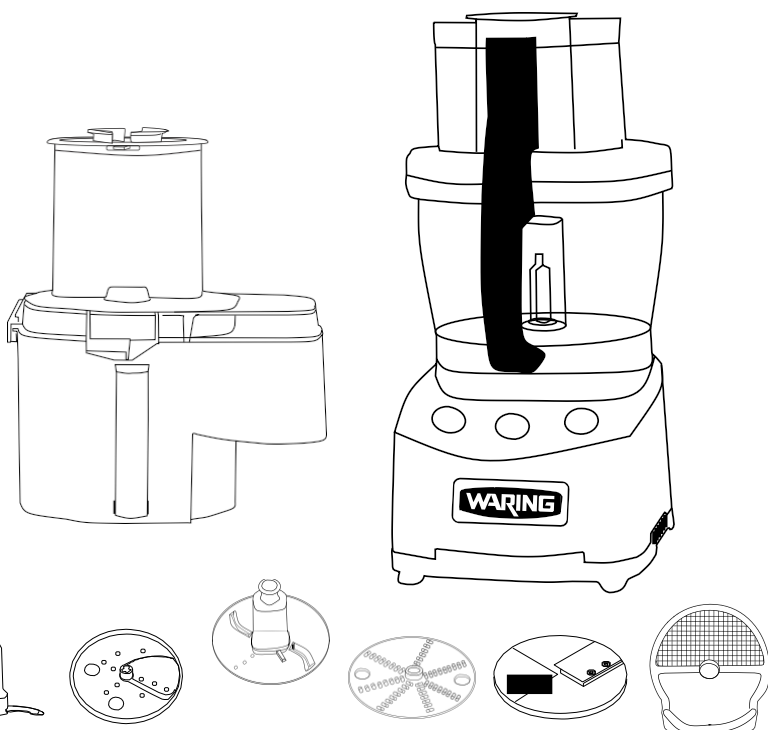


WARING COMMERCIAL[®]

3,8litrový KUCHYŇSKÝ ROBOT
s těsnicím systémem LIQUILOCK[™] a
a průběžným
PLNĚNÍM



WFP16SCD

Pro Vaši bezpečnost a trvalou pohodu při používání tohoto produktu si před použitím pečlivě přečtěte návod k použití.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- 1. PŘEČTĚTE SI VŠECHNY POKYNY.**
- 2. 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.**
3. Před manipulací nebo čištěním robotu vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky.
4. **Čepele jsou ostré. Zacházejte s nimi opatrně.**
5. Robot Waring® Commercial 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.
6. Aby nedošlo ke zranění, nikdy nedávejte na základnu mixéru nůž nebo kotouč, aniž byste nejprve správně nasadili mísu.
7. 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.
8. Neponořujte základnu robotu do vody či jiných tekutin, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
9. Předcházejte kontaktu s pohyblivými částmi. Nikdy nevkládejte suroviny při krájení nebo strouhání rukou. Vždy používejte píst.
10. Než sejmete kryt robotu, musí se motor zcela zastavit.
11. Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem nebo došlo-li k pádu či poškození spotřebiče. Odnesete robot do nejbližšího autorizovaného servisu, kde jej prohlédnou, opraví a nastaví.
12. Při použití doplňků, které společnost Waring Commercial nedoporučuje nebo neprodává, vzniká riziko požáru, úrazu elektrickým proudem nebo poranění osob.

13. Nepoužívejte spotřebič ve venkovních prostorách.
14. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu. Zabraňte kontaktu kabelu s horkými povrchy.
15. Tento výrobek má certifikát ETL pro komerční použití. Používejte jej pouze pro přípravu pokrmů podle popisu v této knize.
16. Nepokoušejte se vypnout pojistku v krytu robotu.
17. Před zapnutím robotu se ujistěte, že kryt je bezpečně nasazený a zajištěný.
18. Jestliže se robot z jakéhokoli důvodu porouchá, ihned s ním přestaňte pracovat na přípravě jakéhokoli pokrmu.
19. 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.
20. Děti je třeba hlídat, aby si se spotřebičem nehrály.

