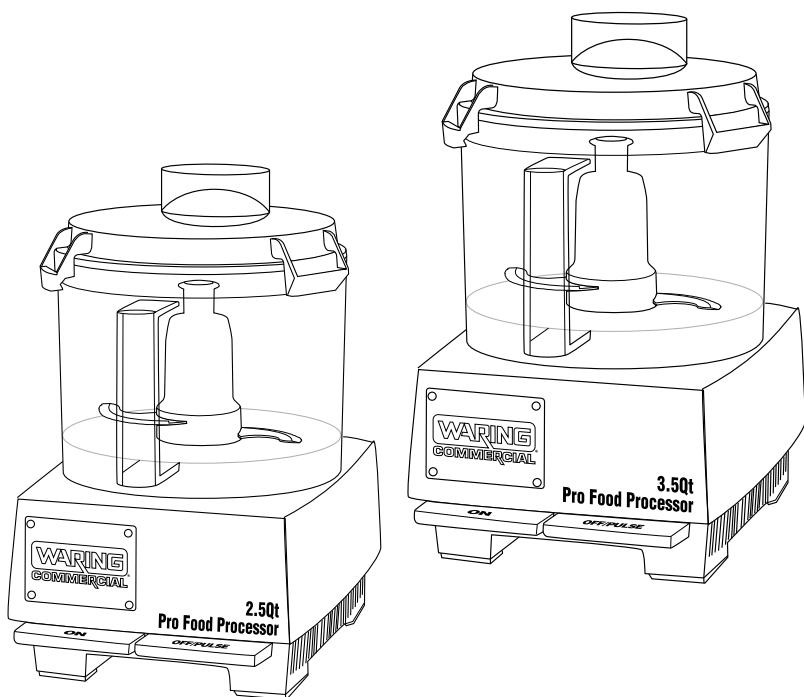


WARING COMMERCIAL®



Intertek



WFP11SW and WFP14SW

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

Afin que ce produit vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction,
lisez toujours soigneusement les directives avant de l'utiliser.

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Always 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® batch 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 batch processor. It should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
5. To avoid injury, never place cutting blade 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 while processing food to prevent the possibility of severe personal injury or damage to the batch processor. A plastic scraper may be used, but must be used only when the batch 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.
9. Make sure motor has completely stopped before removing the lid.
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. This product is UL listed for commercial use. Use it only for food preparation as described in this book.
15. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
16. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
17. If the machine malfunctions for any reason, discard any food being processed at that time.
18. 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.
19. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

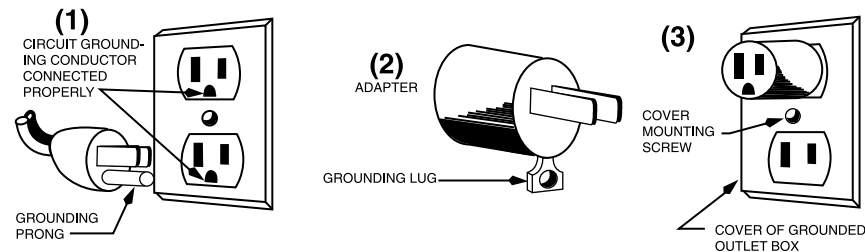
**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR COMMERCIAL USE ONLY**

GROUNDING INSTRUCTIONS

For your protection, this appliance is equipped with a 3-conductor cordset.

120-volt units are supplied with a molded 3-prong grounding-type plug (NEMA 5-15P) and should be used in combination with a properly connected grounding type outlet as shown in Figure 1.

If a grounding type outlet is not available, an adapter, shown in Figure 2, may be utilized to enable a 2-slot wall outlet to be used with a 3-prong plug, except in Canada and Europe.



Referring to Figure 3, the adapter must be grounded by attaching its grounding lug under the screw of the outlet cover plate.

CAUTION: Before using an adapter, it must be determined that the outlet cover plate screw is properly grounded. If in doubt, consult a licensed electrician. Never use an adapter unless you are sure it is properly grounded.

NOTE: Use of an adapter is not permitted in Canada and Europe.

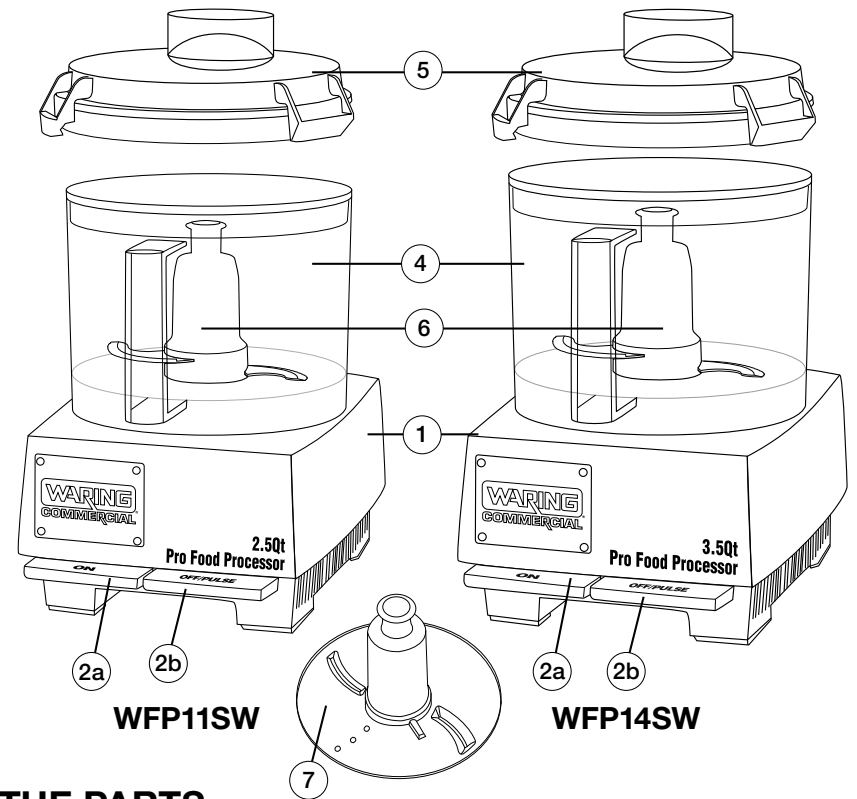
Green/Yellow: Earth Ground • Blue: Neutral • Brown: Live
Note: User-installed cord set plugs are not permitted in Europe.

INTRODUCTION

The Waring Commercial® WFP11SW and WFP14SW commercial food processors are the most versatile food processors in their class. They both feature the LiquiLock™ Seal System, unlike any other food processor in the industry. This enables operation with large volumes of liquids, without the need to remove the S-blade while pouring. These professional machines take advantage of Waring's forty years of commercial food service experience as well as thirty years of food processing experience by the same technical, engineering, manufacturing and development team that has made Waring Commercial the best known name in food processors. These machines are both ETL Sanitation and Commercial UL listed. This instruction book describes two models. The WFP11SW and WFP14SW both come with a sealed work bowl (also known as a batch bowl) and a sealed cutter blade (or S-blade) to chop, grind, purée or mix in the batch bowl. WHAT MAKES THIS MACHINE UNIQUE IS THAT THE BATCH BOWL ALSO ALLOWS YOU TO PROCESS ANYTHING IN THE BOWL, INCLUDING LARGE VOLUMES OF LIQUIDS, which means you can shred, grate, slice, purée, liquify and more, directly in the bowl! The WFP11SW and WFP14SW are shipped from our factory with a starter kit that includes a sealed whipping disc and sealed S-blade. Many additional processing accessories are available for both models.

