функція безпеки.

Маленький штовхач

Щоб скористатися маленьким штовхачем, підніміть його і зніміть з великого штовхача. Під час використання маленького штовхача великий штовхач стає трубкою подачі для маленького штовхача.



РОЗБИРАННЯ ДЕТАЛЕЙ ЧАШІ ДЛЯ ПАРТІЙ

ALWAYS РОЗПОВСЮДЬТЕ КАРТКУ ПЕРЕД ВИДАЛЮВАННЯМ.

- Поверніть кришку чаші за годинниковою стрілкою, доки фіксатор захисного блокування на кришці не від'єднається, а фіксатори не знімаються з пазу в вежі. У цьому положенні можна підняти кришку з чаші.
- Вийміть великий штовхач їжі з трубки подачі. Зніміть маленький штовхач із великого штовхача.

Розбирання при видаленні S-печатки

- Вийміть робочу ємність з автоклава, повернувши за годинниковою стрілкою (ліворуч), щоб від'єднати виступи на дні платформи для чаші від робочої поверхні. Коли ручка чаші ліворуч (положення близько 7 годин), ви можете обережно підняти чашу вгору і назовні.

Рекомендується вийняти чашу з основи двигуна, перш ніж знімати S-печатку.

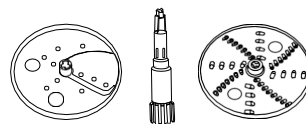
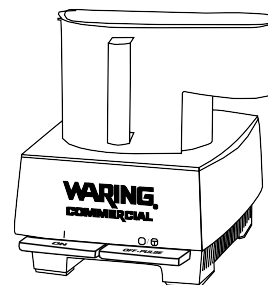
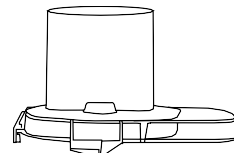
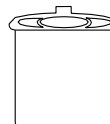
- Щоб зняти лезо, тримайте його при незначному тиску вниз на верхній частині центрального втулки леза, вийнявши чашу з основи двигуна. Це створить ущільнення для запобігання проливання частинок їжі в центральну трубку чаші та на основу двигуна або робочу поверхню. **ВИДАЛІТЬ ВСЮ ЇЖУ ТА РІДИНУ, ПЕРШ НІЖ ВИЙМАТИ ЛОПАТКУ, ІНАКШЕ МІСКУ ЛАСКА.** Потім вийміть S-пелюстку з чаші. Поводьтеся з S-ножем з обережністю; леза надзвичайно гострий.

Розбирання під час виймання диска для аксесуарів

- Не виймайте чашу, доки не буде знято диск для аксесуарів.
- Щоб вийняти диск з аксесуарами, помістіть пальці на зовнішній край двох протилежних сторін диска та підніміть його. Диск повинен бути видалений чисто.
- Вийміть робочу ємність з приладу, повернувши за годинниковою стрілкою, щоб від'єднати виступи на дні платформи для чаші від робочої поверхні. Коли ручка чаші ліворуч (положення близько 7 годин), ви можете обережно підняти чашу вгору і назовні.

ЗБИРАННЯ БЕЗПЕРЕРВНИХ ЛОТКОВИХ ДЕТАЛЕЙ ПОДАЧІ

- Очистіть та дезінфікуйте основу двигуна, а також вимийте, промийте та дезінфікуйте жолоб для безперервного подачі, кришку, диск мотузки, штовхач, вставку та інструменти для обробки продуктів перед першим використанням.
- Поставте основу на стіл або стіл біля 3-штирьової електричної розетки. Розмістіть його так, щоб ви дивилися на передню частину пристрою та бачили важелі керування. Переконайтеся, що шнур відключено від мережі та важіль ВІМК. натиснуто. Не підключайте шнур до повної збірки процесора.
- Візьміть безперервний жолоб, тримаючи його в обох руках, вказуючи на жолоб у 4-годинному положенні. Помістіть жолоб на основу, приєднайте його центральний отвір поверх вала двигуна і встановіть ручку у 7-годинному положенні.
- Натисніть на жолоб так, щоб круглий нижній край лотка вставлявся навколо круглої платформи. Обертайте проти годинникової стрілки, доки він не зафіксується на місці та не зачепиться за задню частину фіксатора.
- Помістіть строп (або диск пристрою для виштовхування) в чашу, насунувши його по металевому валу двигуна, доки він не досягне нижньої частини жолоба.
- Виберіть відповідний диск для аксесуарів. **Дотримуйтесь інструкцій на сторінці 7, щоб прикріпити ніжку до диска.**
- Обираючи відповідний диск і приєднуючи ніжку, візьміть диск, міцно тримаючи диск між обома руками. Будьте обережні, щоб не захопити леза та не потиснути руки на подрібнені/зрізані вузлики.
- Обережно наведіть ніжку диска на металевий вал, щоб подвійні рівні на валу вирівнялися з відповідною формою ніжки диска. Диск повинен легко впасти на місце, але якщо ні, обережно обертайте його, поки не відчуєте, що він впав у місце. Переконайтеся, що його натиснуто якомога далі. Натисніть лише на зовнішній край; ніколи не торкайтеся ріжучих лез. **Не кладіть продукти в жолоб, перш ніж ставити диск для аксесуарів на вал.**
- Помістіть кришку зверху лотка з фіксуючим язичком ліворуч від фіксуючого язичка на жолобі. Натисніть на кришку і поверніть її проти годинникової стрілки, доки вона не зафіксується на виступі на жолобі безперервної подачі. Це не дозволить кришці піднятися під час обробки.
- Затискний виступ на кришці просунеться в отвір блокування та зачепиться з магнітним запобіжним фіксатором. Перемикач блокування запобігає роботі машини, якщо кришка не знаходиться у правильному положенні. Коли цей перемикач увімкнено, кухонний комбайн працюватиме, якщо увімкнути живлення та увімкнути елементи керування.



