

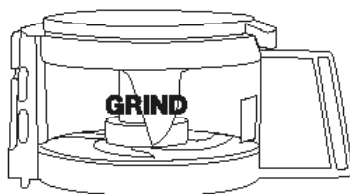
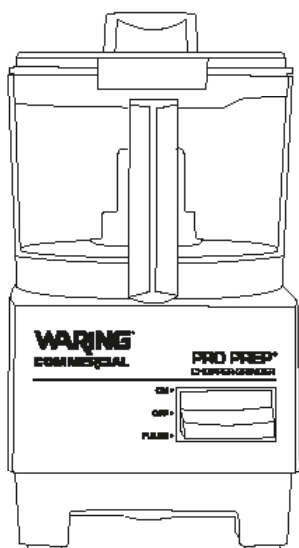


PRO PREP® CHOPPER-GRINDER

PICADORA/TRITURADORA

PRO PREP®

HACHEUR/BROYEUR PRO PREP®



WCG75

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.

## 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.**
- To protect against electrical hazards, do not immerse the base unit in water or other liquid.
- Be certain to maintain adequate mechanical stability when in use, during transportation, assembly, dismantling, scraping and any other action involving the appliance.
- Avoid coming into 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.
- 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.
- The use of attachments not sold by Waring is not recommended and may be potentially hazardous.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- 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 is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### GROUNDING INSTRUCTIONS

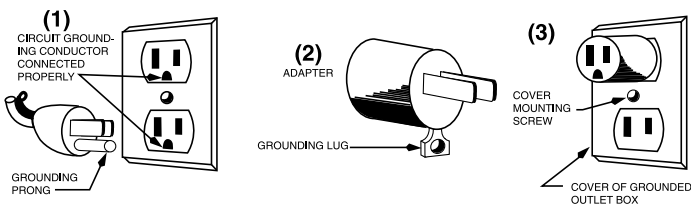
For your protection, this appliance is equipped with a 3-conductor cordset.

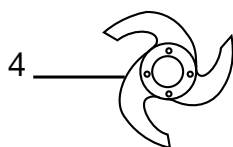
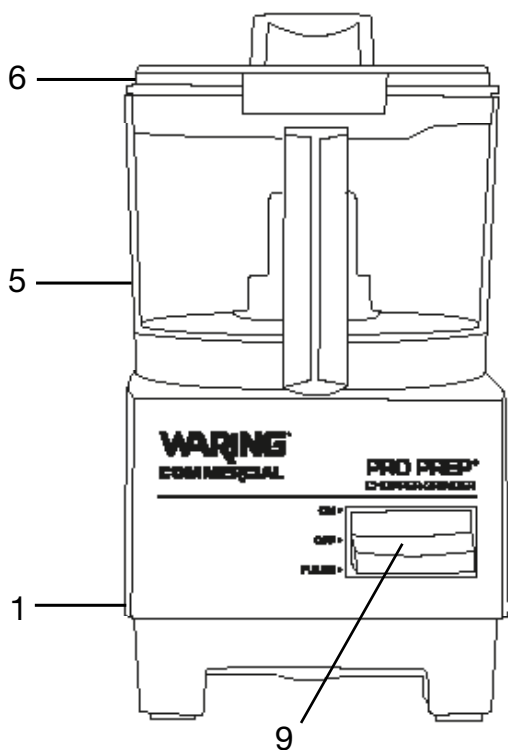
120-volt units are supplied with a molded 3-prong grounding-type plug (NEMA 5-15P) and should be used in combination with a properly connected grounding type outlet as shown in Figure 1.

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.

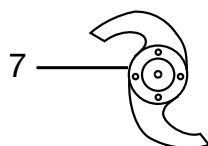
As shown in Figure 3, the adapter must be grounded by attaching its grounding lug under the screw of the outlet cover plate.