CONTENTS

Important Safeguards	2
Grounding Instructions	4
Introduction	5
The Parts	7
Assembly of Batch Bowl Parts	8
Disassembly of the Batch Bowl Parts	9
Operating the Controls	10
Use Instructions for S-Blade and Whipping Disc in the Batch Bowl	11
Resetting Thermal Protection	13
Cleaning and Maintenance	14
Troubleshooting	16
Limited Warranty	18



THE PARTS

The Waring WFP11SW and WFP14SW batch processors both consist of the following standard parts and accessories:

1. Solid 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. Sealed clear work bowl

Dry capacity of 2.5 quarts for WFP11SW
Dry capacity of 3.5 quarts for WFP14SW
5. Sealed work bowl cover with feed chute cap
6. Sealed S-blade (cutter blade) to chop, grind, purée and mix
7. Sealed whipping disc

ASSEMBLY OF BATCH BOWL PARTS WFP11SW & WFP14SW

We will use the terms bowl, work bowl, batch bowl and cutter 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 a 3-prong electrical 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.
- Pick up the metal blade, noting the diagram on the top of 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 the sealed 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 over MAX LIQUID FILL line.
- Place the cover on the bowl, with the feed tube on the left, 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 activate the interlock mechanism and your food processor is ready to operate.
- **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.

DISASSEMBLY OF BATCH BOWL PARTS WFP11SW & WFP14SW

ALWAYS UNPLUG THE CORD BEFORE DISASSEMBLING.

- Turn the bowl cover clockwise until the safety interlock tab on the cover is disengaged.
- 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), 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, it is recommended that you remove any product from the batch bowl first by pouring it out. Note the blade will stay locked in place while pouring out the product. Once the bowl is empty, pull the sealed S-blade or whipping disc out by holding on with a firm grip while pulling out. Once you hear a click, the S-blade or whipping disc should come out with ease.

OPERATING THE CONTROLS

- Plug the machine into an electrical outlet. The outlet must be 120 volts, 60Hz.
- There are two control levers located on the base of the machine. They are on the front and they 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 coarsely chopped to liquids.
- Pulsing is also useful in processing hard foods. Pulse the food a few times to break it up into smaller parts. Then proceed with continuous use after the pieces are broken up and easier to process.
- Always use the 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 comes to a complete stop before removing the bowl cover. The motor stops within seconds after the machine is turned off.

USE INSTRUCTIONS FOR S-BLADE (CUTTER BLADE) AND WHIPPING DISC IN THE BATCH BOWL WFP11SW & WFP14SW

- The S-blade (cutter blade) is designed for chopping, grinding, puréeing, blending and mixing ingredients required in almost all recipes.
- Assemble the bowl and blade as instructed in the Assembly of Batch Bowl Parts section (page 8).
- Prepare all food items to be processed by washing and peeling as required. Remove pits, stones, and large seeds.

Chopping and Mincing

- To chop or mince in the bowl, fill the bowl with food product up to the top of the bowl's inner tube, or up to $\frac{3}{4}$ full.
- To chop or mince most effectively, you must start and stop the blades quickly to control the consistency of the chop by pulsing. Use the PULSE lever to accomplish this as described under Pulsing (page 10). Continue pulsing until the desired consistency has been reached.
- If chopped foods are processed continuously, the food will be processed unevenly, i.e., food on the bottom will be finely chopped and food on the top will be more coarse.

Chopping Meat

Cut meat into 1-inch pieces to ensure an even chop. Process no more than 1 pound of meat (for WFP11SW) or 1.75 pounds of meat (for WFP14SW). Press the PULSE lever 3 or 4 times at a rate of 1 second on, 1 second off. If the food is not chopped fine enough, let the processor run continuously for a few seconds. If the machine has trouble starting, reduce the amount of meat in the bowl and start again.

Chopping Hard Cheese

Put up to 8 ounces (for WFP11SW) or 3 cups (for WFP14SW) of uniform 1-inch cubes of chilled cheese into the bowl and pulse the machine with the PULSE lever. For powdered cheese, pulse until the cheese is in small chunks (pea size), then allow the processor to run continuously until you have fine powder. Cheese with a high moisture content can ball up if processed too long.

Chop Onions, Celery, Cabbage, etc.

Cut onions in quarters, and other vegetables into 1-inch cubes. Place the cubed food into the work bowl up to the top of the bowl's inner tube, and pulse until you reach the desired consistency.

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

Purée or Mix

To purée tomatoes, vegetables and fruits, make sauces, or mix and blend ingredients, place the ingredients into the bowl, turn the unit on and allow it to run continuously until you reach the desired consistency. Do not let the machine run unattended. If your recipe exceeds more than 10 cups of wet ingredients, please process in several batches.

Whipping

The whipping disc makes any whipping job easy and quick. Just pour in heavy cream and your choice of sweetening or flavor, and whip until cream is thick and fluffy. Do not fill over the MAX

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. 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.

Do not fill liquid past MAX LIQUID FILL line.

Turn the machine off with the OFF-PULSE lever.

- Always switch the food processor off by pressing and releasing the OFF-PULSE lever. This assures that the power is not supplied to the motor.
- Always switch the food processor off and wait until rotation stops before removing the cover.
- While the safety interlock switch will turn the machine off if the cover is rotated clockwise or is removed while running, this should not be the means of ON/OFF operation.
- Before rotating the lid, always make sure the machine is off by pressing the OFF-PULSE lever as a safety precaution, in the event that the machine was not turned off properly.

RESETTING THERMAL PROTECTION

The WFP11SW and WFP14SW Batch Processors are equipped with an automatic reset switch to protect the motor from overheating.

If your batch 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 allow approximately 5 minutes for the motor to cool down.

Plug the power cord back into the outlet and continue processing.

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

CLEANING AND MAINTENANCE

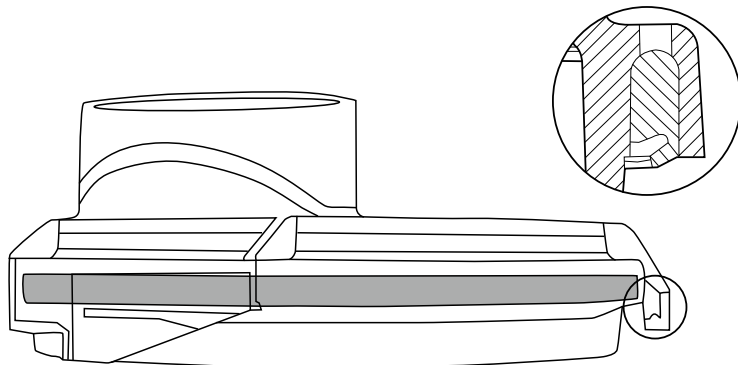
Clean the food processor and accessories prior to initial use and after each use. Do not use harsh abrasive-type cleaners on any part of the food processor.

Wash the motor shaft with a small brush.

Wash, rinse, sanitize and dry the bowl, covers 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 into the groove with your fingers, with the round edge at the top and the slotted edge at the bottom, facing in. Make sure the seal is fully inserted and in proper position. Note picture below.

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



A stiff bristle brush will help to knock food particles out of the 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°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 cloths or sponges 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 cloths or sponges before using them.

