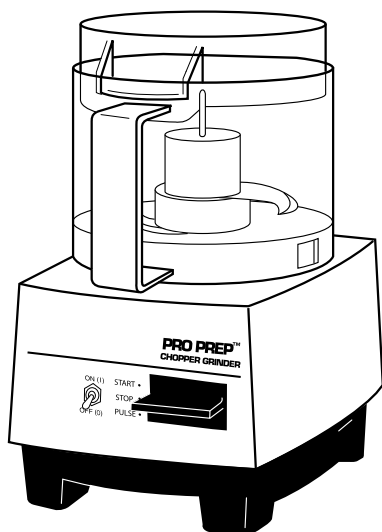


# WARING® COMMERCIAL

PRO PREP™ CHOPPER-GRINDER  
PICADORA/TRITURADORA PRO PREP™  
HACHEUR/BROYEUR PRO PREP™  
PRO PREP™ HAK- EN MAALMACHINE  
PRO PREP™ ZERKLEINERER  
TRITATUTTO-MACINATUTTO PRO PREP™  
PRO PREP™ CHOPPER-GRINDER  
БЛЕНДЕР PRO PREP™



WCG75E/K

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

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

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

Neem altijd de volledige instructies door vóór gebruik, voor een veilig en duurzaam gebruik van uw product.

Lesen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit und für dauerhafte Freude mit diesem Produkt vor der Inbetriebnahme stets die Anleitung durch.

Per la sicurezza e per continuare a utilizzare questo prodotto, leggere sempre con attenzione il libretto di istruzioni prima dell'uso.

Para sua segurança e melhor aproveitamento deste produto, sempre leia o manual de instruções antes de usar.

**Для безопасного и продолжительного использования внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.**

# ***ORIGINAL INSTRUCTIONS***

**TO HELP KEEP YOUR PRO PREP™  
CHOPPER-GRINDER WORKING AT ITS VERY BEST  
AND INCREASE ITS SERVICE LIFE, DO THE FOLLOWING:**

- 1) WASH, RINSE, SANITIZE AND DRY ALL REMOVABLE PARTS THOROUGHLY PRIOR TO INITIAL USE AND AFTER EACH USE.**
- 2) CLEAN AND SANITIZE THE MOTOR BASE PRIOR TO INITIAL USE AND AFTER EVERY USE.**

## **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 processor and before cleaning.**
3. To protect against electrical hazards, do not immerse the base unit in water or other liquid.
4. Be certain to maintain adequate mechanical stability when in use, during transportation, assembly, dismantling, scraping and any other action involving the appliance.
5. Avoid contact with all moving parts. Let machine come to a complete stop before removing lid. Do not try to override cover interlock. Injury may result.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not sold by Waring is not recommended and may be potentially hazardous.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Keep hands and utensils out of container while in operation to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to the unit.

11. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
12. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
13. Blades are sharp. Handle carefully. When not in use, store blades only inside locked and secured work bowl.
14. The Pro Prep™ Chopper-Grinder is designed to use designated processing blades with the designated work bowl (chopping blade with chopping bowl or grinding blade with grinding bowl). Using the Pro Prep™ Chopper-Grinder in any other way will damage the unit and may result in injury.
15. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

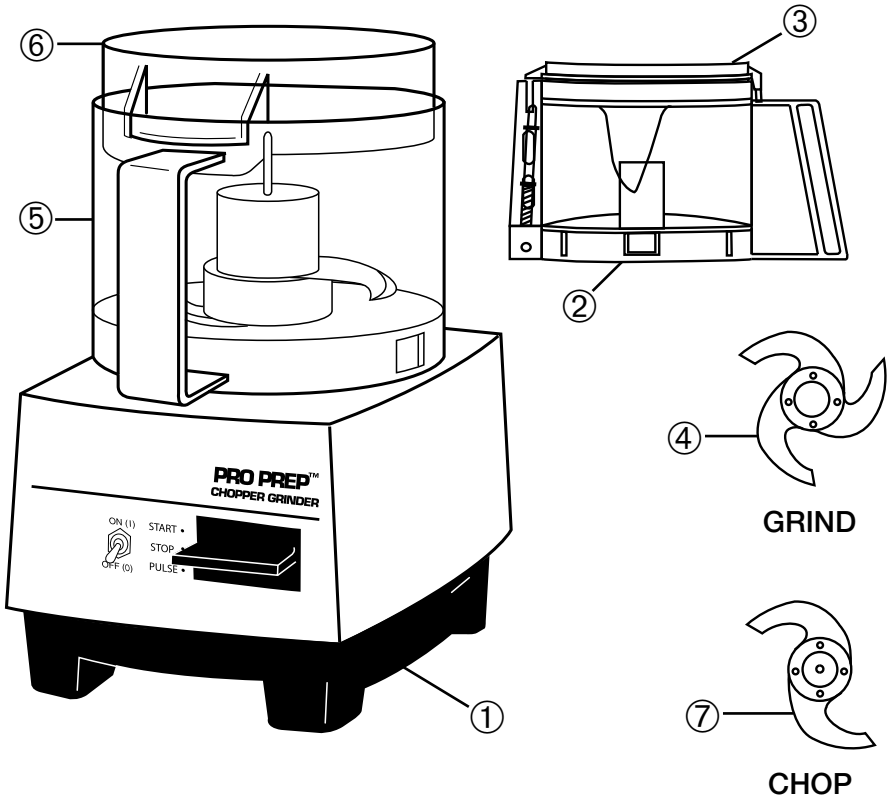
### **UK WIRING INSTRUCTIONS**

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:        **BLUE = NEUTRAL**        **BROWN = LIVE**

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug proceed as follows:

- The wire which is coloured **BLUE** must be connected to the terminal which is marked with the letter **N** or coloured black.
- The wire which is coloured **BROWN** must be connected to the terminal which is marked with the letter **L** or coloured red.
- Neither core should be connected to the earth terminal of a three pin plug marked with the letter **E** or  $\perp$  or is coloured green or green and yellow.

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



**PARTS INCLUDED:**

- 1. Motor Base
- 2. Grinding work bowl
- 3. Grinding work bowl cover
- 4. Grinding blade (3-blade configuration)
- 5. Chopping work bowl
- 6. Chopping work bowl cover
- 7. Chopping blade (2-blade configuration)

**Specifications**

- Rating: 230 VAC - 50Hz, 200W - Single Phase
- Motor: Direct Drive Induction
- Base: Polycarbonate
- Containers: Polycarbonate
- Cord: 5 Foot - 18 Gauge - Three Conductor Grounded Cord with Strain Relief

## For Commercial Use - Operation

1. Put base on counter near electrical outlet. Do not plug in until the Pro Prep™ Chopper-Grinder is totally assembled.
2. Put empty work bowl (either grinding or chopping) on base, fitting center tube over shaft on base and place handle slightly to left of front center (7 o'clock).
3. Hold bowl by handle and turn bowl counterclockwise until unit locks in place.
4. Pick up metal blade by center plastic hub. Never touch metal cutting blades. Place blade over motor shaft, twisting gently until it drops in place over shaft.
5. **NOTE: You must use the designated processing blades with the designated work bowl (chopping blade with chopping bowl or grinding blade with grinding bowl).** Using the Pro Prep™ Chopper-Grinder in any other way will damage the unit and may result in injury.
6. Add ingredients (see table below for recommend amounts). Cut larger food items into a 1-inch (2cm) cube before processing. For recommended amounts and processing times, see chart listings below.
7. Place cover on work bowl. Motor will not start unless work bowl is securely locked in position and cover is securely locked on work bowl. Turn cover in direction of arrow to lock.
8. With the power switch in OFF position, plug into power outlet. Set power switch to ON. Move Paddle Switch to START or PULSE to operate.
9. When finished processing, set power switch to OFF position.
10. Allow motor to come to a complete stop and always unplug before removing lid and/or work bowl.
11. Operate for maximum of 1 minute on, 5 minutes off.

## Processing Quantity Guideline

FOOD	AMOUNT	PROCESSING TIME (in seconds)	BLADE/BOWL
Garlic cloves, whole	4 oz.	15	Chopping
Onions, in 1-inch cubes	5 oz.	15	Chopping
Fresh basil leaves	1 oz.	5	Chopping
Fresh curly parsley, stems removed	1 oz.	5	Chopping
Fresh thyme, leaves and stems	¼ oz.	10	Chopping
Fresh rosemary, big stems removed	1 oz.	15	Chopping
Imported Parmesan/Romano	2-4 oz.	15	Chopping
Walnut halves	5 oz.	15	Chopping
Whole chocolate (1 oz. squares)	2 oz.	15	Chopping

Whole peppercorns	1¼ oz.	60	Grinding
Whole mustard seeds	1½ oz.	60	Grinding
Whole celery seeds	1¼ oz.	30	Grinding
Whole coffee beans	1 oz.	60	Grinding
Whole cloves	1¼ oz.	60	Grinding

**IMPORTANT:** This appliance is not designed or intended to process meats.

**NOTE:** This table only to be used as a guideline. Actual quantities may vary.

## Food Service Usage: Care and Cleaning

### To Clean and Sanitize Motor Base

**UNPLUG POWER CORD.** Wipe down exterior surfaces of motor base with soft cloths or sponges dampened with washing solution (for your safety, use water no hotter than 115°F), rinse water, and sanitizing solution. Prevent liquid from running into motor base by wringing all excess moisture from cloths or sponges before using them. Allow motor base to air-dry before using.

**DO NOT IMMERSER THE BASE UNIT IN WATER OR OTHER LIQUID.**

### To Clean and Sanitize Container and Lid

**REMOVE WORK BOWL FROM MOTOR BASE. Dishwasher:**

Remove lid and blade. Place on flat dish rack and run through wash cycle. Let air-dry. **Hand washing (triple sink configuration):**

Remove lid and blade. In the first sink, add detergent and water amount according to detergent package label. Scrub and flush out the work bowl, blade and lid to dislodge and remove food residue. Rinse in second sink, then sanitize in third sink according to instructions on sanitizer label.

**NOTE:** Motor base is not for water jet cleaning.

## WARRANTY

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

**WARNING:** This warranty is **VOID** if appliance is used on direct current (D.C.)

# ***INSTRUCCIONES ORIGINALES***

**SIGA LAS INSTRUCCIONES SIGUIENTES PARA OPTIMIZAR EL FUNCIONAMIENTO E INCREMENTAR LA VIDA ÚTIL DE SU PICADORA/TRITURADORA PRO PREP™:**

- 1) LAVE, ENJUAGUE, SANE E Y SEQUE LAS PIEZAS REMOVIBLES ANTES DEL PRIMER USO Y DESPUÉS DE CADA USO.
- 2) LIMPIE Y SANE E EL BLOQUE-MOTOR ANTES DEL PRIMER USO Y DESPUÉS DE CADA USO.

## **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.**
3. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el aparato en agua u otro líquido.
4. Asegúrese de que el aparato esté estable durante su uso, transporte, ensamblado, desensamblado y limpieza.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. Permita que el motor se detenga completamente antes de retirar la tapa. No intente forzar el mecanismo de seguridad de la tapa. Esto puede provocar heridas.
6. No utilice 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.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Waring presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
8. No lo utilice en exteriores.