**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.

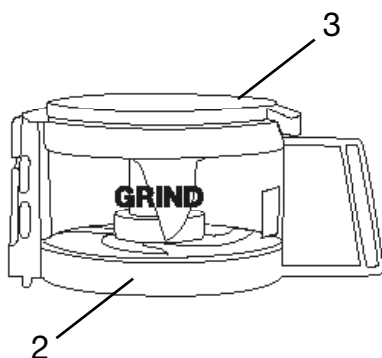




**GRIND**



**CHOP**



## **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)
8. Motor shaft (not shown)
9. 3-position paddle switch

## 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 position 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 into 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. Cut larger food items into 1-inch (2cm) cube before processing. For recommended amounts and processing times, see chart listings on next page.
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 paddle switch in OFF position, plug into power outlet. Move paddle switch to ON or PULSE to operate.
9. When finished processing, set paddle 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.

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

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

### To Clean and Sanitize Work Bowls, Blades and Lid

**REMOVE WORK BOWL FROM MOTOR BASE.**

**Dishwasher:** Remove lid and blade. Place work bowls, blades and lid 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 bowls, blades and lid to dislodge and remove food residue. Rinse in second sink, then sanitize in third sink according to instructions on sanitizer label.

## **LIMITED WARRANTY**

### **LIMITED ONE YEAR WARRANTY**

Waring Commercial warrants that this product shall be free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase when used with foodstuffs, nonabrasive liquids (other than detergents) and nonabrasive semiliquids, 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 current).

## **INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN**

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

**LAVE, ENJUAGUE, SANE E Y SEQUE LAS PIEZAS REMOVIBLES ANTES DEL PRIMER USO Y DESPUÉS DE CADA USO.**

**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, limpieza del bol y cualquier otra acción relacionada al aparato.
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 cable o la clavija estuviesen dañados, si no funcionase debidamente, si estuviese dañado, o después de que se hubiese caído al piso o al agua. 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 cable 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. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben utilizar este aparato.  
Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.

# ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

## INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

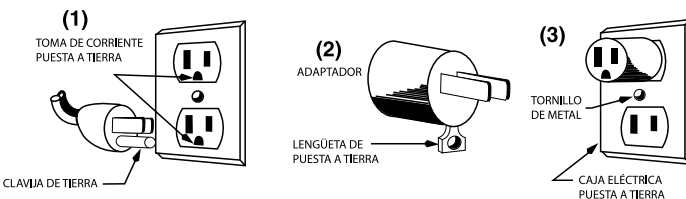
Para su protección, este aparato está equipado con un cable eléctrico con conductor de tierra.

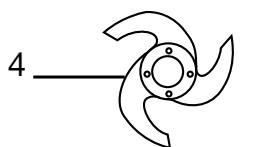
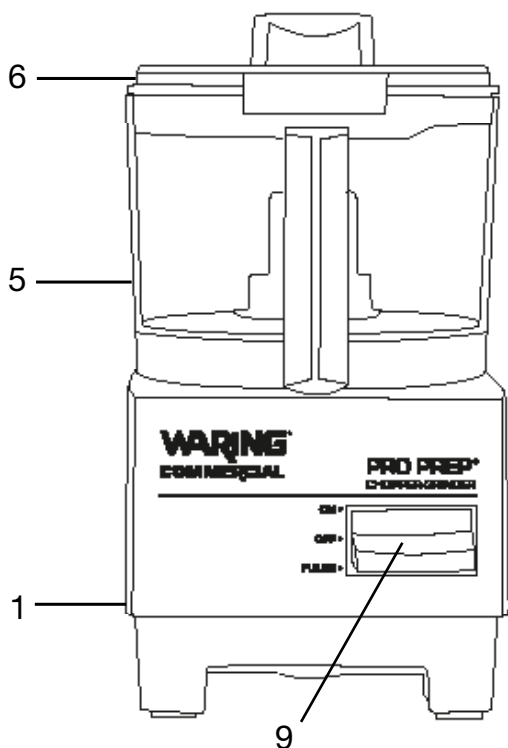
Los aparatos de 120V están equipados con clavija tripolar de conexión con tierra (NEMA5-15P), la cual debe ser conectada a una toma de corriente puesta a tierra (Fig. 1).