NEVER IMMERGE 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 Waring Commercial Batch 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

TROUBLESHOOTING

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

Unit does not start when assembled correctly

- Pull the plug and try plugging into another outlet.
- Turn ON lever to On.
- Make sure the bowl is properly positioned on the motor base, that the bowl or cover is on 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 and unplug.
- Remove bowl attachment.
- Remove food being processed from inside the bowl.
- Allow unit to cool for 5 minutes.
- Reassemble unit, and run first with the bowl empty, then add food back into the bowl and try again.

Unit will not come up to full speed

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

If unit does not operate after you have followed the above

- Check outlet to be sure there is current.
- Check to be sure circuit breaker is on.
- Check to be sure the fuse is not blown if there are fuses on this circuit.

- Call local authorized Waring service agency.

If unit starts to spark or smoke

- Turn unit off, unplug it, and call local factory-authorized Waring service agency.

If food processor makes grinding noise

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

LIMITED WARRANTY

LIMITED FIVE YEAR MOTOR WARRANTY LIMITED TWO YEAR PARTS AND LABOR WARRANTY

Waring Commercial warrants that this product’s motor shall be free from defects in material and workmanship for a period of five years from the date of purchase when used with foodstuffs, nonabrasive liquids (other than detergents) and nonabrasive semi-liquids, providing it has not been subject to loads in excess of indicated rating. All other components are warranted for a period of two years from date of purchase.

Under this warranty, the Waring Commercial division will repair or replace any part which, upon our examination, is defective in materials and workmanship, provided the product is delivered prepaid to the Waring Service Center, 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790, or any Factory-Approved Service Center.

This warranty does not: a) apply to any product that has become worn, defective, damaged or broken due to use or due to repairs or servicing by other than the Waring Service Center or a Factory-Approved Service Center or due to abuse, misuse, overloading or tampering; b) cover incidental or consequential damages of any kind.

This warranty is applicable only to appliances used in the United States or Canada; this supersedes all other express product warranty or guaranty statements. 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.

This warranty is void if appliance is used on Direct Current (DC).

NOTES

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
- Débrancher l'appareil après usage et avant toute manipulation (y compris vider le bol) ou entretien. Saisir le cordon d'alimentation par la fiche. Ne jamais tirer sur le cordon.**
- Les lames sont très coupantes. Manipuler avec précaution.
- Comme c'est le cas avec tout appareil ménager, il vous faudra être prudent lorsque vous utilisez le robot de cuisine Waring®. Bien que simple d'utilisation, ce robot ne devrait être utilisé que par des personnes vigilantes. Il ne devrait pas être utilisé par ou près d'enfants ou de personnes souffrant d'un certain handicap.
- Afin de prévenir tout risque de blessure, ne jamais installer le couteau avant de vous être assuré que le bol est bien installé.
- Tout contact avec le couteau alors que l'appareil est en marche pourrait provoquer des blessures graves ou bien endommager l'appareil. Maintenir les mains et les ustensiles loin des éléments en mouvement. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique une fois que l'appareil est arrêté.
- Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne jamais placer le socle dans l'eau ou tout autre liquide.
- Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
- Attendre que le moteur soit à l'arrêt avant de retirer le couvercle.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est abîmé. Envoyer l'appareil à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Waring peut présenter un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
- Ne pas l'utiliser à l'air libre.
- Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Cet appareil, agréé UL, est à usage commercial. Ne l'utiliser que pour la préparation des aliments, tel que décrit dans ce manuel.
- Ne pas essayer de forcer le mécanisme de sécurité de l'appareil.
- Vérifier que le couvercle est bien fermé avant de mettre l'appareil en marche.
- En cas de mauvais fonctionnement de l'appareil pendant l'utilisation, jeter le contenu du bol.
- Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement ou les encadre.
- Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

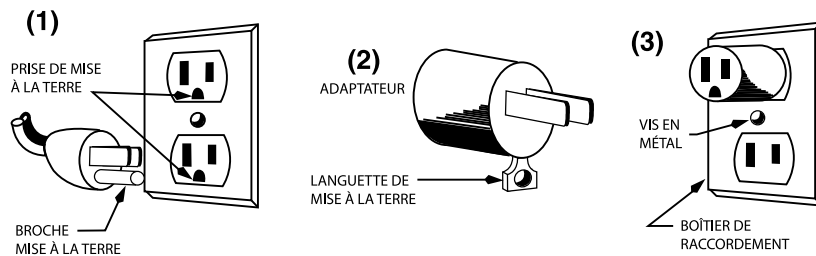
**GARDER CES INSTRUCTIONS
POUR USAGE COMMERCIAL
UNIQUEMENT**

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour votre protection, votre appareil est doté d'un cordon avec mise à la terre.

Les appareils de 120V sont équipés d'une fiche NEMA 5-15P. La fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (Fig. 1).

Vous pouvez utiliser un adaptateur temporaire (Fig. 2) pour brancher l'appareil dans une prise polarisée jusqu'à ce que vous fassiez installer une prise de terre par un électricien.



Afin d'assurer la mise à la terre, la languette de l'adaptateur doit être fixée au boîtier par une vis en métal (Fig. 3).

MISE EN GARDE : Vérifier que le boîtier est mis à la terre avant d'utiliser l'adaptateur. En cas de doute, demander conseil à un électricien. Ne jamais utiliser un adaptateur, à moins qu'il ne soit correctement mis à la terre.

REMARQUE: L'utilisation d'un adaptateur comme celui mentionné ci-dessus est interdite au Canada et en Europe.

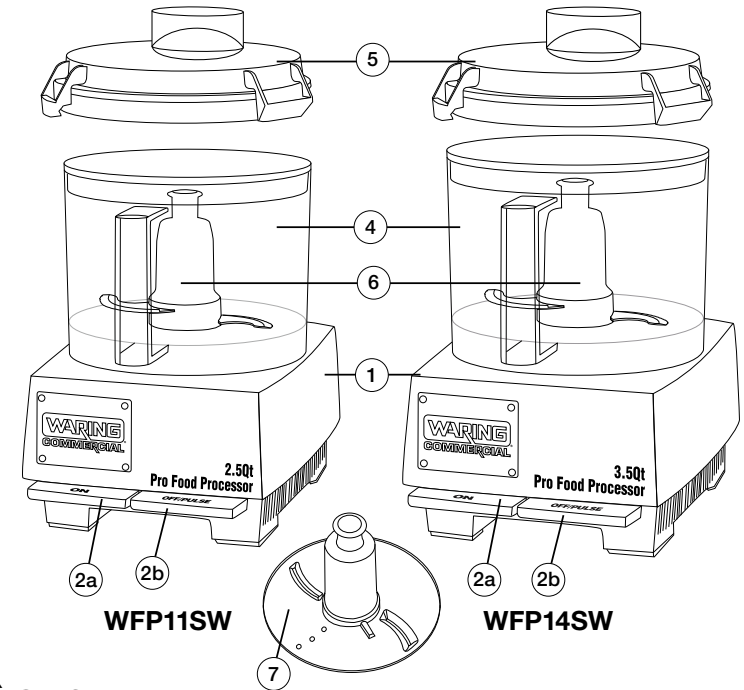
Vert et jaune : Mise à terre • Bleu : Neutre • Marron : Tension
Important : En Europe, il est interdit d'installer soi-même les fiches électriques.