9. No permita que el cordón cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. Para reducir el riesgo de herida seria o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios fuera del bol durante el funcionamiento.
11. Para reducir el riesgo de heridas, asegúrese de que el bol esté debidamente ensamblado antes de instalar la cuchilla.
12. Asegúrese de que la tapa esté debidamente cerrada antes de encender el aparato.
13. Las cuchillas son muy filosas. Manipular con sumo cuidado. Cuando no las utilice, guárdelas dentro del bol bien cerrado solamente.
14. Utilice la cuchilla picadora con el bol para picar y la cuchilla trituradora con el bol para triturar únicamente. Cualquier otro uso dañará el aparato y puede provocar heridas.
15. Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años, personas que carecen de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipularlo, o personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales están limitadas, siempre que una persona responsable por su seguridad le haya explicado el funcionamiento y los riesgos o supervise el uso del aparato. Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean mayores de 8 años y supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.

## **¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

### **INSTRUCCIONES DE CABLEADO EN EL REINO UNIDO**

Los alambres adentro del cable de alimentación vienen codificados en colores de acuerdo con el código siguiente:

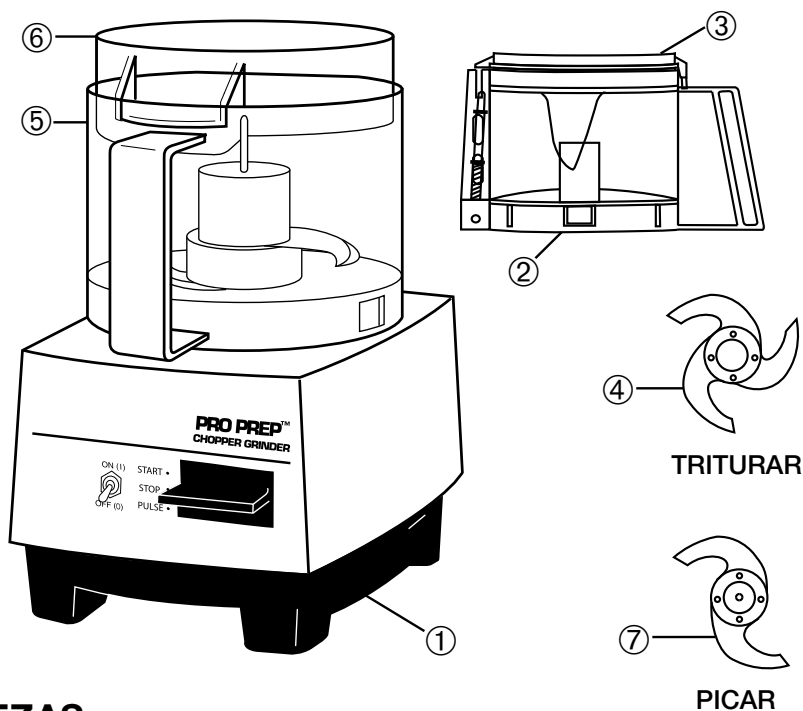
AZUL = NEUTRO      MARRÓN = VIVO

Puede que los colores de los alambres no coinciden con los colores que identifican los terminales de la nueva clavija. Si fuera el caso, siga los pasos siguientes para cambiar la clavija:



- Conecte el alambre AZUL al terminal marcado N o de color negro.
- Conecte el alambre MARRÓN al terminal marcado L o de color rojo.
- No conecte ningún alambre al terminal marcado E, identificado con la señal de tierra  $\perp$  o de color verde o verde/amarillo.

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



## PIEZAS:

- |   |  |
|---|--|
| 1. Bloque-motor   | 5. Bol para picar                                      |
| 2. Bol para triturar                                      | 6. Tapa del bol para picar                             |
| 3. Tapa del bol para triturar                             | 7. Cuchilla picadora<br>(configuración de 2 cuchillas) |
| 4. Cuchilla trituradora<br>(configuración de 3 cuchillas) |  |

## Especificaciones técnicas

- Clasificación eléctrica: 230V CA – 50 Hz, 200W – Monofásico
- Motor: de inducción y transmisión directa
- Base: Policarbonato
- Boles: Policarbonato
- Cordón: 1.50 m – Calibre 18 – Clavija de tierra reforzada

## PARA USO COMERCIAL – FUNCIONAMIENTO

1. Coloque el bloque-motor sobre una encimera, cerca de una toma de corriente. No enchufe el aparato hasta que este completamente ensamblado.
2. Coloque el bol vacío sobre la base, el tubo alrededor del eje del motor y la manija levemente hacia la izquierda.
3. Sostenga el bol por la manija y déle vuelta en sentido antihorario hasta que se bloquee.
4. Agarre la cuchilla deseada por el eje de plástico. Nunca toque la parte de metal de las cuchillas. Coloque la cuchilla sobre el eje del motor, girando suavemente hasta que encaje.
5. **NOTA: Utilice la cuchilla picadora con el bol para picar y la cuchilla trituradora con el bol para triturar únicamente. Cualquier otro uso dañará el aparato y puede provocar heridas.**
6. Añada los ingredientes deseados (véase la tabla a continuación). Corte los alimentos grandes en pedazos de 2 cm antes de procesarlos. Véase la tabla a continuación para más información acerca de las cantidades y del tiempo de procesado recomendados.
7. Coloque la tapa sobre el bol. El aparato no se pondrá en marcha a menos que el bol y la tapa estén debidamente ajustados. Gire la tapa en dirección de la flecha para cerrarla.
8. Asegúrese de que el conmutador esté en la posición "OFF" y enchufe el aparato. Ponga el conmutador en la posición "ON". Ponga el interruptor de paleta en "START" (encendido continuo) o "PULSE" (pulso).
9. Para apagar el aparato, ponga el interruptor de paleta en "OFF".
10. Permita que el motor se detenga completamente y desenchufe el aparato antes de retirar la tapa y/o el bol.
11. Permita que el aparato descansa durante 5 minutos después de 1 minuto de uso continuo.

## Cantidades y tiempo de procesado recomendados

ALIMENTO	CANTIDAD	TIEMPO (en segundos)	CUCHILLA/BOL
Dientes de ajo enteros	120 g	15	Picadora
Cebolla, en cubos de 2.5 cm	150 g	15	Picadora
Hojas de albahaca fresca	30 g	5	Picadora
Perejil rizado fresco, sin tallos	30 g	5	Picadora
Tomillo fresco, con hojas y tallos	10 g	10	Picadora
Romero fresco, sin tallos grandes	30 g	15	Picadora

Queso parmesano/romano importado	15–30 g	15	Picadora
Mitades de nueces	150 g	15	Picadora
Chocolate, en cuadros de 2 cm	60 g	15	Picadora
Granos de pimienta	35 g	60	Trituradora
Semillas de mostaza	45 g	60	Trituradora
Semillas de apio	35 g	30	Trituradora
Granos de café	30 g	60	Trituradora
Clavos de olor	35 g	60	Trituradora

**IMPORTANTE:** Este aparato no ha sido diseñado para picar/ moler carne.

**NOTA:** Solamente use esta tabla como una pauta. Las cantidades reales pueden variar.

## Limpeza y mantenimiento (uso alimenticio)

### Limpeza de bloque-motor

**DESCONECTE EL APARATO.** Restriegue sucesivamente el bloque-motor con paños suaves o esponjas humedecidas en solución limpiadora, agua y solución desinfectante. Para su seguridad, la temperatura del agua no debería pasar de 45°C. Estruje bien la esponja o el paño para evitar que agua penetre adentro del aparato. Permita que la base seque antes de usar el aparato.

**NUNCA SUMERJA EL BLOQUE-MOTOR EN AGUA U OTRO LÍQUIDO**

### Limpeza y desinfección del bol y de la tapa

**RETIRE EL BOL DE LA BASE. Lavado en el lavavajillas:**

Retire la tapa y la cuchilla. Colóquelos sobre la bandeja superior del lavavajillas y lávelos. Deje secar al aire. **Lavado a mano**

**(configuración con tres fregaderos):** Retire la tapa y la cuchilla.

En el primer fregadero, añada una cantidad de detergente y agua de acuerdo con las instrucciones del fabricante del detergente. Lave la tapa y el interior del bol con un cepillo para quitar los residuos. Enjuáguelos en el segundo fregadero, y luego desinfectelos en el tercer fregadero, de acuerdo con las instrucciones del fabricante del desinfectante.

**NOTA:** No lave el bloque-motor a chorro.

## GARANTÍA

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

**ADVERTENCIA:** El utilizar este aparato con corriente continua (C.C.) **INVALIDARÁ** la garantía.

# ***INSTRUCTIONS ORIGINALES***

## **SUIVRE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AFIN D'OPTIMISER LE FONCTIONNEMENT ET D'AUGMENTER LA DURÉE DE VIE DU HACHEUR/ BROYEUR PRO PREP™ :**

- 1) **LAVER, RINCER, DÉSINFECTER ET SÉCHER TOUTES LES PIÈCES AMOVIBLES AVANT D'UTILISER L'APAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS ET APRÈS CHAQUE UTILISATION.**
- 2) **NETTOYER ET DÉSINFECTER LE SOCLE AVANT D'UTILISER L'APAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS ET APRÈS CHAQUE UTILISATION.**

## **IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

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

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Débrancher l'appareil après usage et avant toute manipulation (y compris vider le bol) ou entretien.**
3. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne jamais placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Assurer la stabilité de l'appareil pendant l'utilisation, le transport, le montage, le démontage ou le nettoyage.
5. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement. Attendre que le moteur se soit complètement arrêté avant de retirer le couvercle. Ne pas essayer de forcer le mécanisme de sécurité du couvercle. Cela pourrait provoquer des blessures.
6. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou après qu'il soit tombé. Envoyer l'appareil à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Waring peut présenter un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
8. Ne pas utiliser à l'air libre.
9. 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.
10. Garder les mains et les ustensiles éloignés du bol pendant l'utilisation afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommages.

