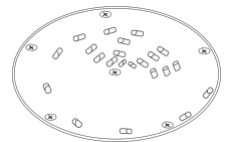
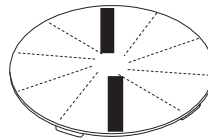
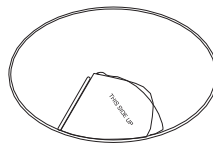
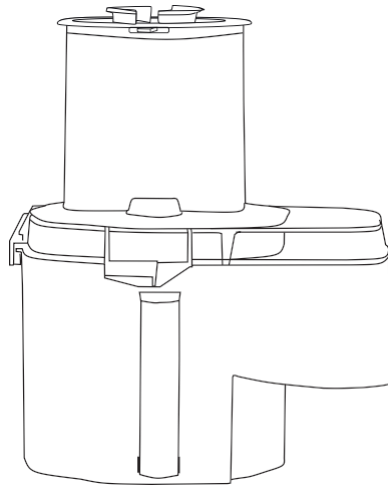
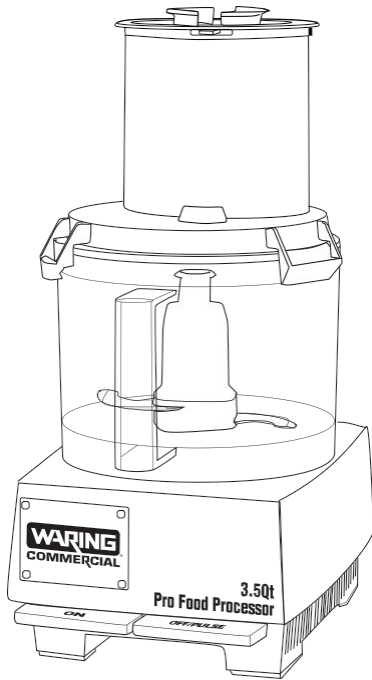


WARING COMMERCIAL[®]



Intertek



Návod k obsluze kuchyňského robotu Waring WFP14SC

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrického spotřebiče je nutné vždy dodržovat níže uvedená základní bezpečnostní pravidla:

1. PŘEČTĚTE SI VŠECHNY POKYNY.

- Čepele jsou ostré. Zacházejte s nimi opatrně.
- Robot Waring® je kuchyňský spotřebič a stejně jako u veškerých dalších kuchyňských pomůcek je třeba při práci s ním dbát mimořádné opatrnosti. I když jsou požadavky na zaškolení minimální, měly by s tímto kuchyňským robotem pracovat pouze zodpovědné a opatrné osoby. Neměly by jej používat děti ani osoby s určitým zdravotním postižením.
- Aby nedošlo ke zranění, nikdy nedávejte na základnu mixéru nůž nebo kotouč, aniž byste nejprve správně nasadili mísu.
- Ruce, stěrky i další náčiní udržujte při práci s robotem v dostatečné vzdálenosti od pohybujících se čepelí nebo kotoučů, aby nedošlo k poranění nebo k poškození robotu. Lze používat plastovou stěrku, avšak pouze tehdy, když je robot vypnutý.
- Neponořujte základnu robotu do vody či jiných tekutin, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- Jestliže se zařízení nepoužívá, před nasazením či demontáží jednotlivých součástí, před vyjímáním pokrmu z pracovní mísy a před čištěním je třeba vytáhnout přívod ze zásuvky. Při vytahování uchopte kabel za zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky. Nikdy netahejte za kabel.
- Předcházejte kontaktu s pohyblivými částmi. Nikdy nevkládejte suroviny při krájení nebo strouhání rukou. Vždy používejte píst.
- Než sejmete kryt robotu, musí se motor zcela zastavit.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem nebo došlo-li k pádu či poškození spotřebiče. Odnesťe robot do nejbližšího autorizovaného servisu, kde jej prohlédnou, opraví a nastaví.
- Při použití doplňků, které společnost Waring nedoporučuje nebo neprodává, vzniká riziko požáru, úrazu elektrickým proudem nebo poranění osob.
- Nepoužívejte spotřebič ve venkovních prostorách.
- Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu. Zabraňte kontaktu kabelu s horkými povrchy.
- Nepokoušejte se překonat pojistku v krytu robotu.
- Před zapnutím robotu se ujistěte, že kryt je bezpečně nasazený a zajištěný.
- Jestliže se robot z jakéhokoli důvodu porouchá, ihned s ním přestaňte pracovat na přípravě jakéhokoli pokrmu.
- Tento spotřebič by neměly používat osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi či s nedostatkem zkušeností a znalostí, jestliže nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo nedostaly pokyny pro používání spotřebiče.
- Děti je třeba hlídat, aby si se spotřebičem nehrály.

USCHOVEJTE TUTO PŘÍRUČKU SCHVÁLENO

PRO KOMERČNÍ POUŽITÍ

POKYNY PRO UZEMNĚNÍ

Kvůli ochraně před úrazem elektrickým proudem je tento spotřebič vybaven 3pólovou zástrčkou.

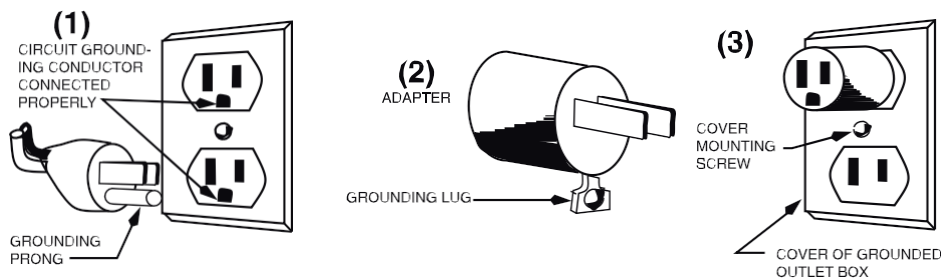
120voltové spotřebiče jsou vybaveny lisovanou 3pólovou zástrčkou se zemnicím kolíkem (NEMA5-15P), kterou lze zastrčit do správně zapojené uzemněné zásuvky, viz obrázek 1.

Není-li k dispozici uzemněná zásuvka, lze použít adaptér uvedený na obrázku 2, jenž umožňuje použít 2pólovou zásuvku pro 3pólovou zástrčku.

Jak ukazuje obrázek 3, adaptér je nutné uzemnit připojením jeho uzemňovací úchytky ke šroubu na krytu zásuvky.

UPOZORNĚNÍ: Před použitím adaptéru je nutné ověřit, že šroub na krytu zásuvky je správně uzemněný. V případě pochybnosti se obraťte na profesionálního technika. Nikdy nepoužívejte adaptér, nejste-li si jisti, že je správně uzemněný.

POZNÁMKA: V KANADĚ NENÍ POUŽITÍ ADAPTÉRU POVOLENO. Roboty pro napětí 220–240 V s „GS“ certifikátem se dodávají s evropským typem zástrčky se zemnicím kolíkem (CEE 7/7).