INTRODUCTION

Les robots de cuisine commerciaux WFP11SW et WFP14SW de Waring Commercial® sont les plus polyvalents de leur catégorie. Tous deux sont dotés du système d'étanchéité LiquiLock™ permettant de mixer de plus grandes quantités de liquide et de vider le bol sans avoir à enlever la lame. Résultat de 40 ans d'expérience dans la restauration et 30 ans d'expérience dans la préparation culinaire, ces appareils professionnels sont le fruit du travail des mêmes chercheurs, ingénieurs, techniciens et ouvriers chevronnés ayant fait de Waring Commercial le grand nom des robots de cuisine. Ces appareils sont homologués «ETL Sanitation» et «Commercial UL». Deux modèles sont présentés dans ce manuel d'utilisation : le WFP11SW et le WFP14SW. Tous deux sont équipés d'un bol étanche et d'un couteau étanche permettant de hacher, moudre, réduire en purée et mélanger. Ce qui rend ces appareils uniques c'est leur HAUTE CAPACITÉ LIQUIDE, qui fait que vous pouvez RÂPER, COUPER EN RONDELLES, RÉDUIRE EN PURÉE, MIXER ET PLUS ENCORE, directement dans le bol ! Les accessoires standards accompagnant le WFP11SW et le WFP14SW incluent un disque à fouetter et un couteau étanche. De nombreux autres accessoires sont également disponibles.

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité.....	20
Instructions de mise à la terre	22
Introduction	23
Pièces.....	25
Assemblage du bol.....	26
Désassemblage du bol.....	27
Fonctionnement de l'appareil.....	28
Utilisation du couteau et du disque à fouetter	29
Dispositif de protection du moteur.....	31
Nettoyage et entretien.....	32
Résolution de problèmes	34
Garantie limitée	35



PIÈCES

Les robots de cuisine WFP11SW et WFP14SW comprennent les pièces et accessoires suivants :

1. Socle moteur robuste avec arbre à usage intensif
2. Deux boutons de commande
 - a. ON (marche)
 - b. OFF/PULSE (arrêt/pulse)
3. Mécanisme de verrouillage (non montré)
Empêche l'appareil de se mettre en marche si le couvercle n'est pas bien fermé
4. Bol transparent étanche
Capacité de 2,5 L (WFP11SW)
Capacité de 3,5 L (WFP14SW)
5. Couvercle étanche avec entonnoir
6. Couteau étanche pour couper, hacher, réduire en purée et mélanger
7. Disque à fouetter

ASSEMBLAGE DU BOL WFP11SW & WFP14SW

- Nettoyer et désinfecter le socle. Laver, rincer et désinfecter le bol, le couvercle, l'entonnoir, les poussoirs et les accessoires avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Placer l'appareil sur un plan de travail ou une table, à proximité d'une prise de courant, et de façon à faire face aux boutons de commande. Vérifier que l'appareil est débranché et que le bouton de commande OFF est enclenché. Ne pas brancher l'appareil avant d'avoir terminé l'assemblage.
- Tenir le bol entre les deux mains, la poignée face à vous.
- Aligner l'arbre du moteur avec le cylindre qui se trouve au centre du bol. La poignée devrait se trouver légèrement du côté gauche.
- Enfoncer le bol sur le socle, et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque.
- Tenir le couteau par la partie en plastique. Notez son axe, conçu pour s'emboîter sur l'arbre du moteur.
- Aligner l'axe du couteau avec celui du moteur.
- Enfoncer, en tournant légèrement jusqu'à ce que le couteau s'emboîte. Vous ne devriez pas rencontrer de résistance. Pousser fermement pour bloquer le couteau étanche. Vérifier qu'il est bien enfoncé. S'il ne l'était pas, il pourrait être endommagé et il pourrait y avoir des fuites. Ne jamais toucher le couteau, celui-ci étant très aiguisé. Toujours le tenir par la partie plastique.
- Vérifier que le couteau est bien engagé, en le faisant pivoter d'avant en arrière. La lame inférieure du couteau devrait pratiquement toucher le fond du bol.
- Si vous souhaitez utiliser l'appareil avec le couteau, vous pouvez maintenant mettre les ingrédients dans le bol.
- Commencer par les ingrédients secs, puis les liquides.
- Ne pas dépasser la ligne de remplissage maximum MAX.
- Placer le couvercle sur le bol, l'entonnoir du côté droit. Les pattes de verrouillage du couvercle devraient se trouver à gauche des pattes situées sur le devant du bol.
- Tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une

montre pour le fermer. Une fois en place, les pattes situées à l'arrière du bol engageront le mécanisme de sécurité et vous pourrez mettre l'appareil en marche.

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

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

DÉSASSEMBLAGE DU BOL WFP11SW & WFP14SW

TOUJOURS DÉBRANCHER L'APPAREIL AVANT DE LE DÉSASSEMBLER.

- Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour débloquer les pattes.
- Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour libérer les pattes de verrouillage. Lorsque la poignée du bol se trouve du côté gauche, soulever le bol.

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

- Il est conseillé de vider le bol avant de retirer le couteau. Remarque : Le couteau restera en place pendant que vous videz le bol. Une fois que le bol est vide, saisir le couteau ou le disque par la partie en plastique et tirer fermement jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

- Brancher l'appareil dans une prise électrique de 120V (60 Hz).
- Les boutons de commande se trouvent face à vous. Ils sont faciles à utiliser, et assez gros pour les trouver en cas d'urgence.

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

Fonctionnement: ON : Appuyer sur ce bouton pour mettre l'appareil en marche continué.
OFF/PULSE : Appuyer sur ce bouton une fois pour éteindre l'appareil.

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

Instructions

Mode continu

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

Fonction «pulse»

Utiliser la fonction «pulse» avec le couteau uniquement.

- Pour utiliser la fonction pulse, appuyer sur le bouton OFF/PULSE à plusieurs reprises. Le moteur continuera à tourner aussi longtemps que vous appuierez sur le bouton et s'arrêtera lorsque vous le relâcherez.
- La fonction «pulse» vous offre davantage de contrôle, car elle permet de contrôler le nombre et la durée de chaque pulsation avec précision. Laisser le temps aux aliments de redescendre dans le fond du bol entre deux pulsations.

- La fonction «pulse» vous permet de contrôler la consistance exacte des aliments que vous hachez ou mixez. La texture, grosse ou fine, dépend du nombre et de la durée des pulsations.
- La fonction «pulse» est aussi pratique pour broyer les aliments durs. Utiliser la fonction «pulse» pour broyer les aliments. Terminer de hacher en mode continu.
- Toujours utiliser le bouton OFF/PULSE pour contrôler les pulsations. Ne jamais essayer de les contrôler en bougeant le bol ou le couvercle. Cela pourrait endommager l'appareil.

Arrêt de l'appareil :

Toujours éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton OFF/PULSE et attendre que le couteau ou le disque soit complètement immobile avant de retirer le couvercle. Cela prendra seulement quelques secondes.

UTILISATION DU COUTEAU ET DE LA LAME À FOUETTER

- Le couteau est conçu pour hacher, broyer, réduire en purée, mixer ou mélanger tout type d'ingrédients.
- Installer le couteau, comme indiqué dans la section «Assemblage du bol», avant de mettre les ingrédients dans le bol.
- Laver et peler les aliments si nécessaire. Enlever les queues, les pépins et les noyaux.