11. Afin de prévenir tout risque de blessure, ne jamais installer la lame avant de vous être assuré que le bol est verrouillé.
12. Vérifier que le couvercle est bien fermé avant de mettre l'appareil en marche.
13. Les lames sont très coupantes. Manipuler avec précaution. Ranger les lames à l'intérieur du bol verrouillé.
14. Utiliser la lame à hacher avec le bol pour hacher et la lame à broyer avec le bol pour broyer uniquement. Tout autre emploi endommagera l'appareil et risque de causer des blessures.
15. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans ou des personnes souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement et les risques, ou bien les encadre. Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne devraient pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et ne soient encadrés par un adulte. Garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## **GARDER CES INSTRUCTIONS !**

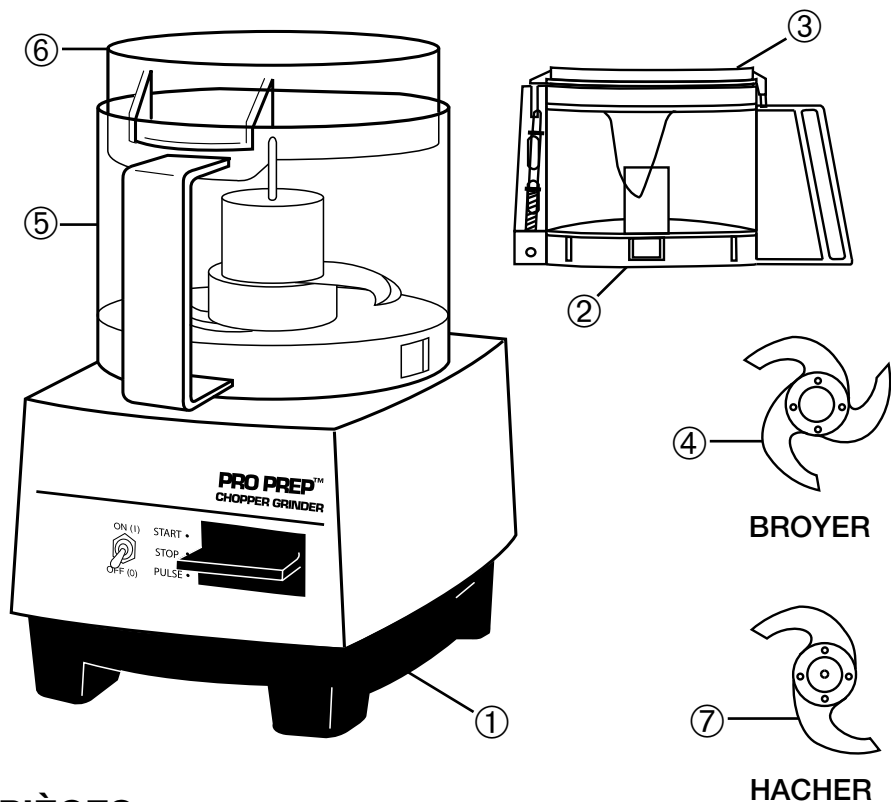
### **INSTRUCTIONS DE CÂBLAGE AU R.U.**

Les fils électriques à l'intérieur du cordon d'alimentation sont de couleurs différentes selon leur fonction : BLEU = NEUTRE  
MARRON = TENSION

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

- Raccorder le fil BLEU à la borne identifiée par la lettre N ou de couleur noire.
- Raccorder le fil MARRON à la borne identifiée par la lettre L ou de couleur rouge.
- Aucun fil ne doit être raccordé à la borne de terre identifiée par la lettre E, le symbole  $\perp$  ou de couleur verte ou verte et jaune.

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



## PIÈCES

1. Socle
2. Bol du broyeur
3. Couvercle du bol pour broyer
4. Lame à broyer (configuration à trois dents)
5. Bol du hachoir
6. Couvercle du bol pour hacher
7. Lame à hacher (configuration à deux dents)

## Spécifications techniques

- Alimentation : 230 V C.A. – 50 Hz, 200W – Monophasé
- Moteur : à induction et à entraînement par accouplement direct
- Socle : Polycarbonate
- Bols : Polycarbonate
- Cordon : 1,50 m – Calibre 18 – Prise de terre et manchon renforcé

### Pour usage commercial – Fonctionnement

1. Poser le socle de l'appareil sur un plan de travail, à proximité d'une prise de courant. Ne pas brancher l'appareil jusqu'à ce qu'il soit complètement assemblé.
2. Installer le bol désiré (hacheur ou broyeur) sur le socle, le tube du bol autour de l'arbre-moteur et la poignée légèrement à gauche du centre.
3. Tenir le bol par la poignée et le faire pivoter dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque.
4. Saisir la lame désirée par la partie en plastique. Ne pas toucher la lame. Installer la lame sur l'arbre-moteur, en la faisant tourner légèrement jusqu'à ce qu'elle tombe en place.
5. **IMPORTANT: Utiliser la lame à hacher avec le bol pour hacher et la lame à broyer avec le bol pour broyer uniquement.** Tout autre emploi endommagera l'appareil et risque de causer des blessures.
6. Ajouter les ingrédients désirés (cf. tableau ci-dessous). Couper les gros aliments en cubes de 2 cm avant de les hacher/broyer. Consulter le tableau ci-contre pour déterminer la quantité d'aliments et le temps recommandés.
7. Placer le couvercle sur le bol. Le moteur ne se mettra pas en marche si le bol et/ou le couvercle ne sont pas bien verrouillés. Tourner le couvercle dans le sens de la flèche pour le verrouiller.
8. Vérifier que le commutateur est à la position OFF et brancher l'appareil. Mettre le commutateur sur ON. Mettre l'interrupteur sur START (marche continue) ou PULSE (pulse) pour mettre l'appareil en marche.
9. Pour arrêter l'appareil, mettre l'interrupteur sur OFF.
10. Attendre que le moteur se soit complètement arrêté et débrancher l'appareil avant de retirer le couvercle et/ou le bol.
11. Laisser l'appareil se reposer pendant 5 minutes après 1 minute d'utilisation continue.

## Quantités et temps de fonctionnement recommandés

ALIMENT	QUANTITÉ	TEMPS (en secondes)	LAME/BOL
Gousses d'ail entières	120 g	15	Hachoir
Oignons, en cubes de 2 cm	150 g	15	Hachoir
Feuilles de basilic frais	30 g	5	Hachoir
Persil frisé frais, équeuté	30 g	5	Hachoir
Thym frais, feuilles et tiges	10 g	10	Hachoir
Romarin frais, sans les grosses tiges	30 g	15	Hachoir
Parmesan/Romano importé	15-30 g	15	Hachoir
Moitiés de noix	150 g	15	Hachoir
Chocolat, en carrés de 2 cm	60 g.	15	Hachoir
Grains de poivres	35 g	60	Broyeur
Graines de moutarde entières	45 g	60	Broyeur
Graines de céleri	35 g	30	Broyeur
Grains de café	30 g	60	Broyeur
Clous de girofle	35 g	60	Broyeur

**IMPORTANT :** Cet appareil n'est pas conçu pour hacher la viande.

**REMARQUE :** Utiliser ce tableau comme guide uniquement.  
Les quantités peuvent varier.



## Nettoyage et entretien (usage alimentaire)

### Nettoyage et désinfection du socle

**DÉBRANCHER L'APPAREIL.** Nettoyer successivement le socle à l'aide d'une éponge imbibée de solution de nettoyage, d'eau claire, puis de solution désinfectante. Pour votre sécurité, utiliser de l'eau dont la température ne dépasse pas 45°C. Bien essorer l'éponge pour éviter que le liquide ne pénètre dans le boîtier. Laisser sécher l'appareil à l'air libre avant de l'utiliser à nouveau.

**NE PAS IMMERGER LE BLOC-MOTEUR DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

### Nettoyage et désinfection du bol/couvercle

**RETIRER LE BOL DU SOCLE. Lavage au lave-vaisselle :** Retirer le couvercle et la lame. Laver à plat, sur le plateau du haut. Laisser sécher à l'air libre. **Lavage à la main (configuration à trois éviers) :** Retirer le couvercle et la lame. Retirer le bol du socle. Dans le premier évier, ajouter du détergent et de l'eau dans les proportions indiquées sur l'étiquette du paquet de détergent. Nettoyer l'intérieur du bol et le couvercle à l'aide d'une brosse pour déloger les résidus. Rincer dans le deuxième évier, puis désinfecter dans le troisième, conformément aux instructions figurant sur l'étiquette du paquet de désinfectant.

**REMARQUE :** Ne pas laver le socle à pression.

## GARANTIE

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

**AVERTISSEMENT :** Brancher cet appareil sur Courant Continu (C.C.) **ANNULERA** la garantie.

# ***OORSPRONKELIJKE HANDLEIDING***

## **OM UW PRO PREP™ HAK- EN MAALMACHINE IN GOEDE STAAT TE HOUDEN EN DE LEVENSDUUR ERVAN TE VERLENGEN, DOET U HET VOLGENDE:**

- 1) WAS, SPOEL, ONTSMET EN DROOG ALLE AFNEEMBARE ONDERDELEN GRONDIG VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT EN NA ELK VOLGEND GEBRUIK.
- 2) WAS EN ONTSMET DE MOTORBLOK VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT EN NA ELK VOLGEND GEBRUIK.

## **BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN**

Bij het gebruik van elektrische apparaten dient men rekening te houden met elementaire veiligheidsmaatregelen, waaronder de volgende:

1. **LEES ALLE INSTRUCTIES.**
2. **Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen verwijdert of bevestigt, voordat u voedingsmiddelen uit het keukenapparaat haalt of voordat u het schoonmaakt.**
3. Dompel de motorblok nooit onder in water of een andere vloeistof, om elektrisch gevaar te voorkomen.
4. Zorg voor voldoende mechanische stabiliteit wanneer u het apparaat gebruikt, vervoert, in elkaar zet, uit elkaar haalt, tot schroot verwerkt of bij eender welke handeling met het apparaat.
5. Vermijd contact met alle bewegende onderdelen. Laat de machine volledig tot stilstand komen voordat u het deksel verwijdert. Probeer nooit de vergrendeling van het deksel te omzeilen. Dit kan namelijk leiden tot verwondingen.
6. Gebruik geen apparaat waarvan het snoer of de stekker beschadigd is of dat defect, gevallen of enigszins beschadigd is. Zend het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende onderhoudscentrum om een analyse, reparatie of elektrische of mechanische aanpassing uit te voeren.
7. Het gebruik van accessoires die niet verkocht worden door

Waring wordt afgeraden en kan gevaarlijk zijn.

8. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
9. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen en laat het niet in contact komen met warme oppervlakken.
10. Houd handen en keukengerief uit het reservoir terwijl het apparaat in werking is, om het risico op ernstige verwondingen en/of schade aan het apparaat te voorkomen.
11. Om het risico op verwondingen te beperken, moet u altijd eerst de kom correct op het apparaat plaatsen voordat u het mes op de basis monteert.
12. Controleer of het deksel correct is vergrendeld voordat u het apparaat bedient.
13. De messen zijn scherp. Wees voorzichtig. Berg de messen op in de vergrendelde kom wanneer u ze niet gebruikt.
14. De Pro Prep™ hak- en maalmachine is bedoeld om specifieke messen te gebruiken in specifieke kommen (hakmes in hakkom en maalmes in maalkom). Als u de Pro Prep™ hak- en maalmachine op een andere manier gebruikt, zal dit het apparaat beschadigen en kan dit tot verwondingen leiden.
15. Dit apparaat is geschikt voor gebruik door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen met onvoldoende kennis en ervaring, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren begrijpen. Laat geen kinderen spelen met het apparaat. Laat het apparaat niet schoonmaken of onderhouden door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar. Houd steeds toezicht op kinderen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar. Kinderen dienen in het oog gehouden te worden zodat ze niet met het apparaat spelen.

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES!**

# BEDRADINGSINSTRUCTIES VOOR HET VK

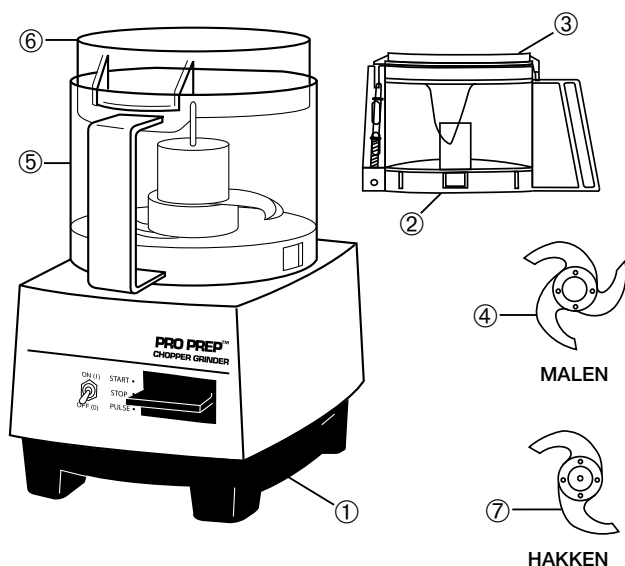
De draden in het netsnoer zijn in overeenstemming met de volgende code gekleurd:

BLAUW = NEUTRAAL      BRUIN = ONDER SPANNING

Aangezien de kleuren van de draden in het netsnoer van dit apparaat mogelijk niet overeenstemmen met de kleurmarkeringen die de contactklemmen in uw stekker aanduiden, gaat u als volgt te werk:

- De draad die BLAUW is gekleurd, moet worden aangesloten op de contactklem die met de letter N is gemarkeerd of zwart is gekleurd.
- De draad die BRUIN is gekleurd, moet worden aangesloten op de contactklem die met de letter L is gemarkeerd of rood is gekleurd.
- Geen van beide klemmen moet op de aardingsklem van een driepolstekker die met de letter E is gemarkeerd of  $\perp$  of groen of groen en geel is gekleurd worden aangesloten.