USCHOVEJTE TUTO PŘÍRUČKU

SCHVÁLENO PRO KOMERČNÍ POUŽITÍ

POKYNY PRO UZEMNĚNÍ

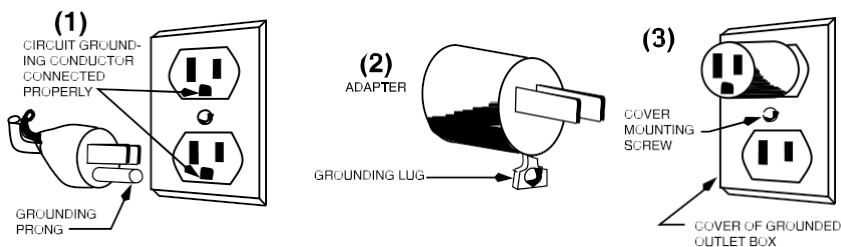
Kvůli ochraně před úrazem elektrickým proudem je tento spotřebič vybaven 3pólovou zástrčkou.

120voltové spotřebiče jsou vybaveny lisovanou 3pólovou zástrčkou se zemnicím kolíkem (NEMA 5-15P), 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 pochybností se obraťte na profesionálního technika. Nikdy nepoužívejte adaptér, nejste-li si jisti, že je správně uzemněný.



ÚVOD

Kuchyňské roboty Waring® Commercial představují nejvšestrannější roboty ve své třídě, s těsnícím systémem LiquiLock®, jenž umožňuje zpracovávat velké objemy tekutin, aniž by došlo k jejich úniku, a při vylévání zpracované suroviny není třeba vyjmát S-nůž. Tyto profesionální spotřebiče jsou vynikající ukázkou pětasedmdesáti let zkušeností společnosti Waring v oblasti stravování i zpracování potravin.

Robot WFP16SCD má certifikaci ETLiCommercial ETL.

Tato příručka popisuje robot WFP16SCD, jenž má utěsněnou pracovní nádobu (resp. mísu) a utěsněnou a zajištěnou řezací čepel (S-nůž), s níž lze SEKAT, STROUHAT A MIXOVAT. Patentovaný těsnicí systém LiquiLock® umožňuje zpracovávat velká množství tekutin bez úniků. Doplnkové kotouče jsou určeny pro krájení na tenké proužky, krájení na plátky a šlehání přímo v utěsněné míse. Pro zpracování velkého množství surovin obsahuje WFP16SCD mísu se šachtou pro průběžné zpracování surovin. Tato mísa umožňuje, aby suroviny zpracovávané pomocí kotouče padaly přímo do samostatné nádoby. WFP16SCD je první z řady kuchyňských robotků LiquiLock®, který umožňuje krájet suroviny na kostičky, což z něj činí nejvšestrannější dostupný kuchyňský robot se systémem LiquiLock®.

Velikost, výkon a pohodlná obsluha

Široká plnicí šachta zjednodušuje zpracování velkého množství objemnějších surovin. Hřídel motoru byla navržena s ohledem na vysokou odolnost. Kryt motoru, pracovní mísa, plnicí šachta, kryty mísy a písty jsou vyrobeny z odolného polykarbonátu pro použití v náročných podmínkách a snadné čištění. Průhledná mísa a kryty slouží ke sledování průběhu práce a jejich materiál je určen pro náročné použití.