НІКОЛИ НЕ НАМАГАЙТЕСЯ ЗАПУСТИТИ КУХОННИЙ КОМБАЙН БЕЗ ЖОЛОБА ТА КРИШКИ, ЗАБЛОКОВАНИХ НА МІСЦІ.

Два штовхачі для трубки для подачі

Великий штовхач призначений для обробки великих овочів. Менший штовхач вкладається в більший штовхач і може використовуватися для невеликих овочів, спрямовуючи довгі тонкі овочі для точніших порізів, а також для таких завдань, як різання перцю.

Великий штовхач

Вставте маленький штовхач у великий отвір штовхача. Тепер ви готові вставити великий штовхач в отвір трубки подачі. На задній частині великого штовхача є вставка Т-подібної форми. Вирівняйте його з Т-подібним отвором у верхній частині блокувальної вежі. Обережно вставте штовхач у трубку подачі. Вкладка активує механізм блокування, і ваш кухонний комбайн готовий до роботи.

ПРИМІТКА: Для роботи кухонного комбайна штовхач повинен бути на місці належним чином з міцно замком захисного фіксатора мандрену. Це важлива функція безпеки.

Маленький штовхач

Щоб скористатися маленьким штовхачем, підніміть його і зніміть з великого штовхача. Під час використання маленького штовхача великий штовхач стає трубкою подачі для маленького штовхача.

DISASSEMBLY ПРОДОВЖУВАНИХ ЧАСТИН КОМБІНОВАНИХ ЗРАЗКІВ

ALWAYS РОЗПОВСЮДЬТЕ КАРТКУ ПЕРЕД ВИДАЛЮВАННЯМ.

- Поверніть жолоб і кришку за годинниковою стрілкою, доки фіксатори безпечного блокування не від'єднаються від основи. Під час обертання жолоба ви також від'єднаєте фіксуючі отвори жолоба від фіксаторів на платформі основи двигуна.
- **Вийміть великий штовхач їжі з трубки подачі, щоб відключити блокування.** Зніміть маленький штовхач із великого штовхача.
- Щоб вийняти диск для аксесуарів із жолоба для безперервної подачі, помістіть два пальці під кожну сторону диска та підніміть його прямо вгору. Будьте обережні, щоб не торкатися лез, оскільки вони надзвичайно гострі.
- Вийміть безперервний жолоб подачі з основи двигуна. Якщо жолоб вказує на 4-годинне положення, просто підніміть його.

Керування КОНТРОЛАМИ

- Підключіть машину до електричної розетки. Розетка має бути 230V (50 Гц).
- На основі машини розташовано два важелі керування. Вони розташовані спереду і забезпечують контроль обробки кінчиком пальця. Вони достатньо великі, щоб їх легко знайти в екстреній ситуації.

Два елементи керування: УВІМК. (|)
OFF-PULSE (○ / ⊕)

Як вони працюють: УВІМК. (|) : Натисніть важіль униз, щоб запустити двигун.
OFF-PULSE (○ / ⊕) : Щоб вимкнути двигун, натисніть важіль і відпустіть.

Щоб імпульсно запустити двигун, натисніть важіль OFF-PULSE (○ / ⊕), а потім відпустіть. Двигун працюватиме до тих пір, поки утримуватиме важіль униз; він зупиниться при відпусканні важеля. Спробуйте кілька разів.

Як користуватися

Безперервне використання

Для безперервної обробки використовуйте важіль ВКЛ (|), розташований зліва.

Пульсинг

Функція пульсування призначена для використання з S-подібним лезом у робочій посудині.

- Для швидкої роботи вмикання й імпульсної роботи використовуйте важіль OFF-PULSE (○ / ⊕), розташований праворуч. Двигун працює до тих пір, поки ви утримуєте важіль униз; він зупиняється при відпусканні важеля.
- Ви контролюєте імпульсивність. Ви контролюєте тривалість кожного імпульсу на час, протягом якого ви тримаєте важіль униз. Ви контролюєте частоту імпульсів за швидкістю, з якою натискаєте важіль. Інтервал між імпульсами повинен бути достатньо довгим, щоб все в робочому чаші впало на дно.
- Пульсинг забезпечує точний контроль за подрібненням, механікою, змішуванням і змішуванням. Ви можете обробляти продукти до будь-якої текстури або консистенції, від грубого до точного.
- Пульсинг також корисний при обробці твердих продуктів. Кілька разів натисніть на страву, щоб розбити її на менші частини. Потім продовжуйте безперервне використання після того, як шматочки розбито та їх легше обробити.
- Завжди використовуйте важіль OFF-PULSE (○ / ⊕) для пульсування. Ніколи не переміщуйте чашу (або жолоб) і накривайте блок на імпульсах керування. Він менш ефективний і може пошкодити машину.

Вимкнення

Завжди вимикайте машину за допомогою важеля OFF-PULSE (O/⊕) і зачекайте, доки лезо або диск повністю не зупиняться, перш ніж знімати штовхач. Двигун зупиняється протягом секунд після вимкнення машини.

ПІДГОТОВКА ДО ПРОДУКТУ

- Підготуйте всі продукти, які потрібно обробити, змиваючи та очищуючи їх за необхідності. Видаліть кісточки, камені та велике насіння.
- Розріжте овочі, м'ясо, сири тощо на розміри, які відповідатимуть обраному вами малій трубці для подачі або великій трубці для подачі для обробки з використанням додаткових дисків, або на розміри відповідно до вашого завдання з обробки.
- Підготовка до зрізу: Виробничий матеріал, який є довгим і циліндричним, наприклад, моркву, огірки та селери, слід розрізати рівно з обох кінців. Це забезпечить однаковий зріз для всіх оброблених харчових продуктів.