Als bij dit apparaat een stekker van 13 A wordt gebruikt, moet een zekering van 13 A worden aangebracht. Als een ander type stekker wordt gebruikt, moet een zekering van 10 A in de stekker of in de verdeelkast worden aangebracht.



## MEEGELEVERDE ONDERDELEN:

- |                                     |                          |
|-------------------------------------|--------------------------|
| 1. Motorblok                        | 5. Hakkom                |
| 2. Maalkom                          | 6. Deksel van hakkom     |
| 3. Deksel van maalkom               | 7. Hakmes                |
| 4. Maalmes (samenstel van 3 messen) | (samenstel van 2 messen) |

# Specificaties

- Vermogen: 230 VAC - 50 Hz, 200 W - Enkelvoudige fase
- Motor: inductiemotor met directe aandrijving
- Basis: polycarbonaat
- Kommen: polycarbonaat
- Snoer: drie-aderig geaard snoer van 1,5 m, met diameter van 1 mm, met trekontlasting

## Voor commercieel gebruik: werking

1. Plaats de motorblok op een werkblad nabij een stopcontact. Steek de stekker van de Pro Prep™ hak- en maalmachine niet in het stopcontact voordat het apparaat volledig in elkaar is gezet.
2. Plaats een lege kom (de hakkom of de maalkom) op de motorblok. Zorg er daarbij voor dat de koker in het midden over de schacht van de motorblok past en dat de handgreep net links voor het middelste punt vooraan staat (op 7 uur).
3. Houd de kom vast aan de handgreep en draai de kom linksom tot hij vastklikt.
4. Neem het metalen mes op aan het plastic middenstuk. Raak nooit de metalen mesbladen aan. Plaats het mes over de motorschacht en draai het voorzichtig tot het over de schacht op zijn plek valt.
5. **OPMERKING: gebruik altijd de specifieke messen bij de specifieke kommen (hakmes in hakkom en maalmes in maalkom).** Als u de Pro Prep™ hak- en maalmachine op een andere manier gebruikt, zal dit het apparaat beschadigen en kan dit tot verwondingen leiden.
6. Voeg de ingrediënten toe (zie onderstaande tabel voor aanbevolen hoeveelheden). Snijd grotere voedingsmiddelen in blokjes van 2 cm voordat u ze verwerkt. De aanbevolen hoeveelheden en verwerkingstijden vindt u in de onderstaande tabel.
7. Plaats het deksel op de kom. De motor zal pas starten wanneer de kom correct is geplaatst en het deksel van de kom correct is vergrendeld. Draai het deksel in de richting van de pijl om het te vergrendelen.

8. Controleer of de aan/uit-schakelaar op OFF (uit) staat en steek de stekker in het stopcontact. Zet de aan/uit-schakelaar op ON (aan). Zet de tuimelschakelaar op START of PULSE om het apparaat te starten.
9. Wanneer u klaar bent met de verwerking van de voedingsmiddelen, zet u de aan/uit-schakelaar terug op OFF (uit).
10. Laat de motor volledig tot stilstand komen en haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het deksel en/of de kom verwijdert.
11. Laat de motor maximaal 1 minuut draaien en wacht dan 5 minuten.

## Richtlijnen voor te verwerken hoeveelheden

VOEDING	HOEEVEELHEID	VERWERKINGSTIJD (in seconden)	MES/KOM
Knoflook, teentjes	100 g	15	Hakken
Ajuin, in blokjes van 2,5 cm	125 g	15	Hakken
Verse basilicum	25 g	5	Hakken
Verse, gekrulde peterselie, zonder steeltjes	25 g	5	Hakken
Verse tijm, bladeren en steeltjes	7 g	10	Hakken
Verse rozemarijn, zonder grote stelen	25 g	15	Hakken
Parmezaan/Romano	50-100 g	15	Hakken
Halve walnoten	125 g	15	Hakken
Chocolade (stukken van 25 g)	50 g	15	Hakken
Peperbollen	30 g	60	Malen
Mosterdzaad	30 g	60	Malen
Selderijzaad	30 g	30	Malen
Koffiebonen	25 g	60	Malen
Kruidnagel	30 g	60	Malen

**BELANGRIJK:** dit apparaat is niet ontworpen of bedoeld om vlees te verwerken.

**OPMERKING:** deze tabel dient alleen als richtlijn. De reële hoeveelheden kunnen variëren.

## Voor gebruik met voedingsmiddelen: Onderhoud en reiniging

### De motorblok reinigen en ontsmetten

**HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT.** Veeg de buitenkant van de motorblok schoon met een zachte, in een sopje bevochtigde doek of spons (gebruik voor uw eigen veiligheid nooit water dat warmer is dan 45 °C). Veeg na met water en ontsmettingsmiddel. Vermijd dat vloeistof in de motorblok dringt door al het overtollige vocht uit de doek of spons te wringen voordat u hem gebruikt. Laat de motorblok drogen voordat u hem gebruikt.

**DOMPEL DE MOTORBLOK NOOIT ONDER IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF.**

### De kommen en deksels reinigen en ontsmetten

**NEEM DE KOM VAN DE MOTORBLOK. Vaatwasser:** Verwijder deksel en mes. Plaats de kom op een plat rooster van de vaatwasser en schakel de vaatwasser in. Laat de kom drogen. **Met de hand afwassen (in drie wasbekkens):** Verwijder het deksel, het mes en de kom van de motorblok. Giet in het eerste bekken afwasmiddel en water volgens de instructies vermeld op de verpakking van het afwasmiddel. Schrob de kom, het mes en het deksel schoon, om etensresten los te maken en te verwijderen. Spoel ze af in het tweede bekken en ontsmet ze vervolgens in het derde bekken volgens de instructies op de verpakking van het ontsmettingsmiddel.

**OPMERKING:** de motorblok mag niet worden gereinigd met een hogedrukspuit.

## GARANTIE

Voor producten van Waring die buiten de VS en Canada worden verkocht, is de lokale importeur of distributeur verantwoordelijk voor de garantie. Deze garantie varieert mogelijk afhankelijk van de lokale wetgeving

**WAARSCHUWING:** deze garantie **VERVALT** als het apparaat wordt gebruikt op gelijkstroom (DC).

# ***ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG***

**DAMIT IHR PRO PREP™ ZERKLEINERER AUCH IN ZUKUNFT OPTIMAL FUNKTIONIERT UND UM SEINE LEBENSDAUER ZU VERLÄNGERN, FOLGEN SIE DEN UNTEN STEHENDEN SCHRITTEN:**

- 1) WASCHEN SIE VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH SOWIE NACH JEDER BENUTZUNG DES GERÄTS ALLE ABNEHMBAREN TEILE SORGFÄLTIG AB, SPÜLEN SIE DIESE GRÜNDLICH NACH, BEHANDELN SIE SIE MIT EINEM DESINFIZIATIONSMITTEL UND TROCKEN SIE SIE DANN GUT AB.
- 2) REINIGEN UND DESINFIZIEREN SIE AUCH DEN MOTORBLOCK VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH SOWIE NACH JEDER BENUTZUNG.

## **WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN**

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind grundsätzlich einige Sicherheitsvorkehrungen zu befolgen, einschließlich der folgenden:

1. **LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN.**
2. **Ziehen Sie den Netzstecker immer aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bevor Sie Teile montieren oder demontieren, vor dem Entnehmen der verarbeiteten Lebensmittel und vor dem Reinigen des Geräts.**
3. Tauchen Sie den Motorblock nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, da sonst die Gefahr eines Elektroschocks besteht.
4. Stellen Sie während der Verwendung, beim Transport, der Montage und Demontage, der Entsorgung und bei allen anderen Tätigkeiten die ausreichende mechanische Stabilität des Geräts sicher.
5. Vermeiden Sie den Kontakt mit allen beweglichen Teilen. Nehmen Sie den Deckel erst ab, nachdem das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist. Versuchen Sie nicht, den Verriegelungsmechanismus des Deckels zu umgehen. Dies kann zu Verletzungen führen.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Beschädigungen am Netzkabel oder Netzstecker vorliegen oder das Gerät nicht einwandfrei funktioniert, heruntergefallen ist oder sonstige Beschädigungen aufweist. Bringen Sie das Gerät für eine Durchsicht, Reparatur sowie für elektrische oder maschinelle Anpassungen zum nächsten autorisierten Kundendienst.
7. Die Verwendung von Anbauteilen, die nicht von Waring



verkauft werden, wird nicht empfohlen und kann den Benutzer potentiellen Gefahren aussetzen.

8. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über Tisch- oder Tresenkanten hängen und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
10. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände und Gegenstände während des Betriebs nicht in den Behälter gelangen, um mögliche schwere Verletzungen von Personen und/oder Geräteschäden zu vermeiden.
11. Setzen Sie das Schneidmesser erst in den Motorblock ein, nachdem der Behälter korrekt aufgesetzt wurde, da sonst Verletzungsgefahr besteht.
12. Stellen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass der Deckel sicher verriegelt ist.
13. Die Schneidmesser sind scharf. Gehen Sie mit dieser vorsichtig um. Bewahren Sie die Schneidmesser im verriegelten und gesicherten Behälter auf, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
14. Der Pro Prep™ Zerkleinerer kann nur mit bestimmten Messereinsätzen verwendet werden (Schneidmesser mit dem Zerkleinerungsbehälter oder Mahlmesser mit dem Mahlbehälter). Wenn der Pro Prep™ Zerkleinerer nicht zweckmäßig verwendet wird, kann das Gerät beschädigt werden und zu Verletzungen führen.
15. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten sowie von Personen mit mangelnder Erfahrung und eingeschränktem Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die mit der Verwendung verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und benutzerseitige Wartung darf nicht durch Kinder erfolgen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät und das zugehörige Kabel nicht in Reichweite von Kindern befinden, die jünger als 8 Jahre sind. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass nicht mit dem Gerät gespielt wird.