Kuchyňský robot WFP14SC obsahuje těsnicí systém, jaký nemá žádný jiný robot na trhu. Nyní můžete zpracovávat větší objemy tekutých surovin a nemusíte se při vylévání obávat uvolnění řezacího nože. Společnost Waring Commercial opět přinesla revoluční změnu do přípravy pokrmů. Díky této vlastnosti, společně s možností průběžného plnění a zpracování surovin, je kuchyňský robot Waring Commercial WFP14SC nejuniverzálnějším robotem, jaký lze na trhu nalézt.

SOUČÁSTI

Kuchyňský robot Waring WFP14SC se skládá z následujících standardních součástí a příslušenství (viz nákres na následující straně):

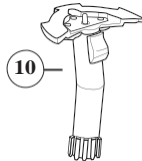
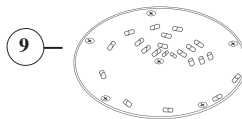
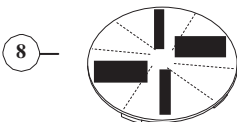
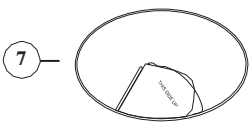
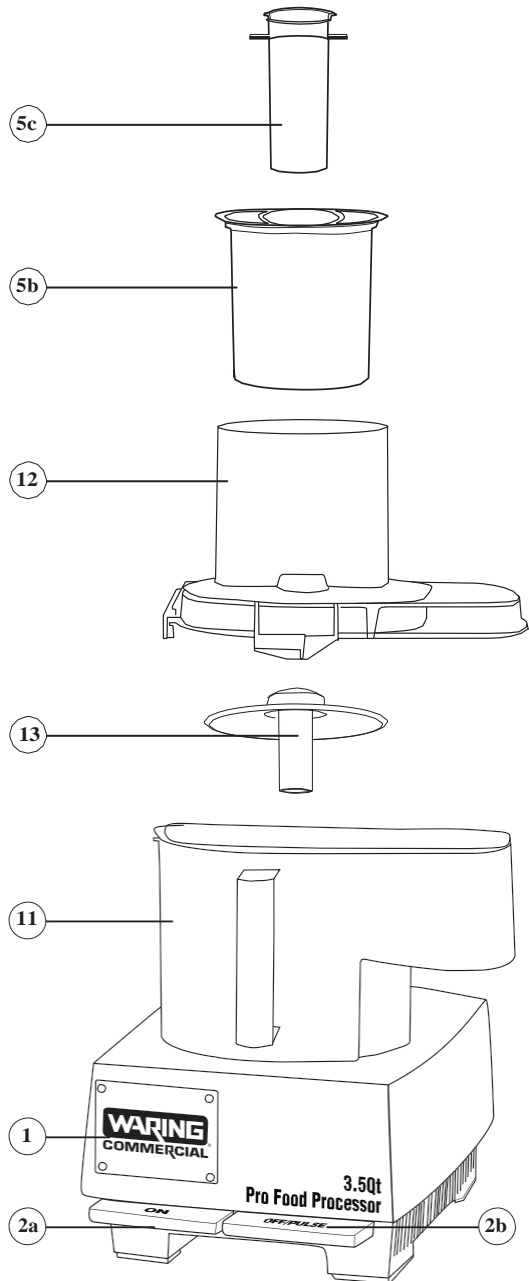
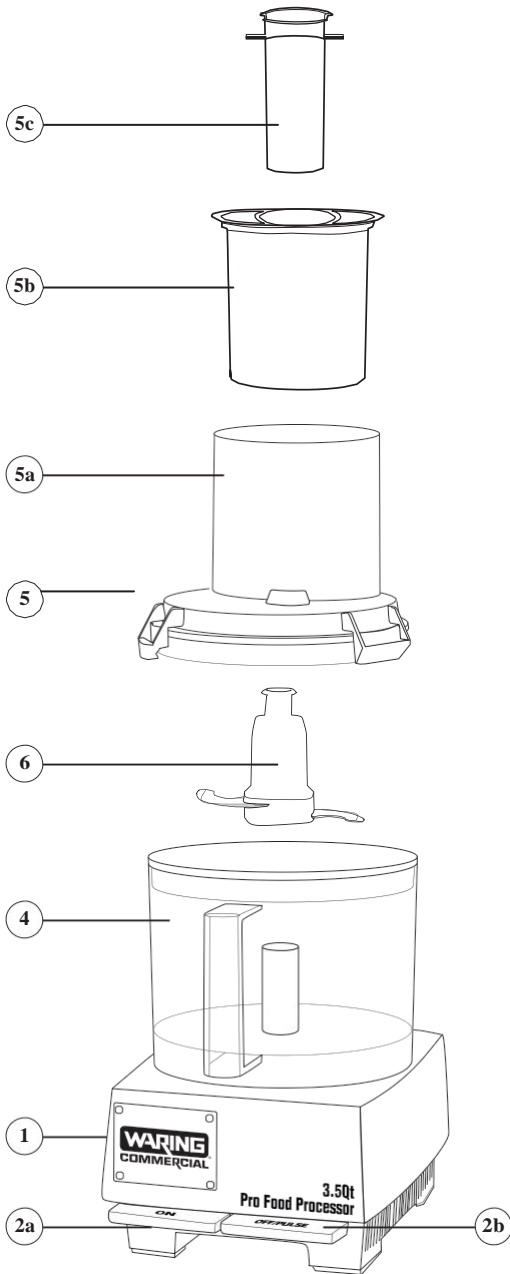
1. Základna s motorem se svislou, vysoce odolnou hřídelí
2. Dvě ovládací páčky
 - a. ON
 - b. OFF/PULSE
3. Bezpečnostní pojistka (nezobrazena)

Zabraňuje spuštění spotřebiče bez nasazeného krytu
4. Otevřená pracovní mísa s objemem 3,8 l
5. Kryt pracovní mísy s novým těsnicím systémem pro práci s většími objemy tekutin.
 - a. Velká oválná plnicí šachta pro maximální využití krájecí plochy
 - b. Velký píst s možností plnění v celém objemu nebo ve zmenšeném objemu
 - c. Malý píst, jenž se používá ve velkém pístu a slouží pro zpracování menší zeleniny, salámu atd.

Poznámka: Tento kombinovaný píst umožňuje využít celou plnicí šachtu pro velké suroviny a přitom bezpečně zpracovávat i suroviny s malým průměrem, například mrkev, celer či salám.

6. Utěsněný S-nůž (řezací čepel) pro krájení, strouhání, mletí a mixování: upevněn na svém místě, lze zpracovávat tekuté suroviny a snadno je vylévat.
7. 4 mm, 5/32" krájecí kotouč
8. 2 mm, 5/64" strouhací kotouč
9. 4 mm, 5/32" kotouč pro krájení na dlouhé proužky
10. Odpojitelný nástavec pro práci s kotouči

Nezapomeňte, že všechny kotouče robotu WFP14SC mají demontovatelný nástavec. Konstrukce nástavce zvyšuje účinnost kotoučů při práci s robotem.
11. Mísa s madlem pro průběžné zpracování surovin
12. Průhledný kryt mísy pro průběžné zpracování surovin
13. Distributor pro mísu pro průběžné zpracování surovin



SESTAVENÍ MÍSY ROBOTU WFP14SC

V této příručce se používají pojmy nádoba, mísa a pracovní mísa, které znamenají totéž.