ВИБІР ГРУПИ

Використання S-печатки

Для роботи кухонного комбайна потрібно встановити великий штовхач. Її можна вийняти, щоб додати продукти в чашу.

Маленький штовхач не потрібен при обробці в нижній частині робочого чаші за допомогою S-пеля. Однак трубку подачі можна використовувати для додавання інгредієнтів під час роботи кухонного комбайна.

Рекомендується залишати харчові штовхачі на місці, щоб запобігти розбризкуванню та уникнути небажаних доповнень до чаші.

Маленький штовхач

Цей штовхач з меншим жолобом зазвичай використовується при вставці овочів вертикально для невеликих порізів. Його слід використовувати при розрізанні таких продуктів, як морква, селера, перець тощо, коли бажаний стабільний, плоский результат.

Цей штовхач також використовується, коли потрібний коротший шматок або зріз, на відміну від більш тривалого решітки або зрізу за допомогою більшої трубки подачі та штовхача.

Великий штовхач

Цей мандрен із більшим жолобом зазвичай використовується при вставці овочів горизонтально для довгих порізів.

Цей штовхач використовується, коли потрібен довший шматок або зріз. Він також використовується при обробці великої кількості продуктів або громіздких продуктів, таких як картопля або цибуля.

СКИДАННЯ ТЕПЛООВОГО ЗАХИСТУ

Кухонний комбайн обладнано автоматичним перемикачем скидання для захисту двигуна від перегрівання.

Якщо ваш кухонний комбайн перестає працювати під час інтенсивного використання, вимкніть живлення та від'єднайте шнур живлення. Спорожніть робочий посуд і викиньте їжу. Залиште двигун охолонути приблизно на 5 хвилин.

Знову зберіть пристрій, вставте шнур живлення назад у розетку та запустіть спочатку, коли чаша буде порожня. Покладіть продукти в миску та продовжуйте обробку.

Якщо ваш кухонний комбайн не працює належним чином після цієї процедури, припиніть його використання та зверніться до місцевого дистриб'ютора.

ХАРЧУВАННЯ МОЖЛИВОСТІ КАРТКИ МАКСИМАЛЬНОЇ КИШЕЧКИ


Не перевищуйте ємність, зазначену в таблиці нижче, під час обробки в пакетній чаші.

| Їжа | КАПАЦИТУ |
|--|---------------------|
| Подрібнені та очищені фрукти та овочі | 475 г (1,1 фунтів) |
| Подрібнене м'ясо, птиця, риба або морепродукти | 1 кг (2 1/4 фунти) |
| Нарізані фрукти, сир або овочі | 1,5 кг (3,5 фунтів) |

ВИКОРИСТОВУЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ S- BLADE В ПАКЕТНІЙ ЧАШІ

1. Поріжте продукти на шматки довжиною 2,5 см.
2. Вставте металевий S-лопатка та покладіть шматки їжі в робочу миску. Приєднайте кришку та блок штовхача; натисніть на блок штовхача, щоб зафіксувати його на місці. Натисніть і відпустіть важіль OFF-PULSE (○/⊕) два або три рази. Кожного разу, коли лезо зупиняється, дайте шматкам опуститися на дно чаші, перш ніж знову встигнути.
3. Використовуючи пульс/метод подрібнення, ви можете отримати рівномірний подрібнювач без небезпеки надмірна обробка. Часто перевіряйте текстуру, дивлячись через кришку робочої ємності. Якщо ви хочете отримати тонший подрібнювач, натисніть і відпустіть важіль OFF-PULSE (○/⊕), доки не досягнете бажаної текстури. Цибуля та інші продукти з високим вмістом води швидко потраплять у пюре, якщо їх не оглядати через робочу посудину після кожного імпульсу, щоб переконатися, що вони не перероблені.

- Для отримання кращих результатів переконайтеся, що всі шматочки, які ви

додаєте в чашу, мають приблизно однаковий розмір.  Переконайтеся, що об'єм



обробки не перевищує рекомендовану.

ВИЙМАННЯ ОБРОБЛЕНИХ ПРОДУКТІВ ІЗ ЧАШІ ДЛЯ ПАРТІЇ

1. Перш ніж знімати кришку та штовхач, вимкніть машину та зачекайте, поки лезо зупиниться.
2. Зніміть чашу, повернувши ручку за годинниковою стрілкою в 7-годинне положення.
3. Міцно натисніть на лезо вниз, щоб переконатися, що воно зафіксоване на місці.
4. Нахиліть миску та обережно видаліть суміш. Під час видалення суміші S-пелюстка буде залишатися на місці. Ніколи не використовуйте пальці для виймання продуктів, коли лезо знаходиться в пакетній чаші.

ПОДРІБНЕННЯ ТВЕРДИХ ПРОДУКТІВ У МИСЦІ

Щоб подрібнити тверді продукти, такі як часник, зніміть маленький штовхач, натисніть на важіль ВКЛ () і впустіть продукти через маленьку трубку для подачі під час роботи машини. Маленькі продукти, такі як часник, можна кинути повністю. Цей спосіб обробки фаршує часник, шалот і цибулю. Більші продукти, такі як м'ясо та твердий сир, слід порізати кубиками розміром 25,4 мм (1 дюйм) для забезпечення рівномірного подрібнення. Натисніть OFF-PULSE

( / ) протягом 1-2 секунд, 3 рази. Потім натисніть важіль ON () і виконайте обробку максимально

30 секунд для бажаної узгодженості.