**BEWAHREN SIE DIESE  
ANWEISUNGEN AUF!**

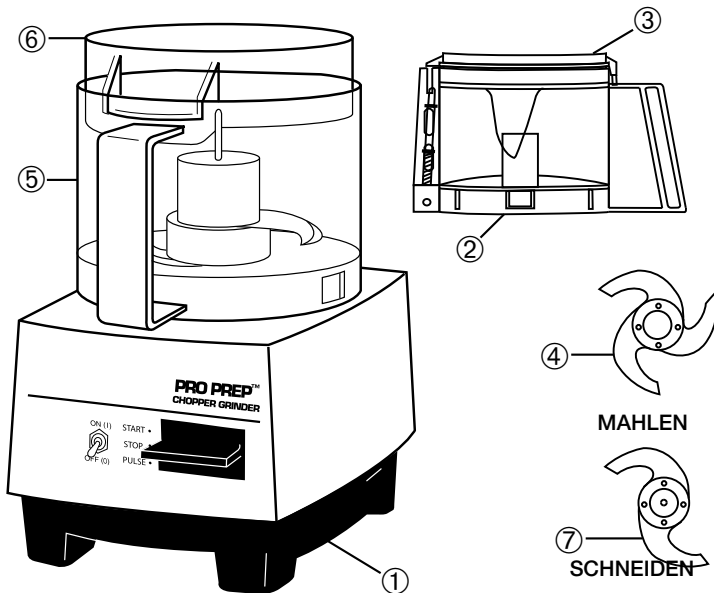
# VERDRÄHTUNGSANWEISUNGEN FÜR GB

Die Drähte im Netzkabel sind nach folgendem Code farblich markiert:  
BLAU = NEUTRAL    BRAUN = LIVE

Da die Farben der Drähte im Netzkabel dieses Geräts möglicherweise nicht mit den Farbmarkierungen am Netzstecker übereinstimmen, die die Anschlüsse kennzeichnen, gehen Sie wie folgt vor:

- Das BLAUE Kabel muss mit dem schwarzen oder mit dem mit N gekennzeichneten Anschluss verbunden werden.
- Das BRAUNE Kabel muss mit dem roten oder mit dem mit L gekennzeichneten Anschluss verbunden werden.
- Kein Kabelader sollte mit dem Erdungskontakt des dreipoligen Netzsteckers verbunden werden, der mit dem Buchstaben E oder  $\perp$  gekennzeichnet oder grün bzw. grün/gelb gefärbt ist.

Bei diesem Gerät sollte bei Verwendung eines 13-A-Steckers eine 13-A-Sicherung verwendet werden. Wenn ein Stecker eines anderen Typs verwendet wird, muss eine 10-A-Sicherung in den Stecker oder in den Sicherungskasten eingebaut werden.



## IM LIEFERUMFANG ENTHALTENE TEILE:

- |                               |                                  |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 1. Motorblock                 | 5. Zerkleinerungsbehälter        |
| 2. Mahlbehälter               | 6. Zerkleinerungsbehälterdeckel  |
| 3. Mahlbehälterdeckel         | 7. Schneidmesser (mit 2 Klingen) |
| 4. Mahlmesser (mit 3 Klingen) |                                  |

## Technische daten

- Nennleistung: 230 VAC – 50 Hz, 200 W - Einphasig
- Motor: Direktantrieb
- Motorblock: Polykarbonat
- Behälter: Polykarbonat
- Kabel: 1,5 m (5 Fuß) - 18 AWG (1,023620 mm Durchmesser) – Dreipoliger Schutzkontaktstecker mit Zugentlastung

## Für den gewerblichen Einsatz - Bedienungsanleitung

1. Stellen Sie den Motorblock auf den Tresen in die Nähe einer Steckdose. Stecken Sie den Gerätestecker erst in die Steckdose, wenn der Pro Prep™ Zerkleinerer vollständig zusammengebaut ist.
2. Setzen Sie den leeren Mahl- oder Zerkleinerungsbehälter auf den Motorblock, bringen Sie das mittlere Röhrchen über der Welle des Motorblocks an und bringen Sie den Griff etwas linksseitig auf der Vorderseite (Position: 7 Uhr) an.
3. Halten Sie den Behälter am Griff fest und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er korrekt eingerastet ist.
4. Nehmen Sie die Metallklinge von der mittleren Plastiknabe. Berühren Sie niemals die Schneidmesser. Setzen Sie die Messereinheit auf die Motorwelle, drehen Sie sie vorsichtig, bis sie korrekt über der Welle einrastet.
5. **HINWEIS: Die Messereinsätze dürfen nur mit den entsprechenden Behältern verwendet werden (Schneidmesser mit dem Zerkleinerungsbehälter oder Mahlmesser mit dem Mahlbehälter).** Wenn der Pro Prep™ Zerkleinerer nicht zweckmäßig verwendet wird, kann das Gerät beschädigt werden und zu Verletzungen führen.
6. Füllen Sie die Zutaten ein (Informationen zu den empfohlenen Mengen finden Sie in der Tabelle unten). Schneiden Sie größere Lebensmittel vor der Verarbeitung in 2 cm große Stücke. Empfohlene Mengen und Zerkleinerungszeiten finden Sie in der Tabelle unten.
7. Legen Sie den Deckel auf den Behälter. Der Motor kann erst gestartet werden, wenn der Behälter in der korrekten Position und der Deckel sicher auf dem Behälter verriegelt ist. Drehen Sie den Deckel zum Verriegeln in Pfeilrichtung.

8. Stecken Sie den Gerätestecker nur dann in die Steckdose, wenn der Netzschalter am Gerät auf Position OFF (AUS) steht. Bewegen Sie den Netzschalter in Position ON (EIN). Zur Inbetriebnahme des Geräts drehen Sie den Drehschalter auf START oder PULSE.
9. Wenn Sie fertig sind, bewegen Sie den Netzschalter wieder in Position OFF.
10. Nehmen Sie den Deckel und/oder den Behälter erst ab, nachdem das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist und Sie den Netzstecker aus der Steckdose gezogen haben.
11. Nehmen Sie das Gerät für maximal 1 Minute in Betrieb. Nach 5 Minuten können Sie es erneut verwenden.

## Richtlinien zur Mengenverarbeitung

LEBENSMITTEL	MENGE	VERARBEITUNGSZEIT (in Sekunden)	MESSEREINHEIT/ BEHÄLTER
Knoblauchzehen, ganz	ca. 114 g (4 oz.)	15	Zerkleinern
Zwiebeln, ca. 3 cm große Würfel	ca. 140 g (5 oz.)	15	Zerkleinern
Frische Basilikumblätter	ca. 30 g (1 oz.)	5	Zerkleinern
Frische krause Petersilie, stielfrei	ca. 30 g (1 oz.)	5	Zerkleinern
Frischer Thymian, Blätter und Stiele	ca. 7 g (¼ oz.)	10	Zerkleinern
Frischer Rosmarin, ohne dicke Stiele	ca. 30 g (1 oz.)	15	Zerkleinern
Parmesankäse/Romano	57–114 g (2–4 oz.)	15	Zerkleinern
Wallnusshälften	ca. 140 g (5 oz.)	15	Zerkleinern
Schokolade (Stücke ca. 30 g)	ca. 60 g (2 oz.)	15	Zerkleinern
Ganze Pfefferkörner	ca. 35 g (1¼ oz.)	60	Mahlen
Ganze Senfkörner	ca. 43 g (1½ oz.)	60	Mahlen
Ganze Selleriesamen	ca. 35 g (1¼ oz.)	30	Mahlen
Ganze Kaffeebohnen	ca. 30 g (1 oz.)	60	Mahlen
Ganze Gewürznelken	ca. 35 g (1¼ oz.)	60	Mahlen

**WICHTIG:** Dieses Gerät darf nicht zum Verarbeiten von Fleisch verwendet werden.

**HINWEIS:** Die folgende Tabelle gilt nur als Richtlinie. Die tatsächlichen Mengen können variieren.

## **Bei Verwendung von Lebensmitteln: Pflege und Reinigung**

### **So reinigen und desinfizieren Sie den Motorblock:**

#### **ZIEHEN SIE DAS NETZKABEL AUS DER STECKDOSE.**

Wischen Sie die äußeren Oberflächen des Motorblocks mit einem weichen Tuch oder Schwamm mit Reinigungsmittel ab (verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit kein Wasser über 46 °C). Wischen Sie dann mit einem Tuch oder Schwamm mit klarem Wasser und dann mit einem Desinfektionsmittel nach. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in den Motorblock eindringt, indem Sie das Tuch oder den Schwamm vor der Benutzung sorgfältig auswringen. Der Motorblock sollte erst vollständig trocken sein, bevor Sie ihn verwenden.

**TAUCHEN SIE DEN MOTORBLOCK NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN.**

### **So reinigen und desinfizieren Sie den Behälter und den Deckel:**

#### **NEHMEN SIE DEN BEHÄLTER VOM MOTORBLOCK.**

**Geschirrspülmaschine:** Entfernen Sie den Deckel und die Messereinheit. Stellen Sie den Behälter auf einen flachen Geschirrkorb und starten Sie den Waschgang. Lassen Sie den Behälter an der Luft trocknen. **Handwäsche (mit 3 Spülbecken):** Nehmen Sie den Deckel, die Messereinheit und den Behälter vom Gerät. Füllen Sie in das erste Spülbecken Wasser und Reinigungsmittel, so wie auf dem Verpackungsetikett des Reinigungsmittels angegeben. Waschen und Spülen Sie den Behälter, die Messereinheit und den Deckel, um Lebensmittelreste zu entfernen. Spülen Sie dann alles im zweiten Spülbecken mit klarem Wasser ab und spülen alles erneut im dritten Spülbecken mit Desinfektionsmittel (siehe Verpackungsetikett) ab.

**HINWEIS:** Der Motorblock darf nicht mit Wasser abgespritzt werden.

## **GARANTIE**

Bei Waring-Produkten, die außerhalb der USA und Kanada verkauft werden, ist der lokale Importeur bzw. Vertriebshändler für die Garantie verantwortlich. Diese Garantie kann je nach örtlich geltenden Vorschriften variieren.

**WARNUNG:** Diese Garantie **ERLISCHT**, wenn das Gerät mit Gleichstrom betrieben wurde.

# ***ISTRUZIONI ORIGINALI***

**PER AIUTARE A OTTENERE LE MASSIME PRESTAZIONI  
DAL TRITATUTTO-MACINATUTTO PRO PREP™  
E AUMENTARNE LA DURATA DI SERVIZIO, ATTENERSI  
ALLE SEGUENTI ISTRUZIONI:**

- 1) LAVARE, RISCIACQUARE, SANITIZZARE E ASCIUGARE COMPLETAMENTE TUTTE LE PARTI RIMOVIBILI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO E DOPO OGNI UTILIZZO.
- 2) PULIRE E SANITIZZARE IL CORPO MOTORE PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO E DOPO OGNI UTILIZZO.

## **PRECAUZIONI IMPORTANTI**

Quando si usano dispositivi elettrici, dovrebbero essere sempre seguite le precauzioni di base per la sicurezza, incluse le seguenti:

1. **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.**
2. **Disconnettere sempre dalla presa di alimentazione quando non è in uso, prima di montare o smontare parti, prima di rimuovere il cibo dall'apparecchio e prima delle operazioni di pulizia.**
3. Per proteggersi dal rischio di folgorazione, non immergere il corpo motore in acqua o in altri liquidi.
4. Assicurarsi di mantenere un'adeguata stabilità durante l'utilizzo, durante il trasporto, l'assemblaggio, lo smontaggio, la rottamazione e qualsiasi altra azione che interessa l'apparecchio.
5. Evitare il contatto con tutte le parti in movimento. Lasciare che l'apparecchio si fermi completamente prima di rimuovere il coperchio. Non cercare di escludere il sistema di blocco del coperchio. Potrebbero verificarsi infortuni.
6. Non mettere in funzione alcun apparecchio elettrico quando il cavo o la spina sono danneggiati, oppure quando l'apparecchio è guasto, caduto o in qualsiasi modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro autorizzato di assistenza più vicino per farlo esaminare, riparare e/o per far regolare i componenti elettrici o meccanici.