Hacher ou émincer

- Mettre les ingrédients dans le bol. Ne pas dépasser le haut du cylindre en plastique ou les $\frac{3}{4}$ de la hauteur du bol.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser la fonction «pulse». Pour ce faire, presser puis relâcher le bouton OFF/PULSE. Continuer jusqu'à obtention de la consistance désirée.
- L'utilisation du mode continu pour broyer ou hacher produira des résultats irréguliers (les ingrédients au fond du bol seront broyés plus finement).

Hacher de la viande

Pour obtenir des résultats homogènes, couper la viande en morceaux de 2,5 cm. Ne pas hacher plus de 450 g de viande avec le modèle WFP11SW ou 800 g avec le modèle WFP14SW. Presser le bouton OFF/PULSE 3 ou 4 fois de suite, à un rythme d'une seconde entre chaque pulsation. Pour obtenir une texture plus fine, utiliser le mode continu (ON) pendant quelques secondes. Si l'appareil a du mal à hacher, retirer un peu de viande et continuer.

Réduire du fromage dur en poudre

Couper le fromage froid en cubes de 2,5 cm et placer les morceaux dans le bol. Le bol du modèle WFP11SW a une capacité de 225 g de fromage. Le bol du modèle WFP14SW a une capacité de 350 g de fromage. Presser le bouton OFF/PULSE. Utiliser la fonction «pulse» pour broyer le fromage et terminer avec le mode continu pour le réduire en poudre. Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec des fromages secs. Les fromages plus gras ont tendance s'empâter.

Hacher des oignons, du céleri, du chou etc.

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

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

Réduire en purée ou mixer

Pour réduire fruits et légumes en purée, émulsionner une sauce ou mixer, mettre les ingrédients dans le bol et utiliser le mode continu jusqu'à obtention de la consistance désirée. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant ce temps. La capacité du bol est de 2,5 litres. Mixer en plusieurs fois si nécessaire.

Fouetter

Le disque à fouetter est facile à utiliser et offre des résultats rapides. Pour préparer de la crème fouettée, verser simplement

la crème dans le bol et ajouter l'édulcorant ou l'arôme de votre choix. Fouetter jusqu'à obtention de la consistance voulue. Ne pas remplir le bol au-delà de la ligne MAX. Cela pourrait provoquer des fuites par l'entonnoir malgré le système d'étanchéité du bol. Pour faire du beurre, fouetter la crème jusqu'à ce que le petit-lait se sépare. Assaisonner à votre goût.

Ne pas remplir le bol au-delà de la ligne MAX.

Appuyer sur le bouton OFF/PULSE pour arrêter l'appareil.

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

DISPOSITIF DE PROTECTION DU MOTEUR

Les modèles WFP11SW et WFP14SW sont équipés d'un dispositif de protection thermique qui arrête le moteur automatiquement en cas de surchauffe.

Si cela se produisait, arrêter et débrancher l'appareil. Vider le bol, puis laisser refroidir l'appareil pendant approximativement 5 minutes.

Une fois le moteur refroidi, rebrancher l'appareil et continuer.

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

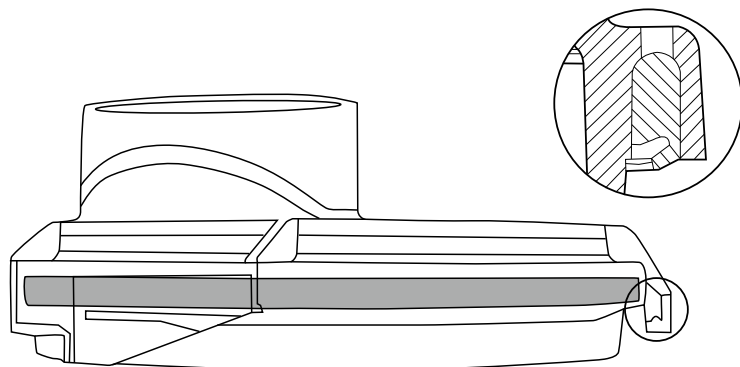
Nettoyer l'appareil et ses accessoires avant de l'utiliser pour la première fois et après chaque utilisation. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.

Nettoyer l'arbre du moteur avec une petite brosse.

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

Le joint d'étanchéité du couvercle est amovible et devrait être nettoyé régulièrement. Il y a trois petits trous sur le rebord du couvercle. Pour retirer le joint, il suffit d'y introduire un objet fin comme un cure-dents ou un trombone et de pousser le joint hors de la rainure. **NE PAS UTILISER D'OBJET COUPANT. CELA POURRAIT ENDOMMAGER LE JOINT.** Laver le joint avec de l'eau tiède et du détergent, le rincer et le sécher. Une fois sec, insérer le côté arrondi du joint dans la rainure, en poussant tout autour du bout des doigts. Vérifier que le joint est correctement inséré. Voir le dessin ci-dessous.

Remarque: Le rabat du joint doit pointer vers le bas et l'intérieur.



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

Pour le lavage à la main, nous recommandons l'utilisation d'une solution de nettoyage à base de détergents non moussants

et d'une solution désinfectante à base de chlore, avec une concentration minimum de 100 ppm. Vous pouvez utiliser les solutions suivantes ou leur équivalent :

SOLUTION	PRODUIT	PROPORTION DE DILUTION	TEMPÉRATURE
Nettoyage	Ajax® en poudre*	5 g pour 9,5 L d'eau	Chaude 46°C (115°F)
Rinçage	Eau claire		Tiède 35°C (95°F)
Désinfection	Eau de javel Clorox®**	1 c. à soupe pour 3,5 L d'eau	Froide 10°C (50°F)

Nettoyage du socle-moteur

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

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

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

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

Toute autre réparation doit être effectuée par un service après-vente autorisé.

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

**Clorox® est une marque déposée de Clorox Company

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

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

L'appareil ne se met pas en marche

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

L'appareil s'arrête pendant l'utilisation

- Il se peut que le moteur ait surchauffé. Voir la section «Dispositif de protection du moteur».
- Éteindre et débrancher l'appareil.
- Retirer le bol du socle.
- Vider le contenu du bol.
- Laisser l'appareil refroidir pendant 5 minutes.
- Remettre le bol sur le socle-moteur, refermer le couvercle et faire fonctionner l'appareil à vide avant de le remplir à nouveau.

L'appareil n'atteint pas la vitesse maximale

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

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas correctement :

- Vérifier que la prise de courant est sous tension.
- Vérifier que le disjoncteur est allumé.
- Vérifier que le fusible n'est pas grillé.
- Appeler le service après-vente de Waring.

L'appareil fume ou fait des étincelles

- Éteindre l'appareil, le débrancher, puis contacter un service après-vente autorisé.

L'appareil grince

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

GARANTIE LIMITÉE

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS (MOTEUR)
GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS (PIÈCES ET MAIN D'OEUVRE)

Waring Commercial garantit le moteur de cet appareil contre tout vice de matière ou de fabrication pendant une période de cinq ans suivant sa date d'achat, à condition que l'appareil ait été utilisé uniquement avec des produits alimentaires, des liquides non-abrasifs (autres que des détergents) et des semi-liquides non-abrasifs, à condition que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges excédant sa capacité maximale. Les autres pièces sont garanties pendant une période de deux ans suivant la date d'achat.

Au titre de cette garantie, la division Waring Commercial réparera ou remplacera toute pièce nous paraissant afficher un vice de matière ou de fabrication. Pour un service au titre de cette garantie, envoyez l'appareil, port payé, à Waring Service Center, 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790 ou amenez-le à un centre de réparation agréé :

Cette garantie a) n'est pas valable si l'appareil est endommagé, cassé, détérioré ou s'il affiche un vice ou défaut résultant de l'utilisation, de l'entretien ou de la réparation par des personnes non autorisées, ou consécutif à l'usage abusif ou inapproprié, à la surcharge ou à la modification de l'appareil ; b) ne couvre aucun dommage accessoire ou indirect.