Ніколи не намагайтеся обробити сир, який занадто важко нарізати ножем. Ви можете пошкодити лезо або машину.

ОПЕРАЦІЯ НАКЛАДАННЯ

Ваш кухонний комбайн для підігрівання має регульований диск для нарізання, який можна встановити на відстані від 0 до 6 мм у 16 різних положеннях для нарізання.

Круглі фрукти та овочі

Перш ніж обробляти цибулю, яблука та інші великі круглі фрукти та овочі, обріжте їх ножем. Розріжте нижній кінець горизонтально, щоб їжа залишалася стабільною на диску. Покладіть продукти в трубку для подачі, рівним боком донизу. Розташуйте його якомога далі, щоб запобігти нахилу під час обробки. Обирайте фрукти, які є жорсткими і не надто стиглими. Перед обробкою завжди видаляйте з фруктів великі тверді камені та кісточки/зернові. Насіння цитрусових фруктів не потрібно видаляти. Ви можете видалити золотистий каток перед нарізанням або залишити каток увімкненим.

Цільний перець є винятком

Зніміть ніжку та відріжте її кінець. Зніміть серцевину та відріжте насіння. Залиште кінець навпроти ніжки цілим, щоб конструкція залишалася жорсткою. Це забезпечує круглі, рівномірні скибочки.

Великі фрукти, такі як ананас і диня

Розріжте їх навпіл і вийміть насіння або серцевину. Якщо необхідно, розріжте половинки на менші частини, щоб помістити трубку подачі. Не забудьте порізати кінці горизонтально.

Капуста та салат айсберга

Поверніть голівку на її боці та поріжте її зверху та знизу, залишаючи центральну секцію на глибині близько 3 дюймів. Зніміть серцевину та відріжте центральну частину клинами, щоб припасувати трубку подачі. Зніміть серцевину з нижньої частини та наріжте її та верхню частину в клини, щоб припасувати трубку подачі.

Якщо фрукти або овочі не підходять

Спробуйте вставити його знизу пробірки для подачі. Отвір трохи більший.

Упакуйте трубку подачі для отримання бажаних результатів

Для довгих зрізів наріжте продукти на ширину трубки подачі та упакуйте шматки горизонтально. Для невеликих круглих шматочків моркви, кабачки та інших довгих овочів розріжте їх на висоту пробірки для подачі та упакуйте їх у вертикальному положенні. Їжа має щільно прилягати, але не настільки щільно, що запобігає руху штовхача. Під час нарізання продуктів завжди використовуйте штовхач. Ніколи не кладіть пальці або шпатель у трубку

подачі.

Ніколи не натискайте на штовхач. Використовуйте легкий тиск для м'яких фруктів та овочів, таких як банани, гриби, полуниці та помідори, а також для всіх сирів. Використовуйте середній тиск для таких продуктів, як

яблука, селера, цитрусові та картопля. Використовуйте жорсткий тиск для таких жорстких овочів, як морква.

Маленькі круглі фрукти та овочі

Для великих ягід, редисків і грибів підстригайте ножом протилежні кінці. Вставте продукти через трубку для подачі, стоячи на плоскому кінці. Ви можете заповнити пробірку приблизно до 25,4 мм (1 дюйма) зверху. Нижній шар надає вам ідеальні скибочки для прикраси. Якщо ви хочете, щоб всі зрізи були ідеальними, краще обробляти один шар за раз.

Довгі фрукти та овочі



Підстригайте їжу, як-от банани, селера та кабачки, порізавши їх на шматки трохи коротше, ніж трубка для годування. Розріжте обидва кінці горизонтально. (Використовуйте лінійку як провідник або блок штовхача, коли штовхач витягнутий якомога далі.) Наповніть трубку для подачі шматочками, стоячи вертикально та додавши достатню кількість шматочків, щоб вони були міцно упаковані та не могли нахилитися боком, оскільки нарізані.

Невелика кількість їжі



Використовуйте маленьку трубку подачі та маленький штовхач. Зніміть маленький штовхач із блока штовхача. Насуньте блок штовхача на трубку подачі та натисніть на рукав, щоб зафіксувати його на місці. Поріжте продукти трохи коротшою, ніж у трубці подачі. Якщо ви різаєте одну або дві довгі тонкі овочі, такі як морква, притисніть їх вліво. Якщо ви різаєте кілька овочів, які є широкими на одному кінці та вузькими на іншому (морква, селера або шалі), розрізайте їх навпіл і пакуйте в пари, один широкий кінець — один вузький кінець.

Французькі зелені боби

Підстригайте свіжу зелену квасолю до ширини подавальних пробірок. Затушуйте їх на 60 секунд у киплячій солоній воді. Щоб зупинити готування, негайно занурте їх у холодну воду. Коли вони холодні на дотик, злийте та висушіть їх. Покладіть їх у трубку подачі горизонтально на відстань приблизно 2,5 см (1 дюйм) від верхньої частини. Використовуйте диск для зрізів. Переконайтеся, що невеликий штовхач заблокований. Притисніть легкий тиск до штовхача та натисніть OFF-PULSE

( / ) важіль, поки квасоля не буде нарізана. Щоб зробити довгі горизонтальні скибочки сирих кабачок або моркви, використовуйте ту саму процедуру.

Смужки матчу або смужки з юлієн

Обробіть їжу двічі — двічі нарізайте її. Вставте будь-які великі фрукти або овочі — картоплю, ріпи, корж, яблука — в трубку для годування горизонтально. Натисніть на штовхач, натискаючи на важіль OFF-PULSE ( / ), доки страва не буде нарізана. Ви отримаєте довгі скибочки. Вийміть скибочки з робочої ємності та знову зберіть їх. Вставте їх у трубку подачі, щільно закручуючи. Зріз їх знову. Ви отримаєте довгі смужки з юлієн.