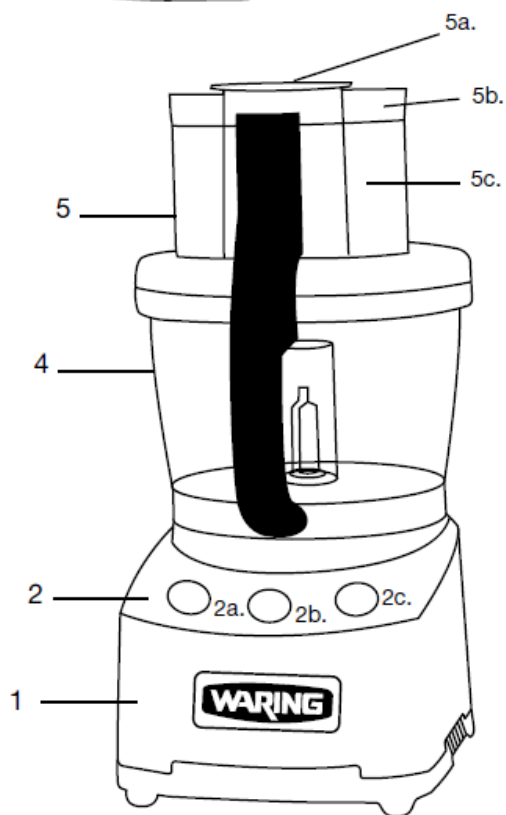
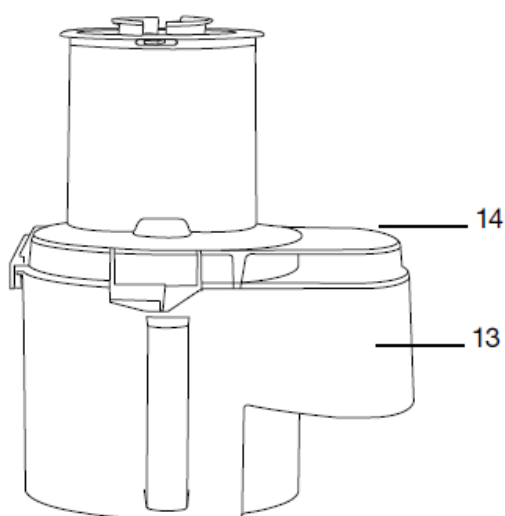
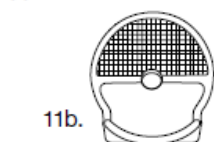
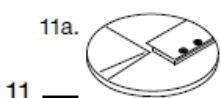
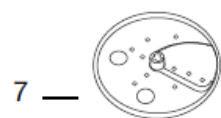
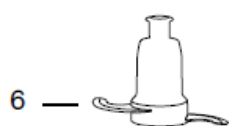
SOUČÁSTI

Kuchyňský robot Waring WFP16SCD se skládá z následujících standardních součástí a příslušenství:

1. Základna z tlakově odlévané slitiny s motorem se svislou, odolnou hřídelí
2. Tři ovládací prvky
 - a. OFF
 - b. ON
 - c. PULSE
3. Bezpečnostní pojistka (nezobrazena). Zabráňuje spuštění spotřebiče bez nasazeného krytu
4. Utěsněná pracovní nádoba o objemu 3,75 l
5. Utěsněný, průhledný kryt mísy
 - a. Malý píst, který se používá ve velkém pístu pro zpracování menší zeleniny, salámu atd.
 - b. Velký píst s možností plnění velkým a menším otvorem
 - c. Velká plnicí šachta pro maximální využití krájecího povrchu

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. Nastavitelný krájecí kotouč
8. Oboustranný kotouč pro krájení na tenké proužky
9. Utěsněný šlehací kotouč
10. Odpojitelný nástavec pro práci s nastavitelným krájecím kotoučem a kotoučem pro krájení na tenké proužky
11. Systém pro výrobu kostiček
 - a. 3/8" krájecí čepel
 - b. 3/8" mřížka pro krájení na kostičky
12. Čisticí kartáč (nezobrazen)
13. Mísa pro průběžné zpracování surovin
14. Kryt mísy pro průběžné zpracování surovin
15. Distributor
16. Přípravek pro čištění mřížky pro krájení na kostičky (nezobrazen)



SESTAVENÍ MÍSY ROBOTU

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

Před prvním použitím:

- Před prvním použitím očistěte a sanitujte základnu s motorem. Omyjte, opláchněte a sanitujte mísu, kryt, píst, vložku pístu a příslušenství.
- Položte základnu na pult či stůl nedaleko 3pólové zásuvky. Umístěte ji přední částí k sobě, abyste viděli na ovládací panel. Nezapojte 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 zadní části (zhruba na 7. hodinu).
- Ztlačte 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) nebo šlehačí kotouč.

- Vezměte S-nůž nebo šlehačí kotouč a podívejte se na nákres na horní části plastového středu. Odpovídá tvaru hřídele motoru.
- Umístěte S-nůž nebo šlehačí kotouč nad horní část hřídele motoru a srovnejte vnitřní část příruby s hřídelí. Pevně zasuňte přírubu dolů a otáčejte čepelí resp. kotoučem, dokud není zcela zasunutý. Měl by snadno zapadnout na své místo. Pevným stisknutím zajistěte a utěsněte přírubu S-nože nebo šlehačího kotouče na místě. Ujistěte se, že nůž resp. kotouč 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 nůž resp. kotouč je zcela zasunutý. Jestliže je správně nasazený a zasunutý, bude dolní čepel těsně nad vnitřním dnem mísy.
- Při zpracování pokrmů pomocí S-nože nebo šlehačího kotouče lze nyní do mísy dát pevné nebo tekuté suroviny.