7. L'utilizzo di accessori non venduti da Waring è sconsigliato e potenzialmente pericoloso.
8. Non usare all'aperto.
9. Non lasciare che il cavo penzoli dal bordo del tavolo o del bancone ed evitare che tocchi superfici calde.
10. Tenere mani e utensili all'esterno del contenitore mentre è in funzione per evitare il rischio di infortuni gravi e/o di danni all'unità.
11. Per ridurre il rischio di ferite, non montare mai la lama tagliente sul corpo motore senza prima aver posizionato correttamente la tazza.
12. Assicurarsi che il coperchio sia bloccato saldamente in posizione prima di azionare l'apparecchio.
13. Le lame sono affilate. Maneggiarla con attenzione. Quando non vengono usate, tenere le lame solo all'interno della tazza bloccata e fissata.
14. Il tritatutto-macinatutto Pro Prep™ è stato progettato per l'uso con le lame di lavoro con la tazza appropriata (lama e tazza per tritare o lama e tazza per macinare). L'uso del tritatutto-macinatutto Pro Prep™ in qualsiasi altro modo può danneggiare l'unità e provocare infortuni.
15. Questo dispositivo può essere usato da bambini di almeno 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure senza esperienza o pratica, purché vengano sorvegliati o istruiti sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e comprendano i relativi pericoli. Il bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e le operazioni di manutenzione eseguibili dall'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di almeno 8 anni e siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

**CONSERVARE QUESTE  
ISTRUZIONI!**

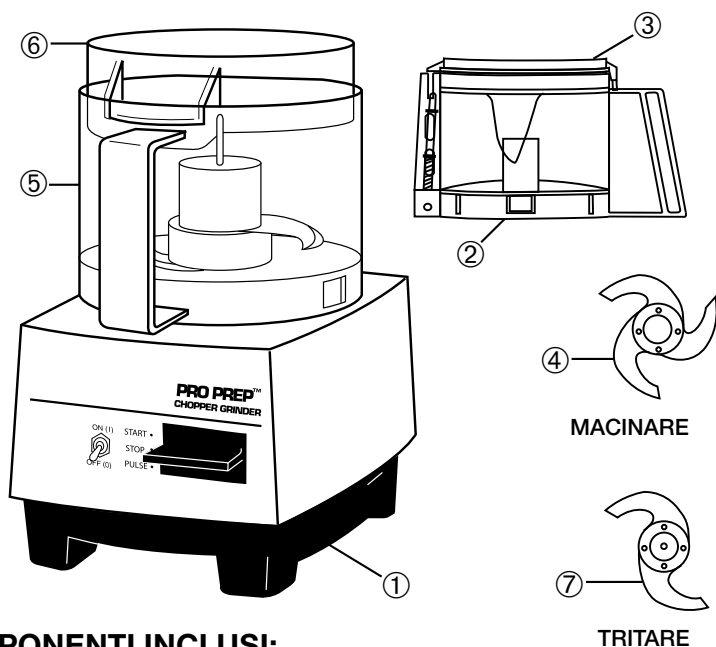
## ISTRUZIONI DI CABLAGGIO PER IL REGNO UNITO

I fili del cavo di alimentazione sono colorati secondo la seguente codifica: BLU = NEUTRO MARRONE = FASE

Poiché i colori dei fili nel cavo di alimentazione dell'apparecchio potrebbero non corrispondere ai colori che identificano i conduttori della presa, procedere come segue:

- Il filo di colore BLU deve essere connesso al conduttore contrassegnato dalla lettera N o di colore nero.
- Il filo di colore MARRONE deve essere connesso al conduttore contrassegnato dalla lettera L o di colore rosso.
- Nessun filo deve essere collegato al conduttore di messa a terra di una presa a tre poli, contrassegnato con la lettera E o  $\perp$  di colore verde o giallo-verde.

Con questo apparecchio, se si utilizza una presa da 13 ampere, è necessario inserire un fusibile da 13 ampere. Se si utilizza qualsiasi altro tipo di presa, è necessario inserire un fusibile da 10 ampere nella presa o nel quadro di distribuzione.



### COMPONENTI INCLUSI:

1. Corpo motore
2. Tazza per macinare
3. Coperchio della tazza per macinare
4. Lama per macinare (configurazione a 3 lame)
5. Tazza per tritare
6. Coperchio della tazza per tritare
7. Lama per tritare (configurazione a 2 lame)



## Specifiche

- Specifiche nominali: 230 V CA - 50Hz, 200W - Monofase
- Motore: Presa diretta a induzione
- Corpo: Policarbonato
- Contenitori: Policarbonato
- Cavo: Cavo a tre conduttori dotato di messa a terra con rinforzo antitensione - 1,5 m- calibro 18

## Per uso commerciale - Funzionamento

1. Collocare il corpo motore sul banco vicino a una presa elettrica. Non inserire la spina finché il Tritatutto-macinatutto Pro Prep™ non è completamente montato.
2. Collocare una tazza vuota (per tritare o macinare) sul corpo motore, inserendo il tubo centrale sull'albero motore, collocando l'impugnatura leggermente a sinistra rispetto alla linea mediana (a ore 7).
3. Tenere la tazze per l'impugnatura e ruotarla in senso antiorario fino a quando non si blocca in posizione.
4. Afferrare la lama metallica per il mozzo centrale in plastica. Non toccare mai le lame taglienti in metallo. Collocare la lama sull'albero motore, ruotandola delicatamente finché non si inserisce in posizione sull'albero.
5. **NOTA: Utilizzare le diverse lame con la tazza per cui sono state progettate (lama e tazza per tritare o lama e tazza per macinare).** L'uso del tritatutto-macinatutto Pro Prep™ in qualsiasi altro modo può danneggiare l'unità e provocare infortuni.
6. Aggiungere gli ingredienti (vedere la tabella seguente per le quantità consigliate). Tagliare i pezzi di cibo più grandi in dadi di 2 cm prima di inserirli. Per le quantità e i tempi di lavorazione consigliabili, vedere gli elenchi nelle tabelle che seguono.
7. Collocare il coperchio sulla tazza di lavoro. Il motore non si avvia se la tazza di lavoro non è saldamente bloccata in posizione e il coperchio non è saldamente bloccato sulla tazza di lavoro. Ruotare il coperchio nella direzione della freccia per bloccarlo.
8. Con l'interruttore di accensione in posizione OFF, inserire la spina nella presa elettrica. Portare l'interruttore di accensione in posizione ON. Spostare l'interruttore a paletta su START o PULSE per azionare l'apparecchio.

9. Terminata la lavorazione, portare l'interruttore di accensione in posizione OFF.
10. Lasciare che il motore si fermi completamente e staccare sempre la spina prima di rimuovere il coperchio e/o la tazza di lavoro.
11. Far funzionare per 1 minuto al massimo, quindi spegnere per 5 minuti.

## INDICAZIONI PER LE QUANTITÀ DA LAVORARE

CIBO	QUANTITÀ	TEMPO DI LAVORAZIONE (in secondi)	LAMA/TAZZA
Aglione in spicchi interi	120 g	15	Tritare
Cipolle in dadi di 2 cm	150 g	15	Tritare
Basilico fresco in foglie	30 g	5	Tritare
Prezzemolo riccio senza gambi	30 g	5	Tritare
Timo fresco con foglie e steli	7 g	10	Tritare
Rosmarino fresco, senza i gambi più grossi	30 g	15	Tritare
Parmigiano/pecorino romano	60-120 g	15	Tritare
Malli di noce a metà	150 g	15	Tritare
Cioccolato intero (quadretti da 30 g)	60 g	15	Tritare
Pepe in grani interi	30 g	60	Macinare
Senape in grani interi	45 g	60	Macinare
Sedano, semi interi	30 g	30	Macinare
Caffè in chicchi	30 g	60	Macinare
Chiodi di garofano interi	30 g	60	Macinare

**IMPORTANTE:** Questo apparecchio non è stato progettato per lavorare carni.

**NOTA:** La tabella serve solo a scopo indicativo. Le quantità effettive possono variare.

## Utilizzo alimentare: Cura e pulizia

### Per pulire e sanitzizzare il corpo motore

**STACCARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE.** Pulire la superficie esterna del corpo motore con un panno morbido o una spugna imbevuti di soluzione detergente (per la propria sicurezza, non usare acqua a temperatura superiore a 45 °C), risciacquare con acqua e soluzione sanitizzante. Evitare che il liquido penetri nel corpo motore strizzando panni e spugne prima di utilizzarli, per rimuovere tutta l'umidità in eccesso. Lasciare asciugare all'aria il corpo motore dopo l'uso.

**NON IMMERGERE IL CORPO MOTORE IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI.**

### Per pulire e sanitzizzare il contenitore e il coperchio

**RIMUOVERE LA TAZZA DI LAVORO DAL CORPO MOTORE.**

**Lavastoviglie:** Rimuovere il coperchio e la lama. Collocare su un cestello piano ed eseguire l'intero ciclo di lavaggio. Lasciare asciugare all'aria. **Lavaggio a mano (lavello a tre vasche):** Rimuovere il coperchio, la lama e la tazza di lavoro dal corpo motore. Nella prima vasca, aggiungere il detersivo e la quantità d'acqua necessaria secondo l'etichetta sulla confezione del detersivo. Pulire energicamente la tazza di lavoro, la lama e il coperchio per staccare e rimuovere i residui di cibo. Risciacquare nella seconda vasca, quindi sanitizzare nella terza secondo le istruzioni riportate sull'etichetta del liquido sanitizzante.

**NOTA:** Il corpo motore non deve essere lavato con getti d'acqua.

## GARANZIA

Per i prodotti Waring venduti al di fuori di Stati Uniti e Canada, la garanzia viene fornita dall'importatore o distributore locale. La presente garanzia può essere soggetta a variazioni in base alla normativa locale.

**AVVERTENZA:** Questa garanzia è **NULLA** se l'apparecchio viene utilizzato con corrente continua (CC)

# ***INSTRUÇÕES ORIGINAIS***

## **PARA AJUDAR A MANTER O SEU PRO PREP™ CHOPPER-GRINDER TRABALHANDO NO SEU MELHOR E AUMENTAR SUA VIDA ÚTIL, FAÇA O SEGUINTE:**

- 1) LAVE, ENXÁGUE, DESINFETE E SEQUE COMPLETAMENTE TODAS AS PARTES REMOVÍVEIS ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ E APÓS CADA UTILIZAÇÃO.**
- 2) LIMPE E DESINFETE A BASE DO MOTOR ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ E APÓS CADA UTILIZAÇÃO.**

## **CUIDADOS IMPORTANTES**

Ao utilizar aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas, incluindo o seguinte:

- 1. LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES.**
- 2. Sempre desconecte o aparelho da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças, antes de retirar os alimentos do processador e antes de limpar.**
3. Para proteger contra riscos elétricos, não mergulhe a base em água ou outro líquido.
4. Certifique-se de manter a estabilidade mecânica adequada quando em uso, durante o transporte, montagem, desmontagem, desmantelamento e qualquer outra ação que envolva.
5. Evite contato com as peças móveis. Deixe o aparelho parar completamente antes de remover a tampa. Não tente substituir a tampa de travamento. Pode resultar em lesão.
6. Não opere nenhum aparelho com o cabo ou o plugue danificados ou após um mau funcionamento, ou se for derrubado ou danificado de alguma forma. Leve o aparelho a um serviço autorizado mais próximo para análise, reparo, ajustes elétricos ou mecânicos.
7. Não é recomendado e pode ser potencialmente perigoso o uso de acessórios que não são vendidos pela Waring.
8. Não use do lado de fora.
9. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou balcão, ou que toque em superfícies quentes.