ПЕРЕГЛЯД Й ПОКУПКИ

Приготоване м'ясо та птиця

Страва має бути дуже холодною. Якщо можливо, використовуйте шматок їжі, достатньо великий, щоб помістити трубку для подачі. Для приготування джулієнових смужок шинки,

болоньї або ланчукового м'яса, накладіть їх на шматочки. Потім перекочуйте або згинайте їх двічі та поставте у вертикальному положенні в трубці подачі, обмотуючи якомога більше рулонів. Ця методика працює краще з квадратними або прямокутними шматочками, ніж з круглими.

Розварене м'ясо та птиця

Поріжте продукти на шматочки, щоб помістити трубку для подачі. Скелені курячі грудки, як правило, поміщаються при розрізанні навпіл по хрестоподібно. Загорніть шматки в пластикову обгортку та покладіть їх у морозильну камеру. Вони готові нарізатися, коли проходять цей «тест ножа»: вони легко проколюються кінчиком гострого ножа, хоча напівзаморожуються і важко торкаються дотику. Поставте їх у трубку подачі, обріжте донизу та наріжте на зерно, сильно натискаючи на штовхач. Або кладіть їх пласко в трубку подачі стільки, скільки буде потрібно, і розрізайте зерном із застосуванням сильного тиску.

Франкфуртери, саламі та інші ковбаси

Якщо ковбаса м'яка, заморозьте її до тих пір, поки вона не буде важкою на дотик, але легко проколоти кінчиком гострого ножа. Тверді ковбаски не потрібно заморозувати. Якщо ковбаска достатньо тонка, щоб поміститися в маленьку трубку для подачі, використовуйте її. В іншому випадку наріжте ковбасу на шматочки, щоб повністю помістити велику трубку для подачі. Поставте шматки вертикально, щільно упакуйте їх, щоб вони не могли нахилитися вбік.

Ущільнюючи ЧІРИ

Твердий сир, як-от швейцарський та чеддерський

Розріжте сир на шматочки, щоб помістити трубку для подачі. Покладіть його в морозильну камеру, доки він не заморозиться напів- та не проколеться кінчиком гострого ножа. Поставте шматки в трубку подачі та злегка притисніть штовхач.

ВАЖЛИВО: Ніколи не намагайтеся нарізати м'який сир. Нарізайте тільки тверді сири, такі як пармезан. Не використовуйте блоки розміром більше 9 см x 2 см x 10 см (3,5" x 750" x 4,0"). Під час нарізання завжди використовуйте добре охолоджений сир. Рекомендується зберігати сир у холодильнику не менше 1 години до нарізання. Не розрізайте моцарелу в цьому пристрої. Можливе пошкодження пристрою.

ОПЕРАЦІЯ СКРИЧУВАННЯ

Ваш кухонний комбайн для підігрівання містить диск із оборотним подрібнювачем із середнім розміром, подрібненим з одного боку, і дрібним подрібненим з іншого.

- Підготуйте всі продукти, які потрібно обробити, змиваючи та очищуючи їх за необхідності. Видаліть кісточки, камені та велике насіння. Переконайтеся, що продукти помістяться у відповідний жолоб для годування.
- Виберіть, яку трубку подачі використовувати. Горизонтальне розміщення таких продуктів, як морква та цукіні, призведе до більш тривалого подрібнення продукту. Використання меншого жолоба та маленького штовхача з продуктами, вставленими вертикально, призведе до утворення менш подрібненого продукту.
- Ніколи не намагайтеся подрібнити м'який сир. Використовуйте лише жорсткий сир. Моцарелу можна подрібнювати лише в добре охолодженому стані. Попередньо нарізана моцарела має бути товщиною 1 дюйм на ширину 3,5 дюйми і висотою 4 дюйми (2,5 см x 9 см x 10 см). Зберігайте моцарелу в морозильній камері протягом 1 години до подрібнення. Використовуйте важіль імпульсу тільки при подрібненні сиру.
- Коли подрібнена їжа досягне майже повної місткості чаші, вийміть усі подрібнені продукти з чаші.

РОБОТА ДИСКА З ГЕРМЕТИЧНИМ ЗБИВАННЯМ


Ваш кухонний комбайн для підігрівання містить герметичний диск для збивання. Диск для збивання полегшує та пришвидшує виконання будь-яких завдань. Просто налейте жирні вершки і ваш вибір підсолоджувача або смаку і збийте, доки вершки не стануть густими і пухнастими. Щоб зібрати диск, зніміть кришку чаші для партії та помістіть збивач диска на вал приводу та натисніть вниз, щоб диск зафіксувався на місці.

Не заповнюйте LINE MAX FILL, як зазначено на чаші для партії. Зверніть увагу, що ущільнювач запобігає протіканням і розливанню рідини з кришки часткової ємності, однак під час роботи двигуна рідина може викривитися через пробірку для транспортування, якщо її заповнити над кришкою MAX FILL LINE. У такому разі зупиніть роботу та видаліть рідину нижче позначки MAX FILL LINE і продовжуйте обробку. Щоб перетворити крем на масло, продовжуйте збивати, поки волога переважно не відокремиться від крему. Не соромтеся використовувати свій вибір трав і приправ, щоб зробити своє власне домашнє трав'яне масло.



УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

У цьому розділі описано потенційні проблеми та правильні рішення для них. Проблеми, які не можна вирішити відповідно до наведених нижче рекомендацій, слід направити до одного з місцевих дистриб'юторів для отримання допомоги. Перелік уповноважених сервісних агентств постачається з кожним кухонним комбайном Waring.