- Neplňte mísu tekutinou nad rysku **MAX LI QUID FILL LINE**. Jestliže nalijete příliš mnoho tekutiny, dojde k přetečení. V takovém případě zastavte práci, odeberte tekutinu tak, aby nesahala nad rysku **MAX LI QUID FILL LINE**, a pokračujte v práci.

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

Při sestavování nastavitelného krájecího kotouče (WFP16S10) je nutné sejmout kryt z mísy. Umístěte nástavec kotouče na hnací hřídel. Dále zvolte na kotouči požadovanou tloušťku krájení. Kotouč umožňuje nastavit 16 tloušťek od 1 do 6 mm. Po nastavení tloušťky umístěte na nástavec kotouče plastovou nádobu.

Nezapínejte robot, dokud není na míse správně nasazen kryt.

Při sestavování oboustranného kotouče pro krájení na malé proužky (WFP16S12) je nutné sejmout kryt z mísy. Umístěte nástavec kotouče na hnací hřídel. Dále zvolte požadovanou velikost čepelí na kotouči. Oboustranný kotouč má jemné čepel na jedné straně a středně velké čepel na straně opačné.

Požadované čepel musí směřovat nahoru. Poté připevněte kotouč na nástavec.

Nezapínejte robot, dokud není na míse správně nasazen kryt.

**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. Vložte malý píst do otvoru ve velkém pístu. Nyní můžete vložit velký píst do otvoru plnicí šachty.

ROZEBRÁNÍ MÍSY ROBOTU PŘED ROZEBRÁNÍM MÍSY VŽDY ODPOJTE KABEL ZE ZÁSUVKY.

- Vyjměte velký píst z plnicí šachty. Vyjměte malý píst z velkého pístu.

Rozebrání při demontáži S-nože nebo šlehacího kotouče

- 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 nebo šlehacího kotouče se doporučuje sejmout nádobu ze základny.

POZNÁMKA: PŘED DEMONTÁŽÍ S-NOŽE NEBO ŠLEHACÍHO KOTOUČE ODEBERTE Z NÁDOBY VEŠKERÉ SUROVINY A TEKUTINY, JINAK Z MÍSY VYTEČOU VEN.

- Chcete-li demontovat nůž nebo kotouč, zatlačte mírně dolů na střed nože nebo kotouče při snímání nádoby ze základny. Mísa se utěsní a surovina nemůže proniknout do středové šachty mísy ani na základnu či na pracovní plochu. Odeberte z nádoby veškeré suroviny. Poté zatáhnutím za nůž nebo za kotouč 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 od nástavce. Jestliže je nástavec připevněný ke kotouči, přidržte kotouč jednou rukou s nástavcem směřujícím od dlaně a vytáhněte nástavec. Dejte pozor, ať se neporaníte o ostré hrany.
- 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, kryt, distribuční kotouč, píst, vložku pístu a příslušenství.
- Položte základnu na pult či stůl nedaleko zásuvky. Umístěte ji přední částí k sobě, abyste viděli na ovládací panel. Ujistěte se, že přívodní kabel není zapojený do

zásuvky. 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 10. 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 9 a připevněte na kotouč nástavec.**
- 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 zaktivuje se magnetická bezpečnostní pojistka. Pojistka zabraňuje 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.
- Systém pro výrobu kostiček (WFP16S13) lze použít pouze s mísou pro průběžné zpracování surovin. Nepoužívejte mřížku pro výrobu kostiček s uzavřenou mísou. Nejprve sejměte kryt mísy pro průběžné zpracování a ujistěte se, že je správně nasazený distributor (viz výše uvedený návod pro sestavení mísy pro průběžné zpracování surovin). Umístěte mřížku pro výrobu kostiček tak, aby zapadla do výřezů na míse. Vložte unašeč krájecí čepule skrze středový otvor mřížky na hnací hřídel. Ujistěte se, že krájecí kotouč je správně připevněn na hřídel, mírným otáčením, dokud nebude téměř zarovnaný s mřížkou. Nezapínejte robot, dokud není mísa správně sestavena i s krytem.