Cette garantie n'est valable que sur les appareils utilisés aux États-Unis et au Canada et abroge toute autre garantie formelle ou tout autre accord de garantie. La garantie des produits Waring vendus en dehors des États-unis et du Canada est à la charge de l'importateur ou du distributeur local. Les droits de garantie peuvent varier d'un pays ou d'une région à l'autre.

Brancher cet appareil sur Courant Continu (C.C.) annulera la garantie.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar o de remover piezas, antes de vaciar el bol y antes de limpiarlo. Para desconectar el aparato, agarre el cable por la clavija. Nunca jale el cable.**
3. Las cuchillas son muy filosas. Manipúlela con sumo cuidado.
4. Como todo electrodoméstico, su robot de cocina Waring® debe usarse con mucha precaución. Aunque no se necesita mucha preparación para operar este aparato, sólo debería ser usado por personas responsables y cuidadosas. No debería ser usado por o cerca de niños o personas con alguna discapacidad.
5. Para reducir el riesgo de heridas, asegúrese de que el recipiente esté debidamente ensamblado antes de instalar la cuchilla.
6. Para reducir el riesgo de herida seria o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios alejados de la cuchilla durante el funcionamiento. Se podrá usar una espátula de goma, siempre en cuando el aparato esté apagado.
7. Para reducir el riesgo de electrocución, no coloque el bloque-motor en agua u otro líquido.
8. Evite el contacto con las piezas móviles.
9. Espere hasta que el motor se haya detenido completamente antes de remover la tapa.
10. No opere este aparato si el cordón o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.

11. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Waring presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
12. No lo utilice en exteriores.
13. No permita que el cordón cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
14. Este aparato está homologado por UL para uso comercial. Utilícelo únicamente con el propósito para el cual fue diseñado, según se describe en este manual de instrucciones.
15. No intente forzar el mecanismo de bloqueo de seguridad de la tapa.
16. Asegúrese de que la tapa esté debidamente cerrada antes de encender el aparato.
17. En caso de mal funcionamiento durante el uso, tire el contenido del bol a la basura.
18. Los niños o las personas que carezcan de los conocimientos o la experiencia necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben utilizar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
19. Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

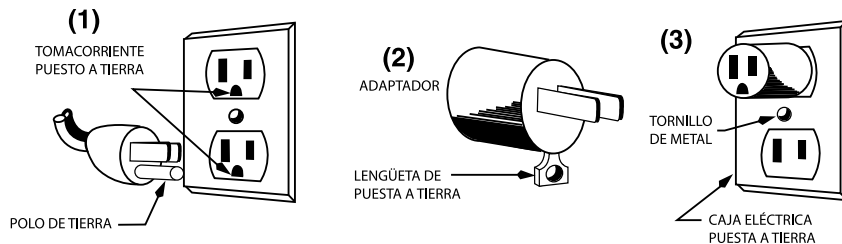
PARA USO COMERCIAL ÚNICAMENTE

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, este aparato está equipado con un cable eléctrico con conductor de tierra.

Los aparatos de 120V están equipados con clavija tripolar de conexión con tierra (NEMA5-15P), la cual debe ser conectada a una la toma de corriente puesta a tierra (Fig. 1).

Si una toma de corriente puesta a tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente polarizada (Fig. 2).



El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del adaptador a la placa de la toma de corriente (Fig. 3).

PRECAUCIÓN: Antes de conectar el adaptador, asegúrese de que la toma de corriente esté puesta a tierra. Si no está seguro, comuníquese con un electricista. Nunca use un adaptador sin estar seguro de que la toma de corriente esté puesta a tierra.

NOTA: Está prohibido usar un adaptador en el Canadá y en Europa.

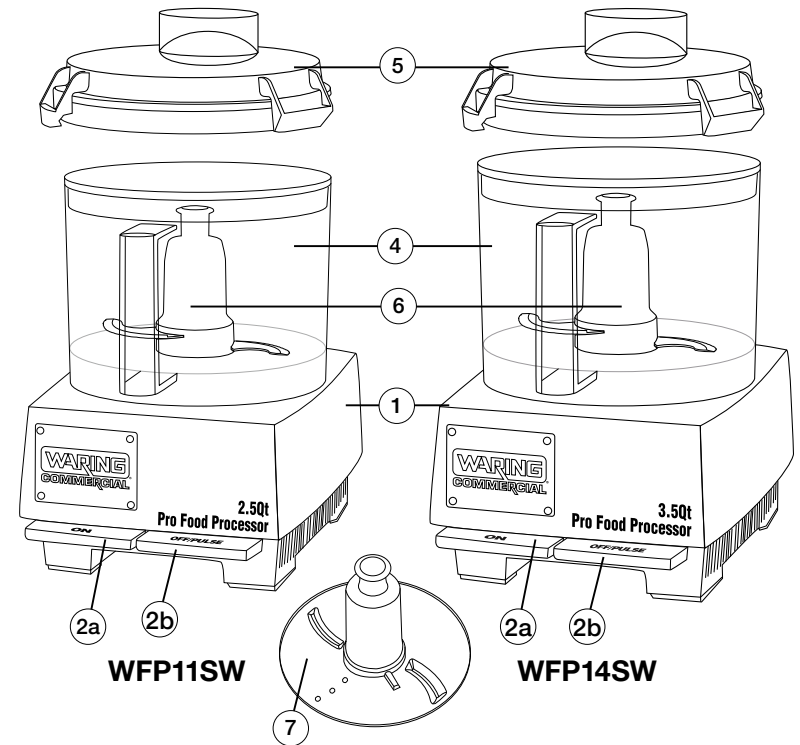
Verde/Amarillo: Tierra • Azul: Neutro • Marrón: Tensión
Importante: No se permite el uso de clavijas instaladas por el usuario en Europa.

INTRODUCCIÓN

Los robots de cocina profesionales WFP11SW y WFP14SW de Waring Commercial® son los aparatos más versátiles de su categoría. Ambos están dotados de un sello hermético único llamado LiquiLock™ que permite procesar un gran volumen de líquido y vaciar el bol sin retirar la cuchilla. El resultado de 40 años de experiencia en la industria de la restauración y 30 años de experiencia en preparación culinaria, estos aparatos profesionales son el fruto del trabajo de los mismos investigadores, ingenieros, técnicos y obreros que han echo de Waring Commercial la marca de robots de cocina más reconocida del mercado. Ambos aparatos están homologados “ETL Sanitation” y “Commercial UL”. Dos modelos están presentados en este manual de instrucciones: Ambos modelos están equipados con un bol hermético y una cuchilla hermética que permite PICAR, MOLER, LICUAR o MEZCLAR. ¡Lo que destaca a estos aparatos de los demás, es su ALTA CAPACIDAD LÍQUIDA que hace que usted puede RALLAR, REBANAR, LICUAR, MEZCLAR Y MUCHO MÁS, directamente en el bol! Los accesorios estándares que acompañan el WFP11SW y el WFP14SW incluyen una cuchilla y un disco batidor. Muchos otros accesorios también están disponibles.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	36
Instrucciones de puesta a tierra.....	38
Introducción	39
Piezas	41
Ensamblado	42
Desensamblado	43
Funcionamiento del aparato.....	44
Utilización de la cuchilla y del disco batidor	45
Dispositivo de protección del motor	47
Limpieza y mantenimiento.....	48
Resolución de problemas	50
Garantía limitada	51