- Před prvním použitím očistěte a sanitujte základnu s motorem a omyjte, opláchněte a sanitujte mísu, kryt, píst, vložku pístu a příslušenství.
- Položte základnu na pult či stůl nedaleko zásuvky. Umístěte ji přední částí k sobě, abyste viděli na ovládací prvky. Ujistěte se, že přívodní kabel není zapojený do zásuvky a že páčka OFF je stisknutá. Nezapojujte kabel do zásuvky, dokud není robot zcela sestavený.
- Zvedněte průhlednou mísu – uchopte ji oběma rukama, s madlem směrem k sobě.
- Položte mísu na základnu a umístěte centrální přírubu na hřídel motoru na základně. Madlo nasměrujte mírně doleva od středu (zhruba na 7. hodinu).
- Zatlačte mísu dolů, aby dolní okraj zapadl na kruhovou základnu. Otočte mísou proti směru hodinových ručiček až do dorazu. Tím se zajistí na místě a zapadne do výstupků po stranách základny.

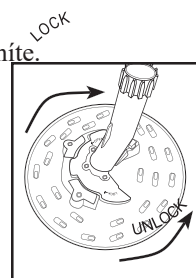
Následující pokyny si přečtěte, pokud sestavujete mísu a chcete používat S-nůž (krájecí čepel).

- Vezměte kovovou čepel a podívejte se na nákres na horní části plastového středu. Odpovídá tvaru hřídele motoru.
- Umístěte S-nůž nad horní část hřídele motoru a srovnejte vnitřní část příruby s hřídelí. Pevně zasuňte přírubu dolů a otáčejte čepelí, dokud není zcela zasunuta. Měla by snadno zapadnout na své místo. Pevným stisknutím zajistíte a utěsníte přírubu S-nože na místě. Ujistěte se, že nůž je zcela zasunutý dolů. Není-li, může se poškodit nebo může dojít k úniku tekutiny. Tlačte jen na středovou (plastovou) část; nikdy se nedotýkejte krájecí čepel, která je velmi ostrá.
- Otáčením doleva a doprava a mírným tlakem dolů zkontrolujte, že čepel je zcela zasunuta. Jestliže je krájec správně nasazený a zasunutý, bude dolní čepel těsně nad vnitřním dnem mísy.
- Při zpracování pokrmů pomocí S-nože lze nyní do mísy dát pevné nebo tekuté suroviny.
- Vždy nejprve zpracovávejte suché suroviny a poté přidávejte vodnaté suroviny.
- Neplňte mísu tekutinou nad rysku „Max liquid fill“. Jestliže nalijete příliš mnoho tekutiny, dojde k přetečení. V takovém případě zastavte práci, odeberte tekutinu tak, aby nesahala nad rysku „Max liquid fill“, a pokračujte v práci.

Následující pokyny si přečtěte, pokud sestavujete mísu a chcete v ní používat kotouče.

- Nevkládejte do mísy žádné suroviny, dokud nenasadíte kotouč na hřídel.
- Vyberte vhodný kotouč: krájecí, strouhací či pro krájení na dlouhé proužky.
- Uchopte kotouč řezací stranou směrem do dlaně. Dejte pozor, ať se o ostré hrany neporaníte.

Dolní část kotouče má plastovou přírubu pro připevnění odpojitelného nástavce. Uchopte nástavec s palcem na uvolňovacím prvku, umístěte střed a dva výstupky nejvíce vpravo do dvou otvorů v dolní části kotouče a otočte ve směru hodinových ručiček. Viz obrázek.



- Po nasazení nástavce na kotouč vložte střed kotouče na kovovou hřídel tak, aby se dvojité plošky na hřídeli srovnaly s nástavcem kotouče. Vložte kotouč nahoru na hřídel a otáčejte jím, dokud nezapadne dolů na místo. Ujistěte se, že je zcela zasunutý dolů. Tlačte pouze na vnější okraj; nikdy se nedotýkejte řezacích čepelí. Kotouč by měl snadno zapadnout na místo; pokud nezapadne, mírně s ním pohybuje doleva a doprava, dokud se nezasune až dolů.

Poznámka: Nevkládejte do mísy žádné suroviny, dokud nenasadíte kotouč na hřídel.

(pokračování z předchozí strany)

- Položte kryt na mísu s plnicí šachtou vpravo, mírně směrem dopředu. Západy na krytu by měly být vlevo od západek na okraji mísy.
- Otáčením proti směru hodinových ručiček zajistěte kryt. Po otočení krytu do správné polohy bezpečnostní západka na zadním okraji krytu zapadne do západky na míse.

POZNÁMKA: Před zahájením práce s robotem je nutné správně nasadit kryt se pevně přichycenými západkami. Jde o důležité bezpečnostní opatření.

NIKDY NESPOUŠTĚJTE ROBOT BEZ SPRÁVNĚ NASAZENÉHO A ZAJIŠTĚNÉHO KRYTU.

Dva píсты pro plnicí šachtu

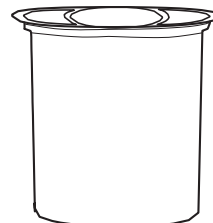
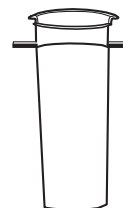
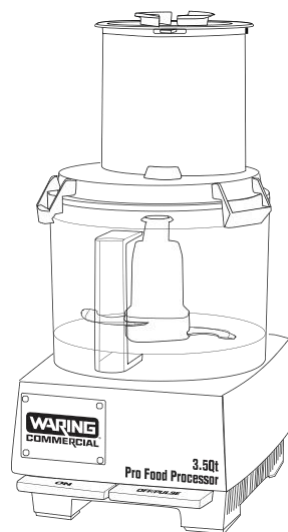
Robot má velký píst a malý píst na suroviny. Velký píst je určen pro zpracování větších kusů zeleniny. Menší píst se vkládá do většího a lze jej použít pro zpracování menší zeleniny, na vkládání delších kusů zeleniny pro přesnější krájení či například pro krájení salámu.

Velký píst

Vložte malý píst do otvoru ve velkém pístu. Po úplném zasunutí otočte malý píst proti směru hodinových ručiček, až se zajistí na místě. Nyní můžete vložit velký píst do otvoru plnicí šachty.

Malý píst

Chcete-li použít malý píst, otočte jím proti směru hodinových ručiček, dokud se neodpojí. Nyní lze malým pístem pohybovat ve velkém pístu nahoru a dolů. Při používání malého pístu se z velkého pístu stává šachta pro malý píst.



ROZEBRÁNÍ MÍSY ROBOTU WFP14SC

PŘED ROZEBRÁNÍM MÍSY VŽDY ODPOJTE KABEL ZE ZÁSUVKY.

- Otočte kryt mísy ve směru hodinových ručiček, dokud se bezpečnostní pojistka na krytu neuvolní a západky na krytu se neposunou mimo západky a na míse. V této poloze lze kryt z mísy zvednout.
- Vyjměte velký píst z plnicí šachty. Vyjměte malý píst z velkého pístu.