10. Mantenha as mãos e os utensílios fora do recipiente durante a operação para evitar a possibilidade de lesões corporais graves e/ou danos à unidade.
11. Para reduzir o risco de lesões, nunca coloque as lâminas de corte na base sem antes colocar o recipiente corretamente no lugar.
12. Verifique se a tampa está seguramente travada no lugar antes de utilizar o aparelho.
13. As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado. Quando não estiver em uso, armazene as lâminas somente dentro do recipiente fechado e seguro.
14. O Pro Prep™ Chopper-Grinder foi projetado para usar lâminas de processamento designadas com o recipiente de trabalho designado (lâmina de corte com o recipiente de corte ou a lâmina de trituração com o recipiente de trituração). Utilizar o Pro Prep™ Chopper-Grinder de qualquer outra maneira irá danificar a unidade e pode resultar em lesões.
15. Este aparelho pode ser usado por crianças acima de 8 anos e pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem sido dadas supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreender os perigos envolvidos. Crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção de uso não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sendo supervisionadas. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance das crianças menores de 8 anos. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES!**

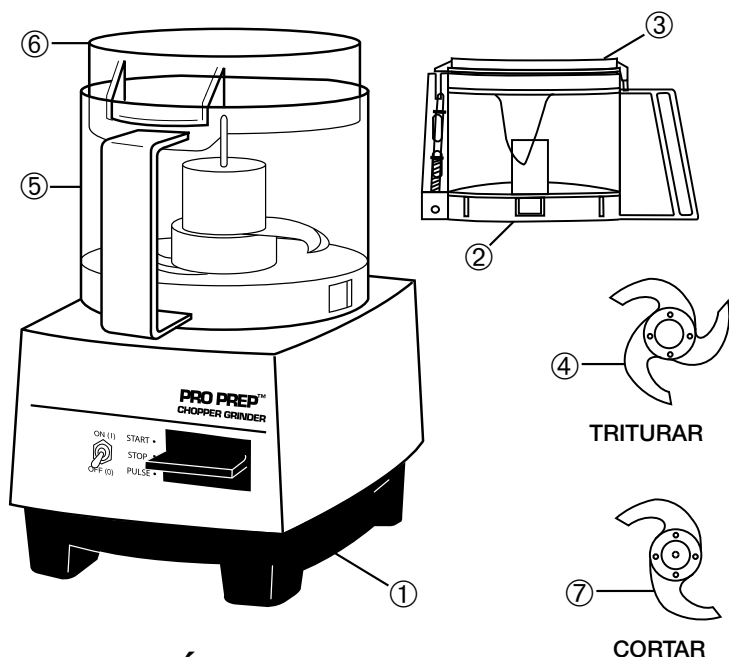
## INSTRUÇÕES PARA REDE ELÉTRICA UK

Os fios do cabo de alimentação estão coloridos de acordo com o seguinte código: AZUL = NEUTRO MARROM = LIGADO

Se as cores do fio no cabo de alimentação deste aparelho não corresponderem com as marcações de cores que identificam os terminais no seu plugue, faça o seguinte:

- O fio de cor AZUL deve ser ligado ao terminal que está marcado com a letra N ou de cor preta.
- O fio de cor MARROM deve ser ligado ao terminal que está marcado com a letra L ou de cor vermelha.
- Nenhuma parte central deve ser conectada ao terminal terra de um plugue de três pinos marcado com a letra E ou  $\perp$  ou é de cor verde ou verde e amarelo.

Com este aparelho, se um plugue de 13 amp for utilizado um fusível de 13 amp deve ser instalado. Se qualquer outro tipo de plugue for usado, um fusível de 10 amp deve ser instalado no plugue ou no quadro de distribuição.



### PEÇAS INCLUÍDAS:

1. Base do motor
2. Recipiente de trituração
3. Tampa do recipiente de trituração
4. Lâmina de trituração (configuração de 3 lâminas)
5. Recipiente de corte
6. Tampa do recipiente de corte
7. Lâmina de corte (configuração de 2 lâminas)

## Especificações

- Classificações: 230 VAC - 50Hz, 200W - Monofásico
- Motor: Indução de acionamento direto
- Base: Policarbonato
- Recipientes: Policarbonato
- Cabo: 5 Pés - Calibre 18 - Cabo fundamentado de três condutores com alívio de tensão

### Para uso comercial - Operação

1. Coloque a base no balcão perto de uma tomada elétrica. Não conecte até que o Pro Prep™ Chopper-Grinder esteja totalmente montado.
2. Coloque o recipiente vazio (de trituração ou de corte) na base, encaixe o tubo central sobre o eixo na base e trate de colocar levemente à esquerda do centro frontal (07:00).
3. Segure o recipiente pela alça e vire a esquerda até a unidade travar no lugar.
4. Pegue a lâmina de metal pelo centro do cubo plástico. Nunca toque as lâminas de corte de metal. Coloque a lâmina sobre o eixo do motor, girando suavemente até que caia no lugar sobre o eixo.
5. **NOTA: Você deve utilizar as lâminas de processamento designadas com o recipiente de trabalho designado (lâmina de corte com o recipiente de corte ou a lâmina de trituração com o recipiente de trituração).** Utilizar o Pro Prep™ Chopper-Grinder de qualquer outra maneira irá danificar a unidade e pode resultar em lesões.
6. Adicione os ingredientes (consulte a tabela abaixo para as quantidades recomendadas). Corte itens alimentares maiores em um cubo de 1 polegada (2cm) antes do processamento. Para quantidades recomendadas e tempos de processamento, consulte as listagens no gráfico abaixo.
7. Coloque a tampa no recipiente. O motor não dará partida a menos que o recipiente esteja bem travado na posição e a tampa esteja bem travada no recipiente. Gire a tampa na direção da seta para travar.
8. Com o interruptor na posição OFF, plugue na tomada. Coloque o interruptor em ON. Mova o botão para INICIAR ou PULSAR para operar.

9. Quando terminar o processamento, coloque o interruptor na posição OFF.
10. Deixe o motor parar completamente e sempre desconecte antes de retirar a tampa e/ou o recipiente.
11. Opere para o máximo de 1 minuto ligado, 5 minutos desligado.

## Orientação na Quantidade de Processamento

ALIMENTOS	QUANTIDADE	TEMPO DE PROCESSAMENTO (em segundos)	LÂMINA/ RECIPIENTE
Dentes de alho inteiros	4 onças	15	Cortante
Cebola, em cubos de 1 polegada	5 onças	15	Cortante
Folhas de manjeriço fresco	1 onça	5	Cortante
Salsa crespa fresca, hastes removidas	1 onça	5	Cortante
Tomilho fresco, folhas e caules	¼ onça	10	Cortante
Alecrim fresco, hastes grandes removidas	1 onça	15	Cortante
Parmesão/romano importado	2 a 4 onças	15	Cortante
Metades de nozes	5 onças	15	Cortante
Chocolate inteiro (quadrados de 1 onça)	2 onças	15	Cortante
Grãos inteiros de pimenta	1¼ onças	60	Trituração
Sementes inteiras de mostarda	1½ onças	60	Trituração
Sementes inteiras de aipo	1¼ onças	30	Trituração
Grãos de café inteiros	1 onça	60	Trituração
Cravos inteiros	1¼ onças	60	Trituração

**IMPORTANTE:** Este aparelho não foi desenvolvido ou destinado a processar carnes.

**NOTA:** Esta tabela é para ser utilizada somente como um guia. As quantidades reais podem variar.



## Utilização do serviço de alimento: Cuidados e limpeza

### Para limpar e desinfetar a base do motor

**DESCONECTE O CABO DE ALIMENTAÇÃO.** Limpe as superfícies exteriores da base do motor com panos macios ou esponjas umedecidas com solução de lavagem (para sua segurança, não use água mais quente que 115°C), água de enxágue e solução desinfetante. Para evitar que o líquido escorra na base do motor, torça o pano ou a esponja para retirar o excesso antes de utilizá-la. Permita que a base do motor seque naturalmente antes do uso. **NÃO MERGULHE A BASE DA UNIDADE EM ÁGUA OU OUTRO LÍQUIDO.**

### Para limpar e higienizar recipiente e tampa

**REMOVA O RECIPIENTE DA BASE DO MOTOR. Lava-louças:** Remova a tampa e a lâmina. Coloque na prateleira de recipiente plano e execute o ciclo de lavagem. Deixe secar ao ar. **Limpeza manual (configuração de ciclo de lavagem triplo):** Remova a tampa, a lâmina e o recipiente da unidade da base. No primeiro ciclo de lavagem, adicione a quantidade de detergente e água de acordo com o rótulo da embalagem do detergente. Esfregue e lave o recipiente, a lâmina e a tampa para desalojar e remover os resíduos de alimentos. No segundo ciclo enxágue, então desinfete no terceiro ciclo de acordo com as instruções no rótulo do desinfetante.

**NOTA:** A base do motor não é para limpeza por jato de água.

## GARANTIA

Para os produtos Waring vendidos fora dos EUA e Canadá, a garantia é de responsabilidade do importador ou do distribuidor local. Esta garantia pode variar de acordo com as regulamentações locais.

**WARNING:** Esta garantia é **ANULADA** se o aparelho for usado em corrente contínua (DC)

# **ОРИГИНАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ**

**ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ВАШЕГО БЛЕНДЕРА PRO PREP™ В РАБОЧЕМ СОСТОЯНИИ И ПРОДЛЕНИЯ СРОКА ЕГО РАБОТЫ ВЫПОЛНЯЙТЕ СЛЕДУЮЩИЕ ИНСТРУКЦИИ.**

- 1) ТЩАТЕЛЬНО МОЙТЕ, СПОЛАСКИВАЙТЕ, ДЕЗИНФИЦИРУЙТЕ И ВЫТИРАЙТЕ НАСУХО ВСЕ СЪЕМНЫЕ ДЕТАЛИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И КАЖДЫЙ РАЗ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ РАБОТЫ С БЛЕНДЕРОМ.
- 2) ОЧИЩАЙТЕ И ДЕЗИНФИЦИРУЙТЕ ОСНОВАНИЕ С МОТОРОМ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И КАЖДЫЙ РАЗ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ РАБОТЫ С БЛЕНДЕРОМ.