PIEZAS

Los robots de cocina de WFP11SW y WFP14SW incluyen las piezas y accesorios siguientes:

1. Robusta base con resistente árbol motor
2. Dos botones de control
 - a. ON (encendido continuo)
 - b. OFF/PULSE (apagado/pulso)
3. Mecanismo de bloqueo de seguridad (no enseñado)

Impide que el aparato se ponga en marcha a menos que la tapa esté debidamente cerrada
4. Tazón transparente hermético

Capacidad de 2.5 L (WFP11SW)
Capacidad de 3.5 L (WFP14SW)
5. Tapa sellada con boca de llenado
6. Cuchilla hermética para picar, moler, pisar y mezclar
7. Disco batidor hermético

ENSAMBLADO DEL BOL WFP11SW & WFP14SW

- Antes de usar el aparato por primera vez: Limpie y desinfecte el bloque-motor. Lave, enjuague y desinfecte el bol, la tapa, los empujadores y los accesorios.
- Coloque el aparato sobre una mesa o una encimera, cerca de una toma de corriente. Posiciónelo de manera que esté fácilmente accesible. Asegúrese de que el aparato esté desconectado y apagado (OFF). No enchufe el aparato hasta haber terminado de ensamblar todas las piezas.
- Sostenga el bol con ambas manos, de manera que el asa apunte hacia su cuerpo.
- Haga coincidir el árbol motor con el cilindro en el centro del bol e instale el bol sobre la base. El asa se encontrará ligeramente a mano izquierda.
- Presione el bol hasta que encaje con la plataforma circular del bloque-motor. Gírelo en sentido antihorario para sujetarlo. El bol se bloqueará cuando las anclas en el lado de la plataforma encajen con el mismo.
- Sostenga la cuchilla por el eje de plástico. Note la forma del eje. Éste ha sido diseñado para adaptarse al árbol motor.
- Haga coincidir el eje de la cuchilla con el árbol motor.
- Presione hacia abajo mientras gira la cuchilla. No debería encontrar resistencia. Presione con firmeza para sellar la cuchilla. Compruebe que esté bien asentada. En el caso contrario, podría dañarse y líquido podría derramarse. Los filos de la cuchilla son muy afilados. Nunca los toque. Siempre sostenga la cuchilla por la parte de plástico.
- Asegúrese de que la cuchilla esté bien asentada, volteándola de un lado a otro. La cuchilla debería encontrarse prácticamente en el fondo del bol.
- Si usted desea utilizar el aparato con la cuchilla, puede agregar los ingredientes ahora.
- Procese los ingredientes secos, y luego los ingredientes líquidos.
- No pase la línea de llenado máximo MAX.
- Coloque la tapa encima del bol, con la boca de llenado

apuntando ligeramente hacia la derecha. Las anclas de la tapa deberían encontrarse a la izquierda de las anclas ubicadas en la parte delantera del bol.

- Gire la tapa en sentido antihorario para sujetarla. Una vez encajadas, las anclas desactivarán el sistema de seguridad magnético y se podrá encender el aparato.
- **NOTA:** • El aparato no se pondrá en marcha a menos que la tapa esté debidamente cerrada. Este mecanismo de seguridad es muy importante.

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

DESENSAMBLADO DEL BOL WFP11SW & WFP14SW

**SIEMPRE DESENCHUFE EL APARATO ANTES DE
DESENSAMBLARLO.**

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

Le aconsejamos que remueva el bol del bloque-motor antes de sacar la cuchilla.

- Le recomendamos que vacíe el bol antes de retirar la cuchilla. Nota: La cuchilla permanecerá en el bol mientras lo vacía. Una vez vaciado el bol, agarre la cuchilla o el disco por la parte de plástico y jale firmemente hasta que haga clic.

FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

- Enchufe el cable en una toma de corriente de 120V (60 Hz).
- El aparato cuenta con dos botones de control, los cuales son convenientemente posicionados, fáciles de usar y suficientemente grandes como para encontrarse fácilmente en caso de emergencia.

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

Modo de funcionamiento: ON: Oprima este botón para encender el aparato.
OFF/PULSE: Oprima este botón una vez para apagar el aparato.
Oprímalo repetidamente para usar la función de pulso. El motor permanecerá encendido hasta que suelte el botón. Pruébalo varias veces.

MODO DE EMPLEO

Encendido continuo

Oprima el botón ON.

Función de pulso

- La función de pulso solamente debe usarse con la cuchilla, no con los discos.
- Para utilizar la función de pulso, oprima el botón OFF/PULSE repetidamente. El motor permanecerá encendido hasta que suelte el botón.
 - La función de pulso le ofrece más control, ya que le permite controlar con precisión la cantidad y la duración de cada pulso. Permita que los alimentos bajen al fondo del bol entre dos pulsos.
 - La función de pulso es muy conveniente para controlar la consistencia de los alimentos. Permite obtener exactamente los resultados deseados, desde picado grueso hasta líquido.
 - También es conveniente para picar alimentos duros. Utilice la

función de pulso para quebrar los alimentos, y luego termine de picarlos con la función de encendido continuo.

- Siempre utilice el botón OFF/PULSE para activar la función de pulso. Nunca intente controlar las pulsaciones moviendo el bol o la tapa. Esto podría dañar el aparato.

Para apagar el aparato:

Siempre oprima el botón OFF/PULSE y espere hasta que la cuchilla o el disco esté completamente inmóvil antes de abrir la tapa. Esto demorará tan sólo segundos.

USO DE LA CUCHILLA Y DEL DISCO BATIDOR

- La cuchilla ha sido diseñada para picar, moler, pisar y mezclar una gran variedad de ingredientes.
- Ensamble el bol, según se describió en la sección “Ensamblado”.
- Lave todos los alimentos antes de procesarlos. Pele las frutas/verduras si fuera necesario. Quite las pepas, pepitas y semillas grandes.

Picar y moler

- Ponga los alimentos en el bol, sin pasar la cumbre del cilindro de plástico o los $\frac{3}{4}$ del bol.
- Para lograr resultados óptimos, utilice la función de pulso. Oprima, y luego afloje el botón OFF/PULSE según se describió en la sección “función de pulso”. Siga procesando hasta obtener la consistencia deseada.
- No utilice la función de encendido continuo, porque puede producir resultados irregulares (como alimentos picados más fino en el fondo del recipiente).

Picar carne

Corte la carne en pedazos de 2.5 cm para obtener resultados más homogéneos. No procese más de 450 g de carne con el modelo WFP11SW o 800 g con el modelo WFP14SW. Oprima el botón OFF/PULSE 3 ó 4 veces seguida, esperando 1 segundo entre cada pulso. Para obtener una textura más fina, utilice el modo continuo (ON) durante varios segundos. Si el aparato tiene dificultades para picar, saque un poco de carne del bol.

Picar/moler queso duro

Corte el queso en cubitos de aproximadamente 2.5 cm y póngalos en el bol. El bol del modelo WFP11SW tiene una capacidad de 225 g de queso. El bol del modelo WFP14SW tiene una capacidad de 350 g. Oprima el botón OFF/PULSE para empezar a picar el queso. Si desea moler el queso, utilice la función de pulso para conseguir pedacitos del tamaño de guisantes, luego utilice la función de encendido continuo hasta obtener un polvo fino. Obtendrá mejores resultados con los quesos secos. Los quesos más grasos suelen aglomerarse.