Rozebrání při demontáži S-nože

- Otočte mísou ve směru hodinových ručiček, dokud se západky na základně neuvolní ze západek na míse, a uvolněte mísu. Až bude madlo mísy vlevo (zhruba na 7. hodině), lze mísu mírným tahem vytáhnout směrem vzhůru.

Před demontáží S-nože se doporučuje sejmout nádobu ze základny.

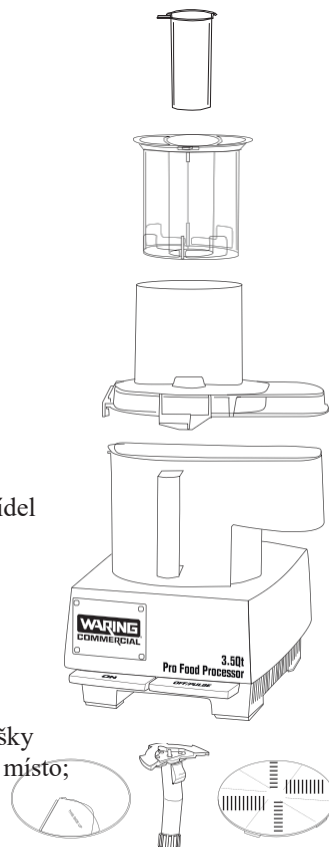
- Chcete-li demontovat nůž, zatlačte mírně dolů na střed nože při snímání nádoby ze základny. Mísa se utěsní a surovina nemůže proniknout do středové šachty mísy ani na základnu či na pracovní plochu. **PŘED DEMONTÁŽÍ S-NOŽE ODEBERTE Z NÁDOBY VEŠKERÉ SUROVINY A TEKUTINY, JINAK Z MÍSY VYTEČOU VEN.** Poté zatáhnutím za nůž směrem vzhůru uvolněte těsnění a vyjměte jej. Zacházejte s S-nožem opatrně, čepele jsou mimořádně ostré.

Rozebrání při demontáži kotouče

- Nesnímejte mísu, dokud nedemontujete kotouč.
- Položte prsty na vnější protilehlé okraje kotouče a zvedněte jej. Kotouč by se měl snadno oddělit. Přidržte kotouč jednou rukou s nástavcem směřujícím od dlaně. Dejte pozor, ať se neporaníte o ostré hrany; stiskněte pojistku palcem a otočte nástavcem proti směru hodinových ručiček.
- Otočte mísou ve směru hodinových ručiček, dokud se západky na základně neuvolní ze západek na míse, a uvolněte mísu. Až bude madlo mísy vlevo (zhruba na 7. hodině), lze mísu mírným tahem vytáhnout směrem vzhůru.

SESTAVENÍ MÍSY PRO PRŮBĚŽNÉ ZPRACOVÁNÍ SUROVIN

- Před prvním použitím očistěte a sanitujte základnu s motorem a omyjte, opláchněte a sanitujte mísu pro průběžné zpracování, píst, vložku pístu a příslušenství.
- Položte základnu na pult či stůl nedaleko zásuvky. Umístěte ji přední částí k sobě, abyste viděli na ovládací prvky. Ujistěte se, že přívodní kabel není zapojený do zásuvky a že páčka OFF je stisknutá. Nezapojujte kabel do zásuvky, dokud není robot zcela sestavený.
- Uchopte mísu pro průběžné zpracování oběma rukama s výstupní šachtou na 4. hodině a madlem na 7. hodině. Položte mísu na základnu a umístěte její střed nad hřídel motoru.
- Zatlačte mísu dolů, aby dolní okraj zapadl na kruhovou základnu. Otočte mísou proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne na místo a nezajistí se zadní západka.
- Umístěte distributor (distribuční kotouč) do mísy, zasunutím na kovovou hřídel motoru až na dno nádoby.
- Zvolte vhodný kotouč. **Postupujte podle pokynů na straně 7 a připevněte na kotouč nástavec.**
- Po výběru správného kotouče a připevnění nástavce uchopte kotouč pevně oběma rukama. Dejte pozor, ať se neporaníte o čepele na kotouči.
- Pečlivě nasad'te nástavec kotouče na kovovou hřídel, tak, aby se dvojité plošky na hřídeli srovnaly s nástavcem kotouče. Kotouč by měl snadno zapadnout na místo; pokud nezapadne, mírně s ním otáčejte, dokud se nezasune až dolů. Ujistěte se, že je zcela zasunutý dolů. Tlačte pouze na vnější okraj; nikdy se nedotýkejte řezacích čepelí.



Nevkládejte do mísy žádné suroviny, dokud nenasadíte kotouč na hřídel.

- Položte kryt na mísu se západkou na krytu vlevo umístěnou proti západce na míse. Zatlačte na kryt a otočte jím, dokud západka nezapadne do západky na míse. Zabrání se tak zdvihání krytu během práce.
- Západka na krytu zapadne do výřezu na krytu a aktivuje se magnetická bezpečnostní pojistka. Pojistka zabráňuje spuštění robotu, pokud není kryt na správném místě. Robot bude pracovat, až jej připojíte do zásuvky, zapnete do režimu ON nebo PULSE a bude sepnutá bezpečnostní pojistka na krytu.

NIKDY NESPOUŠTĚJTE ROBOT BEZ MÍSY A BEZ ZAJIŠTĚNÉHO KRYTU.

Dva píсты pro plnicí šachtu

Robot má velký píst a malý píst na suroviny. Velký píst je určen pro zpracování větších kusů zeleniny. Menší píst se vkládá do většího a lze jej použít pro zpracování menší zeleniny, na vkládání delších kusů zeleniny pro přesnější krájení či například pro krájení salámu.

ROZEBRÁNÍ MÍSY PRO PRŮBĚŽNÉ ZPRACOVÁNÍ SUROVIN

PŘED ROZEBRÁNÍM MÍSY VŽDY ODPOJTE KABEL ZE ZÁSUVKY.

- Otočte kryt mísy ve směru hodinových ručiček, dokud se bezpečnostní pojistka na krytu neuvolní a západky na krytu se neposunou mimo západky na míse.
- Jakmile bude šachta mísy na 4. hodině, lze kryt zvednout. Před sejmutím krytu nezapomeňte otočit pojistkou krytu do nezajištěné polohy.
- Vyjměte velký píst z plnicí šachty. Vyjměte malý píst z velkého pístu.
- Při vyjímání kotouče z mísy vložte dva prsty pod boční okraje kotouče a zvedněte jej svisle vzhůru. Dbejte, ať se nedotknete čepelí, jež jsou mimořádně ostré. **Nástavec z kotouče sejměte podle pokynů na straně 9.**
- Sejměte mísu ze základny. Směřuje-li výstupní šachta na 4. hodinu, stačí mísu zvednout. Jestliže nesměruje, otočte mísu ve směru hodinových ručiček, aby se odpojily západky na základně od západek na dolní straně mísy.