Пристрій не запускається, коли його правильно встановлено

- Витягніть вилку і спробуйте підключитися до іншої розетки.
- Натисніть важіль ВКЛ (), щоб увімкнути.
- Переконайтеся, що чаша належним чином встановлена на основі двигуна, що чаша або кришка лотка належним чином прикріплені, а запобіжний фіксатор на кришці належним чином зачепив запобіжний вимикач блокування.

Пристрій припиняє роботу під час обробки

- Можливо, пристрій перегрівся. Див. розділ Скидання теплового захисту (стор. 13).
- Вимкніть пристрій ( / ) і від'єднайте його від мережі живлення.
- Зніміть насадку чаші.
- Вийміть продукти, що оброблюються, з чаші та викиньте.
- Дайте апарату охолонути протягом 5 хвилин.
- Знову зберіть пристрій і спочатку запустіть, коли чаша порожня, а потім покладіть продукти в чашу і повторіть спробу.

Пристрій не підійде на повну швидкість

- Чаша перевантажена — видаліть продукти, що обробляються, і перезавантажте їх меншою кількістю.

Якщо пристрій не працює після виконання описаного вище

- Перевірте розетку, щоб переконатися, що вона є поточною.
- Переконайтеся, що автоматичний вимикач увімкнено.
- Переконайтеся, що запобіжник не перегорів, якщо на цьому контурі є запобіжники.
- Зверніться до місцевого дистриб'ютора.

Якщо пристрій починає іскри або палити

- Вимкніть пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до місцевої сервісної агенції, уповноваженої на виробництво.

Якщо кухонний комбайн шумить від шліфування

- Вимкніть пристрій, від'єднайте його від електромережі, розійміть, перевірте чашу та лезо, щоб дізнатися, чи вони терлися.
- Якщо чаша та лезо тертимуться, зверніться до місцевого дистриб'ютора.

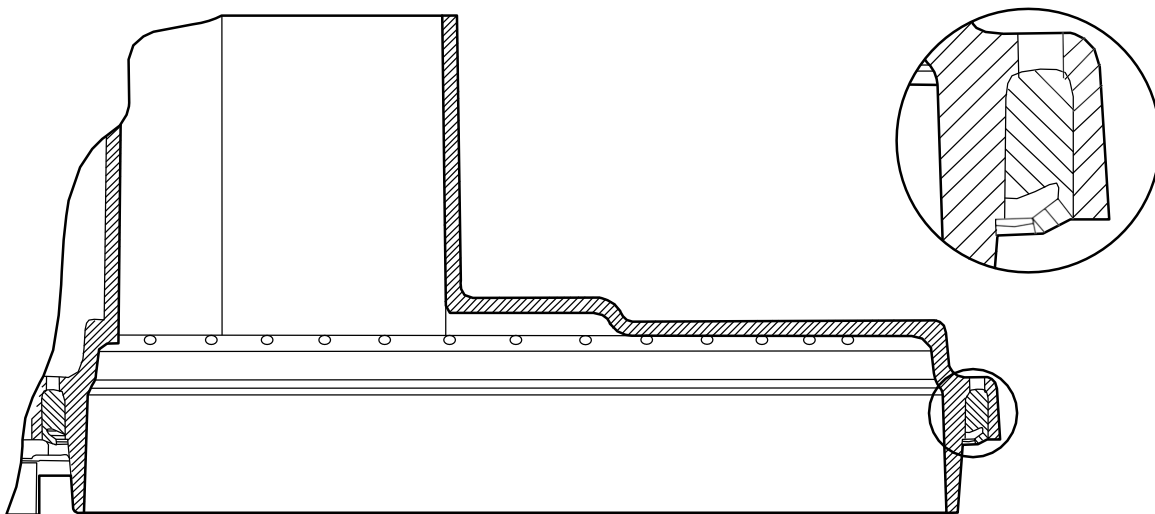
ІНСТРУКЦІЇ З ОЧИЩЕННЯ

Очищуйте кухонний комбайн і аксесуари перед першим використанням і після кожного використання. Не використовуйте жорсткі абразивні засоби для чищення будь-якої частини кухонного комбайна. Промийте вал двигуна невеликою щіткою.

Мийте, ополіскуйте, дезінфікуйте та висушіть чашу, кришки, жолоб для безперервного годування, малий проштовхувач для їжі, великий проштовхувач для їжі, диски для аксесуарів і S-пелю перед першим використанням і після використання, якщо їх не буде використано негайно. Усі ці предмети можна мити в посудомийній машині, а не вручну в раковині.

Кришка чаші має чорне ущільнення навколо зовнішнього краю, яке легко знімається для очищення, і його слід періодично очищувати. На зовнішній край верхньої частини кришки є три маленькі отвори для виштовхування ущільнення. Використовуйте невеликий, тьмяний предмет, такий як зубочистка або щіпка, щоб проштовхнути ущільнення вниз і з паза. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ГОСТРІ ПРЕДМЕТИ, ЯКІ МОЖУТЬ ОБРІЗАТИ УЩІЛЬНЮВАЧ.** Вимийте вручну теплою мильною водою, промийте та висушіть. Для повторного збирання вставте чисте та сухе ущільнення назад у паз пальцями, з круглим краєм у верхній частині та з пазами у нижній частині, зверненими всередину. Переконайтеся, що ущільнювач повністю вставлений у правильне положення. Зверніть увагу на малюнок нижче.

Примітка: Клапан ущільнювача кришки повинен бути опущений вниз, а отвір повинен бути звернений до центру кришки.



Жорстка щетина допоможе видалити частки їжі зі щілин дисків і лез перед пранням. Поводьтеся дуже обережно, оскільки леза гострі.