Při demontáži systému pro výrobu kostiček nejprve otočte řezací čepelí proti směru hodinových ručiček a za okraje ji zvedněte. Dejte pozor, ať se při snímání kotouče nedotknete čepelí, neboť jsou velmi ostré.

POZNÁMKA: Systém pro výrobu kostiček (WFP16S13) je třeba umývat pouze ručně. NEUMÝVEJTE ČEPEL ANI MŘÍŽKU PRO VÝROBU KOSTIČEK V MYČCE NÁDOBÍ.

NIKDY NESPOUŠTĚJTE ROBOT BEZ MÍSY A BEZ ZAJIŠTĚNÉHO KRYTU.

- Vložte malý píst do otvoru ve velkém pístu. Nyní můžete vložit velký píst do otvoru plnicí šachty.
- Po sestavení mísy umístěte pod výstupní šachtu samostatnou nádobu.

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.
- Vyjměte velký píst z plnicí šachty. Vyjměte malý píst z velkého pístu.
- Sejměte mísu ze základny. Směřuje-li výstupní šachta na 4. hodinu, stačí mísu zvednout. Jestliže nesměřuje, otočte mísu ve směru hodinových ručiček, aby se odpojily západky na základně od západek na dolní straně mísy.
- Při demontáži kotoučů buďte opatrní, protože čepele jsou velmi ostré.

OVLÁDACÍ PRVKY

- Zapojte přívodní kabel do zásuvky. Napájecí napětí musí být 120 V, 60 Hz.
- Na základně robotu jsou tři tlačítka.

Ovládací tlačítka: ON
 OFF
 PULSE

Funkce: ON: Stisknutím tlačítka ON se zapíná motor.

 OFF: Stisknutím tlačítka OFF se vypíná motor.

PULSE: Chcete-li motor spustit jen na krátký pulz, stiskněte tlačítko PULSE a uvolněte je. Motor poběží tak dlouho, dokud budete tlačítko držet stisknuté; zastaví se, jakmile tlačítko uvolníte.

POUŽÍVÁNÍ

Trvalý provoz

Robot zapnete trvale pomocí tlačítka ON, které se nalézá uprostřed.

Pulzování

- Pro rychlé zapínání a vypínání robotu, zvané pulzování, slouží tlačítko PULSE. Motor poběží tak dlouho, dokud budete tlačítko držet stisknuté; zastaví se, jakmile tlačítko uvolníte.
- Délku jednotlivých pulzů lze řídit pomocí doby, po kterou držíte tlačítko stisknuté. Četnost pulzů lze ovládat rychlostí, s níž tlačítko mačkáte.
- Pulzování vám dává přesnější kontrolu nad konzistencí suroviny při sekání, míchání a mixování.
- 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 tlačítko PULSE. Nikdy neovládejte pulzy pohybem mísy a krytu. Jde o méně účinný postup, který může spotřebič zničit.

Vypnutí robotu tlačítkem OFF.

- Vždy vypínejte robot stisknutím a uvolněním tlačítka OFF. Odpojí se tak napájení motoru.
- Před sejmutím krytu vždy vypněte robot a vyčkejte, dokud se nepřestane točit motor.
- Přestože při otočení mísy ve směru hodinových ručiček nebo při sejmutí krytu mísy za běhu bezpečnostní pojistka vypne motor, neměl by se tento mechanismus používat k vypínání a zapínání robotu.
- Před zatlačením víka vždy z bezpečnostních důvodů vypněte robot stisknutím tlačítka OFF.

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, pomocí kotoučů.
- 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

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

Malý píst

Tento píst 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.

Velký píst

Tento píst obvykle slouží pro vodorovné vkládání zeleniny při krájení na větší plátky.

OPĚTOVNÉ ZAPNUTÍ TEPLA OCHRANY

Kuchyňský robot WFP16SCD je vybaven automatickou pojistkou, která chrání motor před přehřátím.

Pokud se robot při náročném provozu zastaví, stiskněte tlačítko OFF a vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky. Zcela vyprázdněte nádobu a suroviny zlikvidujte. Poté nechte motor zhruba 30 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, přerušte práci a kontaktujte autorizované servisní středisko společnosti Waring.

POKYNY PRO PRÁCI S S-NOŽEM (ŘEZACÍ ČEPELÍ)

- Utěsněný S-nůž (řezací čepel) je určen pro sekání, drcení, mixování, míchání a hnětení.
- Sestavte mísu a nůž podle pokynů v pasáži „Sestavení mísy robotu“ (strana 8).