OBSLUHA OVLÁDACÍCH PRVKŮ

- Zapojte přívodní kabel do zásuvky. Napájecí napětí musí být 120 V, 60 Hz.
- Na základně robotu jsou dvě ovládací páčky. Nalézají se vpředu a s jejich pomocí lze robot ovládat. Jsou dostatečně velké, aby je bylo možné v naléhavém případě snadno nalézt

Ovládací prvky robotu: ON
PULSE/OFF

Funkce: ON: Stisknutím páčky dolů se zapíná motor.
PULSE/OFF: Motor se vypíná stisknutím páčky směrem dolů.

Chcete-li motor spustit jen na krátký pulz, stiskněte páčku PULSE/OFF dolů a uvolněte ji. Motor poběží tak dlouho, dokud budete páčku držet v dolní poloze; zastaví se, jakmile páčku uvolníte. Je vhodné si postup několikrát vyzkoušet.

Používání

Trvalý provoz

Robot zapnete trvale pomocí páčky ON, která se nalézá na levé straně.

Pulzní provoz

Funkce pulzů je určena pro použití S-nože.

- Pro rychlé zapínání a vypínání robotu, zvané pulzování, slouží páčka PULSE/OFF, která se nalézá vpravo. Motor poběží tak dlouho, dokud budete páčku držet v dolní poloze; zastaví se, jakmile páčku uvolníte. Je vhodné si postup několikrát vyzkoušet.
- Pulzy lze ovládat. Lze řídit délku jednotlivých pulzů pomocí doby, po kterou držíte páčku stisknutou dolů. Četnost pulzů lze ovládat rychlostí, s níž páčku mačkáte. Prodleva mezi pulzy musí být dostatečně dlouhá, aby mohl celý obsah mísy spadnout na dno.
- Pulzování vám dává přesnou kontrolu nad krájením, mletím, mícháním i mixováním. Můžete zpracovat pokrm do libovolné struktury či konzistence, od hrubé až po jemnou.
- Pulzování se rovněž hodí pro zpracování tvrdých surovin. Několikrát použijte pulz a rozdělte suroviny na menší části. Když jsou jednotlivé kusy surovin rozkrájeny a snáze se zpracovávají, pokračujte trvalým provozem.
- Pro pulzování vždy používejte páčku PULSE/OFF. Nikdy neovládejte pulzy pohybem mísy a krytu. Jde o méně účinný postup, který může spotřebič zničit.

Vypnutí

Robot vždy vypínejte páčkou PULSE/OFF a vyčkejte, dokud se čepel či kotouč zcela nezastaví. Teprve poté vyjměte píst. Motor se zastaví po několika sekundách od vypnutí.

PŘÍPRAVA POKRMŮ

- Omyjte a oloupejte všechny potřebné suroviny. Odstraňte pecky a velká jádra.
- Nakrájejte zeleninu, maso, sýr a další suroviny na části, které se vejdou do zvolené malé či velké plnicí šachty pro zpracování, nebo na části ve velikosti, jakou potřebujete.
- Příprava na krájení: Suroviny, které jsou dlouhé a válcové, například mrkev, okurky a celer, by měly být na obou koncích ploché. Tím získáte u veškeré zpracovávané suroviny stejné plátky.

VÝBĚR PÍSTU

Použití S-nože

Plnicí šachtu lze použít pro přidání dalších ingrediencí, zatímco robot běží. Doporučuje se však nechávat píst na místě vždy, kdy je to možné, aby surovina nestříkala ven a do mísy nepronikly nežádoucí přísady.

Malý píst

Tento píst pro menší otvor se obvykle používá pro svislé vkládání zeleniny při krájení na menší plátky. Lze jej použít například pro krájení mrkve, celeru, salámu atd., kdy jsou potřeba stejné plátky.

Malý píst se rovněž používá, jsou-li potřebné kratší plátky nebo nastrouhané proužky, oproti delším plátkům a proužkům při použití velkého otvoru a pístu.

Velký píst

Tento píst s větší plnicí šachtou obvykle slouží pro vodorovné vkládání zeleniny při krájení na větší plátky. Používá se, jsou-li potřebné větší plátky nebo nastrouhané proužky. Rovněž slouží ke zpracování velkých objemů surovin nebo velkých surovin, jako jsou brambory či cibule.

OPĚTOVNÉ ZAPNUTÍ TEPLONÍ OCHRANY

Kuchyňský robot WFP14SC je vybaven automatickou pojistkou, která chrání motor před přehřátím.

Pokud se robot při náročném provozu zastaví, vypněte jej a vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky. Zcela vyprázdněte nádobu a suroviny zlikvidujte. Poté nechte motor zhruba 5 minut zchladnout.

Sestavte robot zpět, zapojte kabel do zásuvky a nejprve spusťte spotřebič s prázdnou mísou. Vložte do mísy suroviny a pokračujte v práci.

Jestliže robot ani po provedení uvedeného postupu nepracuje správně, přerušete práci a kontaktujte autorizované servisní středisko společnosti Waring.

MAXIMÁLNÍ HMOTNOST SUROVIN V MÍSE

Při práci nepřekračujte množství surovin v míse uvedená v následující tabulce:

SUROVINY	HMOTNOST
Nasekané a rozmixované ovoce a zelenina	475 g (1,1 lbs)
Nasekané nebo rozmixované maso, drůbež, ryby nebo mořské plody	1 kg (2¼ lbs)
Nakrájené ovoce, sýr či zelenina	1,5 kg (3,5 lbs)

POKYNY PRO PRÁCI S S-NOŽEM

1. Rozkrájejte suroviny na 2,5cm kousky.
2. Nasadte S-nůž a vložte kousky suroviny do mísy. Připevněte kryt a přírubu pístu, zatlačte na přírubu pístu a zajistěte ji na místě. Dvakrát či třikrát stiskněte a uvolněte páčku PULSE/OFF. Pokaždé, když se čepel zastaví, nechte kousky suroviny spadnout na dno nádoby a teprve poté pokračujte v práci.
3. Pomocí pulzování/sekání můžete získat rovnoměrně nasekané kousky suroviny, aniž by hrozilo jejich nadměrné rozmělnění. Pravidelně kontrolujte strukturu suroviny pohledem skrze kryt nádoby. Chcete-li jemnější strukturu, stiskněte a uvolněte opakovaně páčku PULSE/OFF, dokud nedosáhnete požadovaných výsledků. Z cibule a dalších surovin s vysokým obsahem vody se rychle stane kaše, pokud po každém pulzu nekontrolujete skrze kryt nádoby, zdali již jsou správně zpracované.

- Pro lepší výsledky je třeba zajistit, aby všechny kousky suroviny přidávané do mísy měly zhruba stejnou velikost.



Nezpracovávejte větší než doporučené množství suroviny.

- Při zpracovávání tekutin nepřekračujte 10 šálků a neplňte mísu nad rysku „Max liquid fill“.