Picar cebolla, apio, col, etc.

Corte las cebollas en cuartos y las demás verduras en pedazos de 2.5 cm. Ponga los pedazos en el bol, sin pasar la cumbre del cilindro de plástico.

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

Licuar o mezclar

Para preparar puré de frutas o verduras, montar salsas o mezclar ingredientes líquidos, ponga los ingredientes en el bol y utilice la función de encendido continuo hasta obtener la consistencia deseada. No deje el aparato desatendido. La capacidad del bol es de 2,5 litros de ingredientes líquidos. Procese los ingredientes en varias veces si fuera necesario.

Batir

El disco batidor hace que batir sea fácil y rápido. Para preparar crema batida, simplemente ponga la crema, el edulcorante y la esencia de su elección en el bol y bata hasta obtener la consistencia deseada. No pase la línea MAX. Esto podría provocar derrames por la boca de llenado a pesar del sello hermético del bol. Para preparar mantequilla, siga batiendo hasta que el suero de leche se separe de la crema. Sazone la mantequilla, usando el condimento o las hierbas de su elección.

No pase la línea MAX.

Para apagar el aparato, oprima el botón OFF/PULSE.

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

DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN DEL MOTOR

Los modelos WFP11SW y WFP14SW están equipados con un dispositivo de protección térmica que apaga automáticamente el motor en caso de recalentamiento.

Si esto ocurriera, apague y desenchufe el aparato. Vacíe el bol y permita que el aparato enfríe durante aproximadamente 5 minutos.

Cuando el motor esté frío, vuelva a conectar el aparato y continúe.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

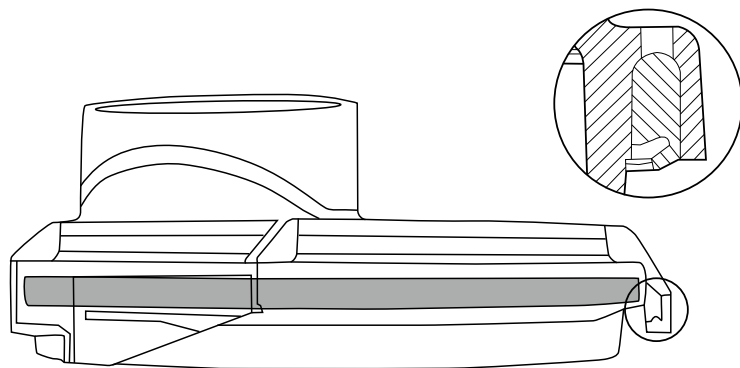
Limpie el aparato y todos los accesorios antes del primer uso y después de cada uso. No utilice detergentes abrasivos en ninguna parte del aparato.

Restriegue el árbol motor con un cepillo pequeño.

Lave, enjuague y desinfecte el bol, la tapa y la cuchilla antes del primer uso y después de cada uso, al menos que vuelva el aparato a utilizar inmediatamente. Todos los accesorios son aptos para lavavajillas.

El sello hermético de la tapa es amovible y debe limpiarse regularmente. Notará tres pequeños orificios en el borde de la tapa. Para retirar el sello, simplemente introduzca un objeto fino como un palillo o un clip en los orificios y empuje el sello fuera de la ranura. **NO UTILICE OBJETOS AFILADOS. ESTO PODRÍA LASTIMAR EL SELLO.** Lave el sello en agua jabonosa tibia, y luego enjuáguelo y séquelo. Una vez seco, inserte el borde redondeado del sello en la ranura, apretando todo alrededor con los dedos. Asegúrese de que el sello esté bien puesto. Véase el dibujo a continuación.

Nota: La solapa del sello debe apuntar hacia abajo y dentro.



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

Para lavar los accesorios a mano, le recomendamos que utilice soluciones limpiadoras a base de detergente sin espuma y soluciones desinfectantes con una concentración mínima de cloro de 100 ppm. Se podrán usar las soluciones siguientes o sus equivalentes:

SOLUCIÓN	PRODUCTO	PROPORCIÓN DE DILUCIÓN	TEMPERATURA
Para lavar	Ajax® en polvo*	5 g por 9.5 L de agua	Caliente 46 °C (115 °F)
Para enjuagar	Agua		Tibia 35 °C (95 °F)
Para sanear	Clorox®**	1 cucharada por 3.5 L de agua	Fría 10 °C (50 °F)

Limpieza del bloque-motor

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

NUNCA SUMERJA EL BLOQUE-MOTOR EN AGUA U OTRO LÍQUIDO

Permita que la base seque antes de usar el aparato.

Nunca utilice detergentes abrasivos en ninguna parte del aparato.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

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

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

El aparato no se enciende

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

El aparato se apaga durante el uso

- Puede que el motor haya sobrecalentado. Véase la sección “Dispositivo de protección del motor”.
- Apague y desconecte el aparato.
- Retire el bol del bloque-motor.
- Vacíe el bol.
- Permita que el aparato enfríe durante 5 minutos.
- Vuelva a instalar el bol, cierre la tapa y haga funcionar el aparato, vacío, durante unos segundos antes de volver a llenar el bol.

El aparato no alcanza la velocidad máxima

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

Si el aparato aún no funciona correctamente:

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

El aparato produce chispas o humo

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

El aparato rechina

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

GARANTÍA LIMITADA

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS (MOTOR)

GARANTÍA LIMITADA DE DOS AÑOS (MATERIALES Y MANO DE OBRA)

Waring Commercial garantiza el motor de este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante cinco años a partir de la fecha de compra, siempre en cuando el aparato haya sido usado con alimentos, líquidos no abrasivos (a excepción de detergentes) y semi-líquidos no abrasivos, y que no haya sido sujeta a cargas que excedan su máxima capacidad. Todas las otras piezas del aparato están garantizadas durante un período de dos años a partir de la fecha de compra.

Bajo esta garantía, Waring Commercial reparará o reemplazará toda pieza que, tras estar inspeccionada por nuestro servicio posventa, demuestre defectos de materiales o fabricación, siempre que el producto se regrese a un centro de servicio autorizado o se entregue con franqueo pagado a: 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790.

Esta garantía: a) no se aplica a ningún producto desgastado, defectuoso, dañado o roto debido a uso, reparaciones/servicio realizados por personas no autorizadas, o abuso, mal uso, sobrecarga o daños intencionales; b) no cubre daños incidentales o consecuentes de ningún tipo.

Esta garantía es válida solamente para los aparatos comprados en los Estados Unidos y el Canadá y reemplaza todas las demás declaraciones expresas de garantía. La garantía de los productos Waring adquiridos fuera de los Estados Unidos y del Canadá es la responsabilidad del importador o distribuidor local. Los derechos de garantía pueden variar según las regulaciones locales.

El utilizar este aparato con corriente directa (C.D.) invalidará la garantía.

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

Toutes marques déposées ou marques de commerce ci-incluses
appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

Todas marcas registradas o marcas de comercio mencionadas en ésta
pertenecen a sus titulares respectivos.

©2011 Conair Corporation
Waring Products
Division of Conair Corporation
314 Ella T. Grasso Ave
Torrington, CT 06790

www.waringproducts.com

Printed in China
Imprimé en Chine
Impreso en la China

WFP11SW/WFP14SW IB
11WC119758

IB-10561