Krájení a sekání

- Při krájení a sekání naplňte mísu do $\frac{3}{4}$ celkového objemu.
- Pro nejúčinnější krájení a sekání používejte funkci pulzování. Je pak možné mít lépe pod kontrolou konzistenci. Pokračujte v pulzování, dokud nebude dosaženo požadované konzistence.
- Při sekání v průběžném provozu může dojít k nerovnoměrnému zpracování, tedy surovina na dně nádoby bude nasekaná jemně a nahoře více nahrubo.

Sekání masa

Nakrájejte maso na kousky o velikosti 2,5 cm, aby bylo sekání rovnoměrné. Nasekejte více než 1 kg masa. Stiskněte 3krát až 4krát tlačítko PULSE, vždy na 1 sekundu s následnou 1sekundovou prodlevou. Jestliže maso není nasekané dostatečně najemno, nechte robot běžet pár sekund v trvalém provozu. Pokud se robot nechce rozběhnout, snižte množství masa v míse a spusťte jej znovu.

Sekání a strouhání tvrdého sýra

Při sekání vložte do mísy nejvýše 1 kg zchlazeného sýra, rovnoměrně nakrájeného na kostky o velikosti 2,5 cm, a zapínejte robot jednotlivými pulzy. Při strouhání pulzujte, dokud není sýr nasekaný na malé kousky

(velikosti hrášku), poté nechte robot běžet trvale, až docílíte požadované konzistence. Sýr s vysokým obsahem vlhkosti se může při nadměrné délce zpracování začít nabalovat.

Sekání cibule, celeru, zelí atd.

Rozkrájejte cibuli na čtvrtiny a další zeleninu na kostky o velikosti 2,5 cm. Vložte nakrájenou zeleninu do pracovní nádoby, zcela nádobu naplněte a pulzujte, dokud nedosáhnete potřebné konzistence.

Poznámka: Necháte-li čepel běžet příliš dlouho, suroviny na dně budou rozmixované na kaši nebo budou výsledky nerovnoměrné.

Mixování

Při mixování rajčat, zeleniny a ovoce, při výrobě omáček nebo mixování a míchání surovin vložte suroviny do mísy, zapněte robot a nechte jej běžet trvale, dokud nedocílíte požadované konzistence. Nenechávejte robot běžet bez dozoru.

Jestliže použijete příliš mnoho tekutiny, dojde k přetečení. V takovém případě vypněte robot, odeberte tekutinu pod rysku MAX FILL LINE a pokračujte v práci.

Neplňte mísu tekutinou nad rysku MAX LIQUID FILL.

VÝBĚR A POUŽITÍ KOTOUČŮ

Kotouče, které jsou součástí příslušenství robotu, slouží k různým metodám zpracování surovin: krájení, šlehání, krájení na tenké proužky a výrobu kostek. K robotu WFP16SCD jsou přiloženy čtyři (4) kotouče. V době tisku této příručky jde o:

- WFP16S10 – nastavitelný krájecí kotouč
- WFP16S11 – utěsněný šlehací kotouč
- WFP16S12 – oboustranný kotouč pro krájení na tenké proužky
- WFP16S13 – systém pro výrobu kostiček

KRÁJENÍ

- Robot WFP16SCD má ve výbavě nastavitelný krájecí kotouč. Nastavitelný krájecí kotouč umožňuje krájet suroviny na plátky o tloušťce od 1 do 6 mm, v 16 různých krájecích polohách! Před nasazením kotouče na hřídel motoru (pokyny pro sestavení naleznete na straně 9) nastavte požadovanou tloušťku pomocí ovládacího prvku na kotouči. Po nastavení tloušťky a nasazení kotouče na robot lze na mísu

nasadit kryt a vyjmout píst.

- Omyjte a oloupejte všechny potřebné suroviny. Odstraňte pecky a velká jádra. Ujistěte se, že se suroviny vejdu do plnicí šachty. Zeleninu jako mrkev, okurky atd. je třeba na obou koncích seříznout, aby se celý kus nakrájel na stejně velké plátky.
- U potravin jako je zelí, ledový salát a dalších, v nichž je jádro, jež nemá být ve výsledné surovině, je třeba jádro odstranit. Středně velké hlávky zelí a salátu je třeba rozkrájet na třetiny, aby se vešly do plnicí šachty. Větší hlávky může být třeba rozkrájet na čtvrtiny.
- Máte-li zeleninu připravenou, naplňte zvolenou šachtu, vložte píst, zapněte robot a sledujte výsledný produkt.
- Nikdy nekrájejte měkký sýr. Používejte pouze tvrdý sýr. Mozzarellu lze krájet, jen když je dobře zchladená na teplotu kolem 2 °C.
- Jakmile nakrájená surovina dosáhne téměř plného objemu nádoby, vysypejte ji.