ODEBRÁNÍ ZPRACOVANÉ SUROVINY Z MÍSY

1. Před sejmutím krytu a pístu vypněte robot a vyčkejte, dokud se čepel nezastaví.
2. Jestliže po zastavení drží nůž mísu zajištěnou, rychle otočte mísou tam a zpět – nejprve ve směru hodinových ručiček, poté proti směru.
3. Jestliže používáte kotouč, uvolněte před nakloněním nádoby nejprve pomocí stěrky veškerou surovinu, která se na kotouč přichytila. Používáte-li S-nůž, zůstane uchycený k míse, když ji nakloníte. Pomocí stěrky vyškrábněte suroviny z mísy. NIKDY NEVYBÍREJTE SUROVINY Z MÍSY PRSTY, KDYŽ JE NŮŽ UVNITŘ.

SEKÁNÍ TVRDÝCH SUROVIN V MÍSE

Při sekání tvrdých surovin, jako je česnek, vyjměte malý píst, stiskněte páčku ON a vhodte surovinu skrze malou plnicí šachtu do běžícího robotu. Malé suroviny, jako je česnek, lze vložit vcelku. Tato metoda slouží k sekání česneku, šalotky a cibule. Větší suroviny, jako je maso či tvrdý sýr, je třeba nakrájet na kostky o velikosti 2,5 cm, aby bylo zajištěno rovnoměrné nasekání. 3krát stiskněte na 1 až 2 sekundy páčku PULSE/OFF. Pak stiskněte páčku ON a nechte robot pracovat nejvýše 30 sekund, dokud nedojde k dosažení požadované konzistence.

 Nikdy nezpracovávajíte robotem sýr, který je příliš tvrdý a nelze jej rozkrájet nožem. Mohla by se poškodit čepel robotu.

KRÁJENÍ

Kulaté ovoce a zelenina

Před zpracováním cibule, jablek a dalšího velkého ovoce a zeleniny je ořízněte nožem. Seřízněte dolní část, aby surovina ležela na kotouči rovně. Vložte surovinu do plnicí šachty, seříznutou stranou dolů. Zatlačte ji co nejdále, aby se při práci neotáčela. Vyberte ovoce, které je dostatečně tuhé a nepřežralé. Vždy z ovoce před zpracováním odstraňte velké tvrdé pecky a jádra. Jádérka z citrusových plodů není nutné odstraňovat. Před krájením můžete odstranit slupku nebo ji můžete na ovoci ponechat.

Celá paprika je výjimkou

Odstraňte stopku a seřízněte konec u stopky. Vyjměte jádro a vyberte pecky. Ponechte konec naproti stopce, aby byla zachována pevná struktura. Díky tomu budou vznikat kulaté, rovnoměrné plátky.

Velké ovoce jako ananas a meloun

Rozřízněte je na polovinu a odstraňte pecku či jádra. Je-li třeba, rozřízněte poloviny na menší kousky, aby se vešly do plnicí šachty. Nezapomeňte seříznout konce.

Zelí a ledový salát

Otočte hlávkou na bok a seřízněte horní a dolní část; prostřední část by měla být asi 8 cm silná. Odstraňte jádro a rozkrájejte prostřední část tak, aby se jednotlivé části vešly do robotu. Odstraňte jádro z dolního kusu a rozkrájejte jej i horní kus na menší kousky, které se vejdou do robotu.

Jestliže se ovoce či zelenina do robotu nevejdou

Zkuste vložit surovinu směrem od dolní části plnicí šachty. Otvor je zde trochu větší.

Srovnejte suroviny v robotu tak, aby bylo dosaženo požadovaných výsledků

Chcete-li dlouhé plátky, nakrájejte surovinu na šířku plnicí šachty a vložte ji vodorovně. Pro malé, kulaté plátky mrkve, cukety a jiné zeleniny je třeba nakrájet surovinu na délku plnicí šachty a natěsno ji do šachty naskládat. Surovina by měla být dobře naskládána, ale nikoli příliš natěsno, aby bylo možné pohybovat pístem. Při krájení vždy používejte píst. Nikdy do plnicí šachty nestrkejte prsty ani stěrku.

Nikdy na píst příliš netlačte. U měkkého ovoce a zeleniny, jako jsou banány, houby, jahody a rajčata, a u sýru používejte mírný tlak. U většiny ostatních surovin, jako jsou jablka, celer, citrusy a brambory, tlačte středně velkou silou. Vyšší tlak vyvíjejte na tvrdou zeleninu, jako je mrkev.

Malé kulaté ovoce a zelenina

U velkých bobulí, ředkviček a hub seřízněte protilehlé konce nožem. Vložte suroviny plnicí šachtou a každý kus položte na seříznutý konec. Šachtu lze naplnit až do výšky asi 2,5 cm od horního okraje. Dolní vrstva vytvoří dokonalé plátky pro oblohu. Chcete-li, aby byly všechny plátky dokonalé, je nejlepší zpracovávat jednotlivé vrstvy samostatně.

Dlouhé ovoce a zelenina

Rozkrájejte ovoce či zeleninu, jako banány, celer a cuketu, na kousky o něco kratší než je plnicí šachta. Seřízněte oba konce. (Jako měřítko použijte pravítko nebo vytažený píst.) Naplňte šachtu jednotlivými svisle postavenými kousky, v dostatečném množství, aby stály a v průběhu krájení nepadaly.

Malá množství surovin

Použijte malou plnicí šachtu a malý píst. Vyjměte malý píst z velkého pístu. Vložte velký píst do plnicí šachty a zatlačte jeho okraj dolů, až se zajistí. Nakrájejte suroviny na kousky o něco kratší než je výška plnicí šachty. Pokud krájíte jeden či dva kousky tenké zeleniny, jako je mrkev, tlačte je proti levé straně. Jestliže krájíte několik kousků zeleniny, které jsou dostatečně široké na jednom konci a úzké na druhém (mrkev, celer či pórek), rozkrájejte je na poloviny a složte do dvojic, jeden kousek širokým koncem nahoru a druhý úzkým koncem nahoru.

Rozkrájení zelených fazolek na tenké plátky

Seřízněte zelené fazolky na šířku plnicí šachty. Blanširujte je 60 sekund ve vroucí osolené vodě. Poté je ihned vhoďte do studené vody, což zastaví proces vaření. Jakmile fazolky vychladnou, slijte vodu a fazolky osušte. Narovnejte je vodorovně do plnicí šachty do výšky asi 2,5 cm od horního okraje. Použijte krájecí kotouč. Ujistěte se, že malý píst je zajištěný ve velkém. Jemně tlačte na píst a opakovaně zapínejte páčku PULSE/OFF, dokud nejsou fazolky nakrájené. Tentýž postup použijte, chcete-li získat dlouhé, vodorovné proužky syrové cukety či mrkve.

Tenké proužky surovin (julienne)

Zpracujte surovinu dvakrát – nakrájejte ji ještě jednou. Vložte do plnicí šachty ve vodorovném směru libovolně velké ovoce či zeleninu – brambory, tuřín, cuketu, jablka. Tlačte na píst a opakovaně zapínejte páčku PULSE/OFF, dokud není surovina nakrájená. Získáte dlouhé proužky. Vyjměte proužky z mísy a srovnejte je. Vložte je zpět do plnicí šachty a pevně je stlačte. Rozkrájejte je znovu. Získáte dlouhé, tenké proužky, tzv. julienne.