Для ручного очищення рекомендується використовувати розчини для прання на основі миючих засобів без піни та дезінфікуючі розчини на основі хлору з мінімальною концентрацією хлору 100 PPM. Можна використовувати такі розчини для миття, полоскання та дезінфекції або їх еквіваленти:

| РОЗЧИН | ПРОДУКТ | РОЗЧИН У ВОДІ | ТЕМПЕРАТУРА |
|--------------------|---|--------------------------|---|
| Прання | *Порошок для очищення дезінфікуючого засобу Ajax® | 1/4 унції на 2½ галони | Гаряча температура 115 °F (46 °C) |
| Промивання | Знебарвлена вода | | Тепло 95°F (35°C) |
| Дезінфекція | **Закладна версія системи Clorox® | 1 столова ложка на галон | Холодна температура 50 °F (10–21 °C) |

Для очищення та дезінфекції основи двигуна

Очищуйте та дезінфікуйте основу двигуна перед першим використанням та після кожного використання. Від'єднайте пристрій від електромережі, потім протріть зовнішні поверхні основи двигуна тканиною або губкою, змоченою розчинним миючим засобом. Потім промийте водою. Запобігайте потраплянню рідини в основу двигуна, витягнувши зайву вологу з тканини або губки перед використанням.

НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ ОСНОВУ ДВИГУНА У ВОДУ АБО ІНШУ РІДИНУ.

Дайте апарату висохнути на повітрі перед повторним використанням.

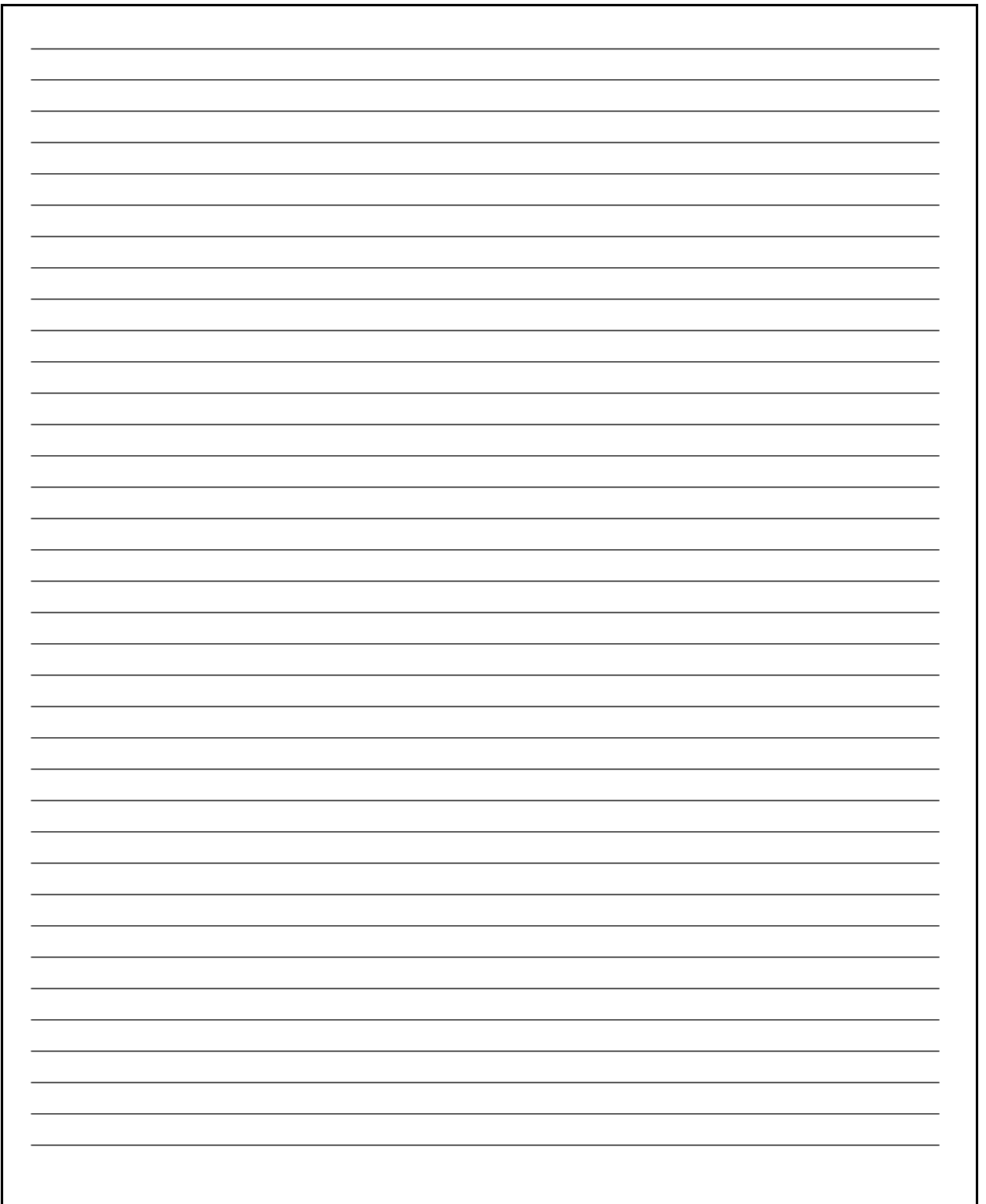
Ніколи не використовуйте жорсткі абразивні засоби для чищення будь-якої