KRÁJENÍ NA DLOUHÉ PROUŽKY

- Robot WFP16SCD má ve výbavě oboustranný kotouč pro krájení na dlouhé proužky. Obě strany kotouče produkují perfektní proužky, jedna strana malé, druhá strana střední velikosti. Při sestavování kotouče platí, že se používá strana kotouče směřující nahoru, která určuje velikost proužků. Po nasazení kotouče lze nasadit na mísu kryt a vyjmout píst.

- Omyjte a oloupejte všechny potřebné suroviny. Odstraňte pecky a velká jádra. Ujistěte se, že se suroviny vejdou do plnicí šachty.
- Zvolte, kterou šachtu použijete. Při vodorovném vložení zeleniny jako je mrkev či cuketa vzniknou delší proužky. Při použití menší šachty a menšího pístu se svisle vloženou zeleninou vzniknou kratší proužky.
 - Nikdy nekrájejte měkký sýr. Používejte pouze tvrdý sýr. Mozzarellu lze krájet, jen když je dobře zchlazená na teplotu kolem 2 °C. Při krájení sýru vždy používejte pulzování.
 - Jakmile nakrájená surovina dosáhne téměř plného objemu nádoby, vysypejte ji.

ŠLEHÁNÍ POMOCÍ UTĚSNĚNÉHO KOTOUČE

- Robot WFP16SCD má ve výbavě utěsněný šlehací kotouč. Pokyny pro sestavení a nasazení šlehacího kotouče naleznete na straně 8. Po sestavení můžete začít přidávat své oblíbené ingredience!

- Šlehací kotouč usnadňuje a urychluje šlehání jakékoli suroviny. Stačí nalít vysokotučnou smetanu a požadované přísady a šlehat, dokud nebude smetana hustá a nadýchaná. Nešlehejte více než 1,5 l smetany, při šlehání by došlo k překročení rysky MAX FILL LINE. Jestliže smetana přeteče, zastavte robot, odeberte smetanu pod rysku MAX LIQUID FILL LINE a pokračujte v práci. Těsnění zabrání přetečení z krytu mísy, ale za běhu motoru může tekutina vyšplíchnout skrze plnicí šachtu. Chcete-li proměnit smetanu na máslo, šlehejte, dokud se vlhkost z velké části neoddělí od smetany. Přidejte oblíbené bylinky a koření a vyrobte si své vlastní domácí bylinkové máslo.

PŘÍPRAVA KOSTEK

- Při krájení na kostky musí robot nakrájet surovinu vodorovně i svisle. Čím menší kostky požadujete, tím obtížnější je tohoto výsledku dosáhnout. Měkké, šťavnaté suroviny mají tendenci se rozmačkat, jestliže jsou požadované kostky moc malé nebo je surovina příliš měkká. Opačný extrém představuje sýr a maso. Kvůli konzistenci sýra a masa se u těchto surovin krájení na kostky nedoporučuje. Mohlo by dojít k poškození čepele a motoru, které nekryje záruka.
- Během krájení na kostky je třeba dávat pozor na výsledný produkt.

veškerou surovinu před čepelí je třeba před opětovným naplněním šachty odstranit. Dojde-li k viditelné změně výsledného produktu, je potřeba krájecí mřížku očistit. Nejlepší způsob, jak mřížku vyčistit, je sejmout kryt a krájecí kotouč a pomocí přiloženého nástroje na čištění vytlačit veškerou surovinu, která je mezi čepelemi mřížky.

- Při krájení na kostky: Vezměte mřížku a umístěte ji nahoru na zářezy v míse. Vezměte krájecí kotouč a umístěte jej na hnací hřídel, aby byl v jedné rovině s krájecí mřížkou. Pro tuto operaci je nejlepší používat pulzování.
- Jestliže při krájení dojde k ucpání kotouče, nejprve sejměte kryt mísy. Odstraňte veškerou surovinu, která ucpala otvor čepele, poté pomalu otočte krájecí kotouč, aby se uvolnil. Sestavte krájecí systém zpět a pokračujte v práci.
- Krájecí kotouč a mřížku je třeba umývat pouze v ruce.