KRÁJENÍ MASA A DRŮBEŽE

Vařené maso a drůbež

Surovina musí být zcela chladná. Je-li možno, použijte porci suroviny ve velikosti odpovídající plnicí šachtě. Chcete-li vytvořit tenké proužky (julienne) šunky, boloňského salámu nebo lančmítu, naskládejte na sebe plátky suroviny. Pak je srolujte či přeložte na polovinu a p o s t a v t e je svisle do plnicí šachty, co nejvíce svítků vedle sebe. Tato technika funguje lépe se čtvercovými nebo obdélníkovými kusy surovin než s kulatými.

Syrové maso a drůbež

Nakrájejte suroviny na kousky, které se vejdou do plnicí šachty. Kuřecí prsa bez kosti a kůže se obvykle vejdou po příčném rozkrojení na poloviny. Zabalte kusy suroviny do plastové fólie a dejte je do mrazničky. Lze je krájet, když splní „test nožem“: lze je snadno propíchnout špičkou ostrého nože, ale jsou již částečně zmrazené a tvrdé na dotek. Vložte je do plnicí šachty seříznutou stranou dolů a nakrájejte je napříč vláknům, pomocí silného tlaku na píst. Nebo je položte do plnicí šachty naplocho v co největším množství a krájejte je podél vláken silným tlakem na píst.

Párky, salám a další uzeniny

Je-li uzenina měkká, zmrazte ji, dokud není tvrdá na dotek, ale lze ji snadno propíchnout špičkou ostrého nože. Tvrdé uzeniny není nutné zmrazit. Je-li uzenina dostatečně tenká, aby se vešla do malé plnicí šachty, použijte tuto šachtu. V opačném případě rozkrájejte uzeninu na kousky, které se vejdou do velké plnicí šachty. Postavte kousky svisle a v dostatečném množství, aby nepadaly.

KRÁJENÍ SÝRU

Tvrdý sýr, např. švýcarský sýr nebo čedar

Rozkrájejte sýr na kousky, které se vejdou do plnicí šachty. Vložte jej do mrazničky a nechte částečně zmrznout – až bude tvrdý na dotek, ale lze jej snadno propíchnout špičkou ostrého nože. Postavte kousky sýru do plnicí šachty a mírně tlačte na píst.

DŮLEŽITÉ: Nikdy nezkoušejte krájet měkký sýr. Krájejte pouze tvrdé sýry jako parmezán. Nevkládejte bloky sýru větší než 89 mm x 19 mm x 101 mm. Při krájení vždy použijte dobře zchlazený sýr. Nekrájejte v tomto robotu mozzarellu. Může dojít k jeho poškození.

STROUHÁNÍ

Všechny potřebné suroviny omyjte a oloupejte. Odstraňte jádra, pecky a velká zrna. Ověřte, že se suroviny vejdou do příslušné plnicí šachty.

Zvolte, kterou šachtu použijete. Vložíte-li mrkev vodorovně, dostanete dlouhé nastrouhané kousky, zatímco z malé plnicí šachty získáte při vložení ve svislém směru kratší nastrouhané kousky.

Nikdy nezkoušejte strouhat měkký sýr. Strouhejte pouze tvrdé sýry jako parmezán. Nevkládejte bloky sýru větší než 89 mm x 19 mm x 101 mm. Při strouhání vždy použijte dobře zchlazený sýr. Před strouháním se doporučuje dát sýr alespoň na 1 hodinu do ledničky. Nestrouhejte v tomto robotu mozzarellu. Může dojít k jeho poškození.

Při strouhání sýru se doporučuje přerušovaně mírně tlačit na píst a střídát tlak a uvolnění, dokud není blok sýru zcela nastrouhaný. Strouhání sýru je pro motor robotu náročnější než zpracování jiných surovin a při nadměrném trvalém tlaku může dojít k přehřátí motoru.

V obvyklém případě lze nastrouhat 4,5 kg sýra za zhruba 5 minut. Doporučuje se naplánovat si přípravu pokrmu tak, aby po pěti minutách strouhání následovalo pět minut přípravy surovin, zatímco robot je vypnutý.

Jakmile nastrouhaná surovina dosáhne téměř plného objemu nádoby, vysypejte ji.

KRÁJENÍ NA DLOUHÉ PROUŽKY

- Všechny potřebné suroviny omyjte a oloupejte. Odstraňte jádra, pecky a velká zrna. Ověřte, že se suroviny vejdou do příslušné plnicí šachty.
- Zvolte, kterou šachtu použijete. Vložíte-li mrkev vodorovně, dostanete dlouhé nakrájené proužky, zatímco z malé plnicí šachty získáte při vložení ve svislém směru kratší nakrájené kousky.
- Nikdy nezkoušejte krájet měkký sýr. Používejte pouze tvrdé sýry. Mozzarella lze krájet, jen když je dobře zchlazená. Pro robot WFP11S nakrájejte mozzarellu na kousky 2 cm tlusté, 9 cm široké a 10 cm vysoké, pro robot WFP14S na kousky 2,5 cm tlusté, 9 cm široké a 10 cm vysoké. Před krájením dejte mozzarellu na 1 hodinu do ledničky. Při krájení sýra používejte pouze pulzní provoz.
- Jakmile nakrájená surovina dosáhne téměř plného objemu nádoby, vysypejte ji.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Tato pasáž popisuje případné problémy a jejich správná řešení. Problémy, jež nelze odstranit podle níže uvedených pokynů, je třeba řešit s pomocí autorizovaného servisu. Seznam autorizovaných servisů je přiložen ke každému kuchyňskému robotu Waring.

Robot je správně sestaven, ale nespustí se

- Vytáhněte kabel ze zásuvky a zkuste jej zapojit do jiné zásuvky.
- Stiskněte páčku ON do polohy ON.
- Ujistěte se, že mísa je správně nasazena na základně, že mísa i kryt jsou správně připevněny a že bezpečnostní pojistka na krytu zapnula bezpečnostní spínač.

Robot se zastaví během práce

- Patrně došlo k přehřátí robotu. Viz část Opětovné zapnutí teplotní ochrany (strana 13).
- Vypněte robot a vytáhněte přívod ze zásuvky.
- Sejměte mísu z robotu.
- Odstraňte zpracovávané suroviny z mísy a zlikvidujte je.
- Nechte robot 5 minut zchladit.
- Sestavte robot znovu a nejprve jej spusťte s prázdnou mísou. Poté vložte do mísy suroviny a začněte znovu s prací.

Robot neběží plnou rychlostí

- Mísa je přetížená – odstraňte suroviny z mísy a naplňte ji menším množstvím surovin.

Jestliže robot nepracuje ani po provedení výše uvedených opatření

- Zkontrolujte, zdali je zásuvka pod proudem.
- Zkontrolujte, zdali je zapnutý jistič.
- Zkontrolujte, jestli není přepálená pojistka – pokud jsou v tomto rozvodném okruhu pojistky.
- Kontaktujte autorizovaný servis.

Z robotu vyletují jiskry nebo vychází kouř

- Vypněte robot, odpojte jej od přívodu el. energie a obraťte se na autorizovaný servis.