## **ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

При использовании электроприборов всегда соблюдайте основные меры безопасности, в том числе следующие:

1. **ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ.**
2. Всегда выключайте прибор из розетки, когда он не используется, перед установкой или снятием деталей, перед извлечением продуктов из комбайна и перед чисткой.
3. Чтобы не допустить поражения электрическим током, не погружайте основание прибора в воду или другую жидкость.
4. Обеспечьте достаточную механическую устойчивость при использовании, транспортировке, сборке, разборке, отбраковке и каких-либо других сопутствующих действиях.
5. Избегайте контакта с движущимися деталями. Позвольте устройству полностью остановиться перед снятием крышки. Не пытайтесь насильно открыть внутренний замок крышки. Это может привести к получению травмы.
6. Не используйте прибор с поврежденным электрошнуром или вилкой, а также в случае неисправностей, падения или каких-либо повреждений прибора. Верните устройство в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта, электрической или механической регулировки.
7. Не рекомендуется использовать приспособления, которые не реализуются компанией Waring, поскольку они могут нести потенциальную опасность.
8. Не используйте вне помещения.
9. Следите за тем, чтобы шнур не свисал с края стола или кухонной стойки и не касался горячих поверхностей.
10. Не допускайте контакта работающего контейнера с руками или кухонной утварью, чтобы предотвратить получение тяжелой травмы и/или повреждение прибора.
11. Для снижения риска получить травму запрещено

устанавливать режущее лезвие в основание, должным образом не поставив чашу на место.

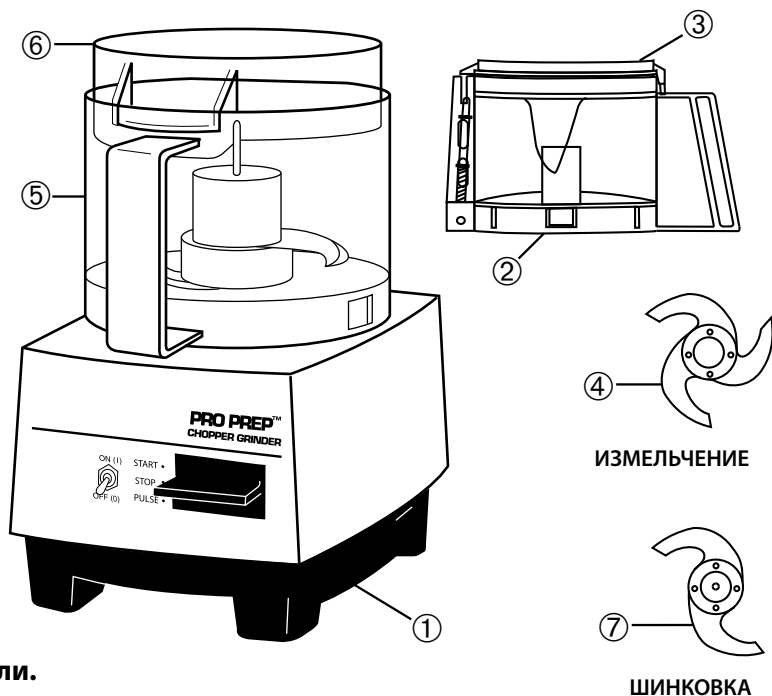
12. Перед началом работы с прибором убедитесь в том, что крышка надежно зафиксирована на месте.
13. Лезвия острые. Обращайтесь с ним осторожно. Когда прибор не используется, храните лезвия только внутри закрытой и зафиксированной рабочей чаши.
14. Блендер Pro Prep™ создан для совместного использования специальных обрабатывающих лезвий с соответствующей специальной рабочей чашей (шинковальные лезвия с чашей для шинковки или измельчающие лезвия с чашей для измельчения). Неправильное использование блендера Pro Prep™ повредит прибор и может привести к получению травмы.
15. Этот прибор могут использовать дети от 8 лет и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также люди без соответствующего опыта и знаний, если они находятся под присмотром или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора и осознают возможность опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и пользовательское обслуживание детьми допускаются исключительно под наблюдением и в возрасте старше 8 лет. Храните прибор и его шнур в местах, недоступных для детей младше 8 лет. Дети должны находиться под присмотром взрослых во избежание игр с прибором.

## **СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ!**

### **ИНСТРУКЦИИ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ К ЭЛЕКТРОСЕТИ ДЛЯ ВЕЛИКОБРИТАНИИ**

Провода в шнуре питания окрашены следующим образом:  
СИНИЙ = НЕЙТРАЛЬНЫЙ    КОРИЧНЕВЫЙ = ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ  
Если цвет проводов в шнуре питания этого прибора не соответствуют цветовым обозначениям, определяющим клеммы вилки, действуйте следующим образом.

- СИНИЙ провод должен быть подсоединен к клемме, обозначенной буквой N или окрашенной в черный цвет.
  - КОРИЧНЕВЫЙ провод должен быть подсоединен к клемме, обозначенной буквой L или окрашенной в красный цвет.
  - Ни один из проводов не должен быть подсоединен к клемме заземления трехконтактной вилки, обозначенной буквой E, знаком  $\perp$  или окрашенной в зеленый или желто-зеленый цвет.
- Если с этим устройством используется вилка на 13 А, она должна быть оснащена предохранителем 13 А. В случае использования другого типа вилки распределительный щит или вилка должны быть оснащены предохранителем на 10 А.



## Детали.

1. Основание с мотором
2. Рабочая чаша для измельчения
3. Крышка рабочей чаши для измельчения
4. Измельчающее лезвие (3-лезвийная конфигурация)
5. Рабочая чаша для шинковки
6. Крышка рабочей чаши для шинковки
7. Шинковальное лезвие (2-лезвийная конфигурация)

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электропитание. 230 В переменного тока – 50 Гц, 200 Вт – одна фаза
- Мотор. Электропривод прямой передачи
- Основание. Поликарбонат
- Контейнеры. Поликарбонат
- Электрошнур. 1,52 м (5 фт.) – калибр 18 – трехжильный заземленный шнур с фиксирующим зажимом

## Для коммерческого использования – эксплуатация

1. Установите основание на стойку возле электрической розетки.  
Не подключайте к розетке, если блендер Pro Prep™ полностью не собран.
2. Поставьте пустую рабочую чашу (для измельчения или шинковки) на основание, надев центральную трубку на вал основания и установив ручку немного левее от середины передней части (положение 7 часов).
3. Поворачивайте чашу, придерживая ее за ручку, против часовой стрелки до защелкивания.
4. Возьмите металлическое лезвие за центральный пластмассовый узел. Ни в коем случае не прикасайтесь к металлическим режущим лезвиям. Расположите лезвие над валом мотора, легонько поворачивайте, пока оно не опустится на вал.
5. **ПРИМЕЧАНИЕ. Прибор предназначен для совместного использования специальных обрабатывающих лезвий с соответствующей специальной рабочей чашей (шинковальные лезвия с чашей для шинковки или измельчающие лезвия с чашей для измельчения).**  
Использование блендера Pro Prep™ каким-либо другим способом повредит прибор и может привести к получению травмы.
6. Добавьте ингредиенты (рекомендуемое количество см. в таблице ниже). Перед обработкой порежьте большие кусочки продуктов на 2-сантиметровые (1-дюймовые) кубики. Рекомендуемое количество и время обработки см. в таблице ниже.
7. Установите крышку рабочей чаши. Мотор не запустится, пока рабочая чаша не защелкнется на месте и на ней не зафиксируется крышка. Для того чтобы зафиксировать крышку, поверните ее в указанную стрелкой сторону.
8. Предварительно переключив тумблер в положение OFF (ВЫКЛ.), вставьте вилку в электрическую розетку. Переключите тумблер в положение ON (ВКЛ.). Установите лопаточный переключатель в положение START (СТАРТ) или PULSE (ПУЛЬСАЦИЯ).
9. По завершении обработки переключите тумблер в положение OFF (ВЫКЛ.).
10. Позвольте мотору полностью остановиться и всегда выключайте прибор из розетки, перед тем как снять крышку и/или рабочую чашу.
11. Не работайте с прибором дольше 1 минуты, делайте перерывы, выключая на 5 минут.

## Указания по выбору количества обрабатываемых продуктов

ПРОДУКТ	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ ОБРАБОТКИ (в секундах)	ЛЕЗВИЕ/ЧАША
Зубки чеснока, целиком	115 г (4 унц.)	15	Шинковка
Лук, в 2-см (1-дюйм) кубиках	140 г (5 унц.)	15	Шинковка
Свежие листья базилика	28 г (1 унц.)	5	Шинковка
Свежая петрушка кудрявая, без стеблей	28 г (1 унц.)	5	Шинковка
Свежий тимьян, листья и стебли	7 г (¼ унц.)	10	Шинковка
Свежий розмарин, без больших стеблей	28 г (1 унц.)	15	Шинковка
Сыр Пармезан/Романо	55-115 г (2-4 унц.)	15	Шинковка
Половинки грецких орехов	140 г (5 унц.)	15	Шинковка
Плитка шоколада (дольки 28 г (1 унц.))	55 г (2 унц.)	15	Шинковка
Целые зерна перца	35 г (1¼ унц.)	60	Измельчение
Целые зерна горчицы	42 г (1½ унц.)	60	Измельчение
Целые зерна сельдерея	35 г (1¼ унц.)	30	Измельчение
Целые кофейные зерна	28 г (1 унц.)	60	Измельчение
Целые бутоны гвоздики	35 г (1¼ унц.)	60	Измельчение

**ВАЖНО! Прибор не предназначен для обработки мяса.**

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Эту таблицу следует использовать только как руководствующие указания. Фактическое количество может отличаться.

## **Использование для общественного питания – уход и чистка**

### **Инструкции по чистке и дезинфекции основания с мотором**

**ОТСОЕДИНИТЕ ШНУР ОТ РОЗЕТКИ.** Мягкой ветошью или губкой, смоченной моющим раствором, споласкивающей водой и дезинфицирующим раствором, протрите внешние поверхности основания с мотором (в целях вашей безопасности не используйте воду с температурой выше 46 °C (115 °F)). Не допускайте попадания жидкости внутрь основания мотора, отжав из ветоши или губки излишек раствора, перед тем как их использовать. Перед использованием позвольте основанию с мотором высохнуть на воздухе.

**НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ОСНОВАНИЕ С МОТОРОМ В ВОДУ ИЛИ ДРУГУЮ ЖИДКОСТЬ.**

**Инструкции по чистке и дезинфекции контейнера с крышкой**

**СНИМИТЕ РАБОЧУЮ ЧАШУ С ОСНОВАНИЯ С МОТОРОМ.**

**Посудомоечная машина.** Снимите крышку и лезвие. Разместите на плоской решетке для посуды и запустите цикл мойки. Позвольте высохнуть на воздухе. **Ручное мытье (схема трех раковин).** Снимите крышку, лезвие и рабочую чашу с основного устройства. В первой раковине в воде растворите моющее средство (объем должен соответствовать указанному на упаковке). Хорошенько очистите и промойте под струей воды чашу, лезвие и крышку, чтобы удалить остатки пищи. Сполосните во второй раковине, а затем продезинфицируйте в третьей, соблюдая инструкции на упаковке дезинфицирующего средства.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Основание с мотором не предназначено для мытья под струей воды.

## **ГАРАНТИЯ**

Гарантийную ответственность за продукцию компании Waring, продаваемую за пределами США и Канады, несут местные импортеры и дистрибьюторы. Гарантия может отличаться в зависимости от местных постановлений.

**ВНИМАНИЕ!** Настоящая гарантия **АННУЛИРУЕТСЯ**, если прибор подключался к источнику постоянного тока.

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

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

[www.waringcommercialproducts.com](http://www.waringcommercialproducts.com)

Printed in China  
WCG75E/K IB  
12WI134175

IB-4057B