STROUHÁNÍ

Waring Commercial nabízí strouhací kotouče jako dodatečné příslušenství. Při strouhání postupujte následujícím způsobem:

- Omyjte a oloupejte všechny potřebné suroviny. Odstraňte pecky a velká jádra. Ujistěte se, že se suroviny vejdou do plnicí šachty.
- Nikdy nestrouhejte měkký sýr. Používejte pouze tvrdý sýr. Mozzarellu lze

strouhat, jen když je dobře zchlazená na teplotu kolem 2 °C.

- Při strouhání sýru se doporučuje přerušovaně mírně tláčit na píst a střídat 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 sýru za zhruba pět (5) minut.
- Po patnácti (15) minutách trvalého strouhání sýru nechte robot vychladnout.
- 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 VELMI TENKÉ PROUŽKY (JULIENNE)

Waring Commercial nabízí kotouče pro krájení na velmi tenké proužky jako dodatečné příslušenství. Při krájení na julienne postupujte následujícím způsobem:

- Omyjte a oloupejte všechny potřebné suroviny. Odstraňte pecky a velká jádra. Ujistěte se, že se suroviny vejdou do plnicí šachty.
- Jestliže potřebujete dlouhé vodorovné proužky, například z tykve, je nutné vložit surovinu do plnicí šachty vodorovně nebo položit na bok. Chcete-li získat jemně nasekanou surovinu – například nasekaný celer nebo cibule, je nutné vložit suroviny svisle nebo je postavit. Potřebujete-li velmi jemně nakrájenou cibuli, rozkrájejte ji na čtvrtiny, vhodte do plnicí šachty a nechte ji krájet pouze působením gravitace.

Odebrání zpracované suroviny z mísy

1. Před sejmutím krytu a vytažením 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.**

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.
- 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.
- Stiskněte tlačítko ON.

Robot se zastaví během práce

- Patrně došlo k přehřátí robotu. Viz část Opětovné zapnutí teplotní ochrany (strana 15).
- Vypněte robot a vytáhněte přívod ze zásuvky.
- Sejměte mísu z robotu.
- Odstraňte zpracovávané suroviny z mísy a zlikvidujte je.
- Nechte robot 30 minut zchladit.
- Sestavte robot znovu a nejprve jej spusťte s prázdnou mísou. Poté vložte do mísy suroviny a začněte znovu s prací.

Robot se ucpává nebo nadměrně vibruje

- Vypněte robot a vytáhněte přívod ze zásuvky.
- Rozeberte mísu a příslušenství.
- Ujistěte se, že v přírubě S-nože není žádná surovina (používáte-li jej).
- Odstraňte veškeré suroviny z kotoučů (používáte-li je).
- Sestavte robot a nejprve jej spusťte s prázdnou nádobou, poté do ní vložte suroviny a zkuste spustit robot znovu.

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 Waring.

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 A ÚDRŽBA

Vyčistěte kuchyňský robot a příslušenství před prvním použitím. Na žádnou část robotu nepoužívejte drsné, abrazivní čisticí prostředky. Čištění musí probíhat podle sanitačních pokynů ETL.

Omyjte hřídel motoru malým kartáčem.

Před prvním použitím a po každém použití očistěte, opláchněte, sanitujte a osušte mísu, kryt, malý píst, velký píst, kotouče a S-nůž, pokud je nebudete ihned znovu používat.

S výjimkou systému pro výrobu kostiček WFP16S13 lze všechny tyto díly mýt a oplachovat v myčce nádobí namísto ručního mytí ve dřezu. Mřížku a krájecí čepel systému pro výrobu kostiček (WFP16S13) je nutné umývat pouze ručně.

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

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 nepěňivými 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

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.

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

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

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.

Veškeré zde použité obchodní známky nebo značky služeb třetích stran jsou obchodními známkami nebo značkami služeb jejich příslušných vlastníků.

©2012 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave
Torrington, CT 06790

www.waringcommercialproducts.com

Vytisknuto v Číně

WFP16SCD IB
12WC131943

IB-11429