Jestliže z robotu vycházejí skřípavé zvuky

- Vypněte robot, odpojte jej od přívodu el. energie, rozeberte a zkontrolujte mísu a čepel, jestli nedrhnou.
- Jestliže mísa a čepel drhnou, obraťte se na autorizovaný servis.

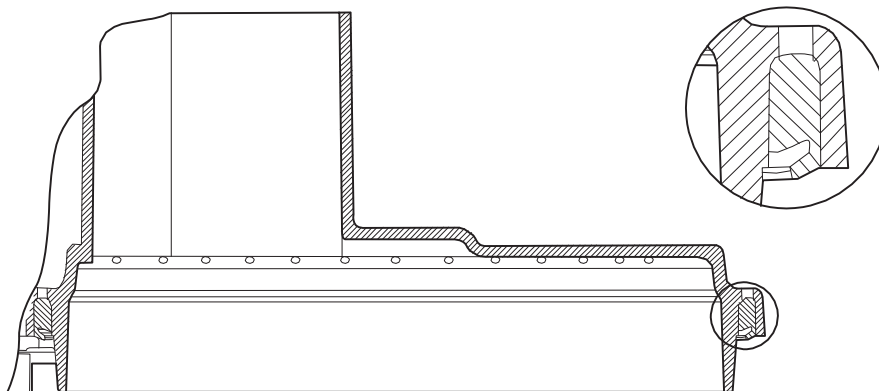
ČIŠTĚNÍ

Vyčistěte kuchyňský robot a příslušenství před prvním použitím. Na žádnou část robotu nepoužívejte drsné, abrazivní čisticí prostředky. Omyjte hřídel motoru malým kartáčem.

Před prvním použitím a po každém použití očistěte, opláchněte, sanitujte a osušte mísu, kryty, mísu pro průběžné zpracování, malý píst, velký píst, kotouče a S-nůž, pokud je nebudete ihned znovu používat. Všechny tyto díly lze mýt a oplachovat v myčce nádobí namísto ručního mytí ve dřezu.

Všechny výše uvedené součásti omyjte a opláchněte po každém použití robotu.

Kryt mísy má na vnějším okraji černé těsnění, které lze snadno sejmout a je třeba je pravidelně čistit. Na vnějším okraji horní části krytu jsou tři malé otvory, kterými lze těsnění vytlačit dolů a ven. Vytlačte těsnění z drážky malým, tupým předmětem jako je párátko nebo kancelářská sponka. **NEPOUŽÍVEJTE OSTRÉ PŘEDMĚTY, KTERÉ MOHOU TĚSNĚNÍ PROŘÍZNOUT.** Umyjte těsnění ručně v teplé mýdlové vodě, opláchněte je a osušte. Pomocí prstů vložte čisté a suché těsnění zpět do drážky, s kulatým okrajem nahore a rýhovaným okrajem dole směrem do krytu. Ujistěte se, že těsnění plně zapadlo do drážky a je ve správné poloze. Viz obrázek níže.



Poznámka: Chlopeč těsnění musí směřovat dolů a otvor musí směřovat ke středu krytu.

Zbytky surovin ze záhybů kotoučů a čepelí je třeba před mytím odstranit pomocí tvrdého kartáče. Buďte velmi opatrní, neboť čepele jsou ostré.

Při ručním umývání se doporučuje používat čisticí roztoky s nepěnivými odmašťovacími prostředky a chlorové čisticí roztoky s minimální koncentrací chloru 100 PPM. Pro čištění, oplach a sanitaci spotřebiče lze použít následující roztoky nebo jejich ekvivalenty:

ROZTOK	PRODUKT	ŘEDĚNÍ VE VODĚ	TEPLOTA
Mytí	Čisticí prášek *Ajax® Sanitizer	7 g na 2½ galonu (9,5 l)	Vysoká 46 °C
Oplach	Čistá voda		Střední 35 °C
Sanitace	**Clorox® Institutional	1 čajová lžička na galon (3,8 l)	Nízká 10 – 21 °C

*Ajax® je registrovaná ochranná známka ve vlastnictví společnosti Colgate-Palmolive.

**Clorox® je registrovaná ochranná známka ve vlastnictví společnosti Clorox.

Čištění a sanitace základny

Základnu s motorem je třeba očistit a sanitovat před prvním použitím a po každém dalším použití. Odpojte robot ze zásuvky a poté otřete vnější povrch základny jemnou látkou nebo houbičkou namočenou do čisticího roztoku. Pak otřete základnu pomocí čisté vody. Před použitím látku resp. houbičku vyždímejte, aby roztok nemohl vniknout do základny.

NIKDY NEPONOŘUJTE ZÁKLADNU DO VODY ANI DO JAKÉKOLI JINÉ TEKUTINY.

Před dalším použitím nechte základnu oschnout.

Na žádnou část robotu nepoužívejte drsné, abrazivní čisticí prostředky.

OMEZENÁ ZÁRUKA

OMEZENÁ PĚTILETÁ ZÁRUKA NA MOTOR

OMEZENÁ DVOULETÁ ZÁRUKA NA DÍLY A NA ZPRACOVÁNÍ

Společnost Waring zaručuje, že motor tohoto výrobku nemá závady na materiálu a ve zpracování po dobu pěti let od data zakoupení při používání na zpracování potravin, neabrazivních kapalin (jiných než čisticích prostředků) a neabrazivních polokapalin, za předpokladu, že spotřebič nebyl vystaven vyšší než předepsané zátěži. Všechny ostatní díly mají záruku dva roky od data zakoupení.

V rámci této záruky společnost Waring Commercial opraví nebo vymění kteroukoli součást, u níž se po prozkoumání projeví závada na materiálu nebo zpracování, za předpokladu, že spotřebič bude doručen na náklady zasilatele do servisního střediska společnosti Waring na adresu: 314 Ella T. Grasso Ave. Torrington, CT 06790 nebo do kteréhokoli autorizovaného servisního střediska.

Tato záruka: a) se nevztahuje na spotřebič, který je opotřebený, porouchaný, poškozený nebo rozbitý kvůli způsobu použití, provedení oprav nebo kvůli servisu provedenému jinde než v servisním středisku společnosti Waring či v některém autorizovaném servisním středisku, či kvůli zneužití, nesprávnému použití, přetížení nebo zásahu do spotřebiče; b) nekryje následné škody jakéhokoli druhu.

Tato záruka platí pouze pro spotřebiče používané v USA nebo v Kanadě; toto ustanovení nahrazuje všechny ostatní výslovné záruky na výrobek nebo záruční prohlášení. U produktů Waring prodávaných mimo území USA a Kanady zodpovídá za záruku místní dovozce nebo distributor. Tato záruka se může lišit podle místních nařízení.

Tato záruka neplatí, jestliže se spotřebič používá se stejnosměrným (DC) napájením.



©2010 Waring
Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790

Waring® Commercial je registrovaná ochranná známka Conair Corporation.
Veškeré ostatní zde použité obchodní známky nebo
značky služeb třetích stran jsou obchodními známkami
nebo značkami služeb jejich příslušných vlastníků.

www.waringproducts.com

Vytištěno v Číně

10WC116296



Intertek