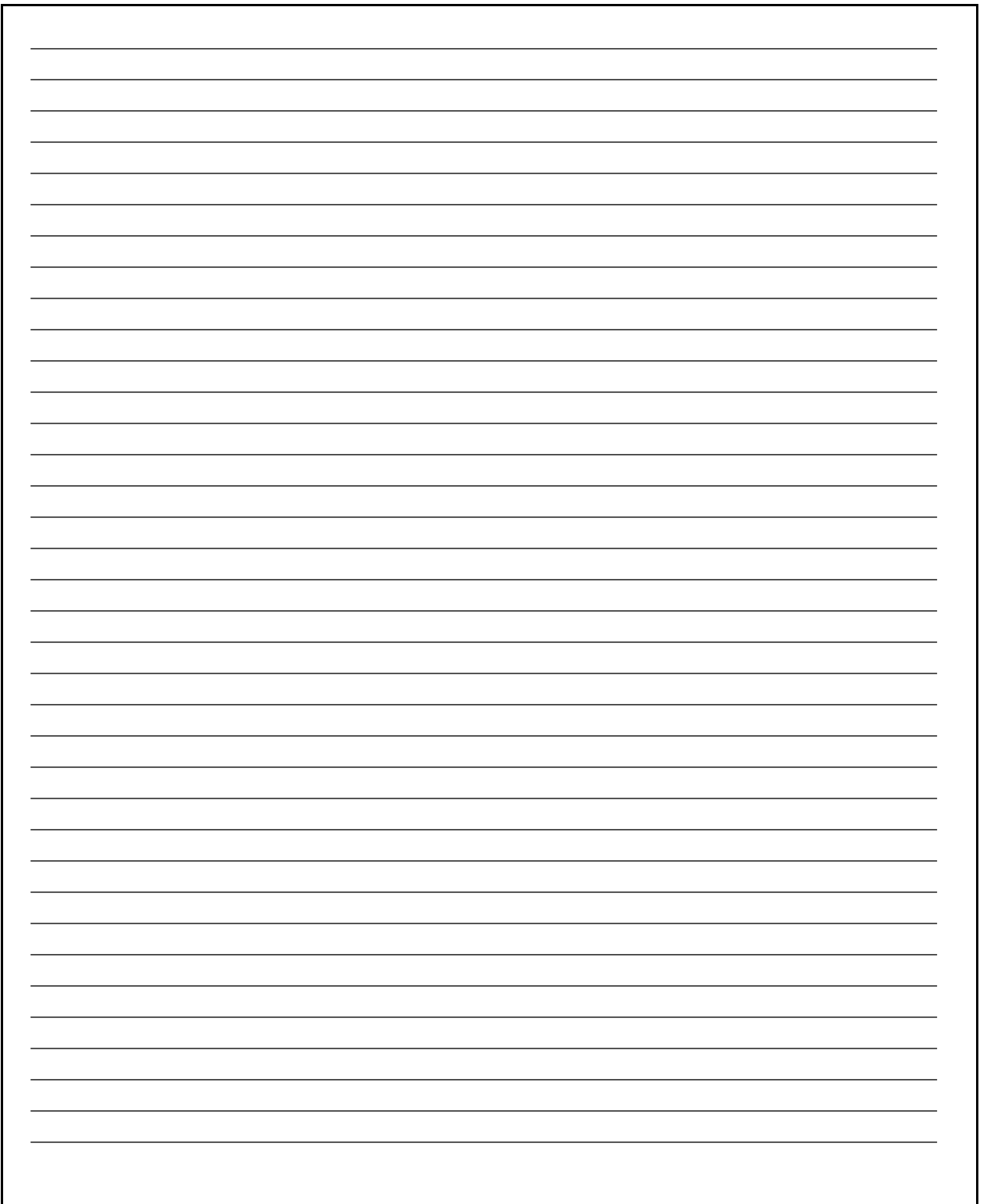
частини комерційного кухонного комбайна. Будь-яке інше обслуговування має

виконувати уповноважений представник сервісного центру.

*Ajax® є зареєстрованою торговою маркою компанії Colgate-Palmolive Company.

**Clorox® є зареєстрованою торговою маркою компанії Clorox Company.







©2013 Waring
Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790

Waring® Commercial is a registered trademark of Conair Corporation.
Any other trademarks or service marks used herein are the
trademarks or service marks of their respective owners.

Waring® Commercial jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy Conair Corporation.
Wszelkie inne znaki towarowe lub znaki usługowe użyte w niniejszym dokumencie są
znakami towarowymi lub znakami usługowymi odpowiednich
właścicieli.

Waring® Commercial je registrovaná ochranná známka spoločnosti Conair Corporation.
Jakékoli další ochranné známky nebo servisní známky použité v tomto dokumentu jsou ochrannými známkami nebo
servisními známkami příslušných vlastníků.

Waring® Commercial je registrovaná ochranná známka spoločnosti Conair Corporation.
Všetky ostatné ochranné známky alebo servisné známky použité v tomto dokumente sú ochrannými známkami alebo servisnými
známkami ich príslušných vlastníkov.

Waring® Commercial ir Conair Corporation reģistrēta preču zīme.
Visas citas šeit izmantotās preču zīmes vai pakalpojumu zīmes ir to attiecīgo īpašnieku preču zīmes vai pakalpojumu zīmes.

Waring® Commercial yra registruotasis Conair Corporation prekės ženklas.
Visi kiti čia naudojami prekių ar paslaugų ženklai yra atitinkamų jų savininkų prekių ar paslaugų ženklai.

Waring® Commercial on Conair Corporationi registreeritud kaubamärk.
Kõik muud siin kasutatud kaubamärgid või teenusemärgid on nende vastavate omanike kaubamärgid või teenusemärgid.

Waring® Commercial є зареєстрованою торговою маркою Conair Corporation.
Будь-які інші торгові марки або знаки обслуговування, що використовуються в цьому документі, є товарними знаками
або знаками обслуговування відповідних власників.
www.waringcommercialproducts.com

Printed in China

13W1134153