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).

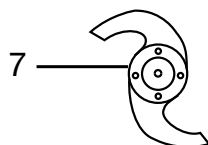
El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del adaptador a la placa de la toma de corriente (Fig. 3).

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

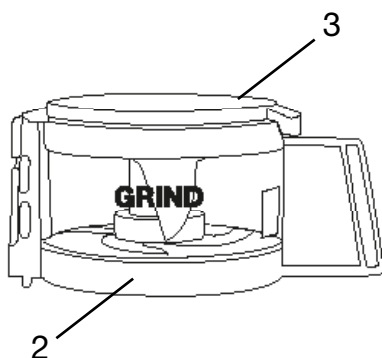




TRITURAR



PICAR



## PIEZAS:

1. Bloque-motor
2. Bol para triturar
3. Tapa del bol para triturar
4. Cuchilla trituradora (configuración de 3 cuchillas)
5. Bol para picar
6. Tapa del bol para picar
7. Cuchilla picadora (configuración de 2 cuchillas)
8. Árbol del motor (no ilustrado)
9. Interruptor de paleta con 3 posiciones

## PARA USO COMERCIAL – FUNCIONAMIENTO

1. Coloque el bloque-motor sobre una encimera, cerca de una toma de corriente. No enchufe el aparato hasta que esté completamente ensamblado.
2. Coloque el bol vacío sobre la base, el tubo del bol alrededor del árbol 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. Corte los alimentos grandes en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm) antes de procesarlos. Véase la tabla en la página siguiente para más información acerca de las cantidades y tiempos 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 interruptor esté en la posición "OFF" y enchufe el aparato. Ponga el interruptor de paleta sobre "ON" (encendido continuo) o "PULSE" (pulso).
9. Para apagar el aparato, ponga el interruptor de paleta sobre "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 descanse durante 5 minutos después de 1 minuto de uso continuo.

## CANTIDADES Y TIEMPOS 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.

## USO ALIMENTICIO: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### Limpieza 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 115 °F (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.

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

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

### Limpieza y desinfección de los boles y de las cuchillas/tapas

**RETIRE EL BOL DE LA BASE.**

**Lavado en el lavavajillas:** Retire la tapa y la cuchilla. Coloque los boles, las cuchillas y las tapas 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.

## **GARANTÍA LIMITADA**

### **GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO**

Waring Commercial garantiza el motor de este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante ocho años a partir de la fecha de compra, siempre que 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/distribuidor local. Los derechos de garantía pueden variar según las regulaciones locales.

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

## DIRECTIVES D'UTILISATION

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

- 1) **LAVER, RINCER, DÉINFECTER ET SÉCHER TOUTES LES PIÈCES AMOVIBLES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS ET APRÈS CHAQUE UTILISATION.**
- 2) **NETTOYER ET DÉINFECTER LE SOCLE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL 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, le nettoyage du bol et toute autre action impliquant l'appareil.
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 l'appareil 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 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.

Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

## GARDER CES INSTRUCTIONS !

### INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

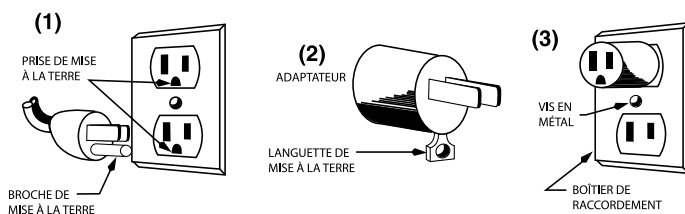
Pour votre protection, votre appareil est doté d'un cordon avec mise à la terre.

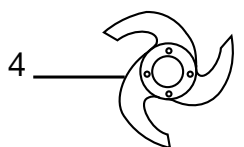
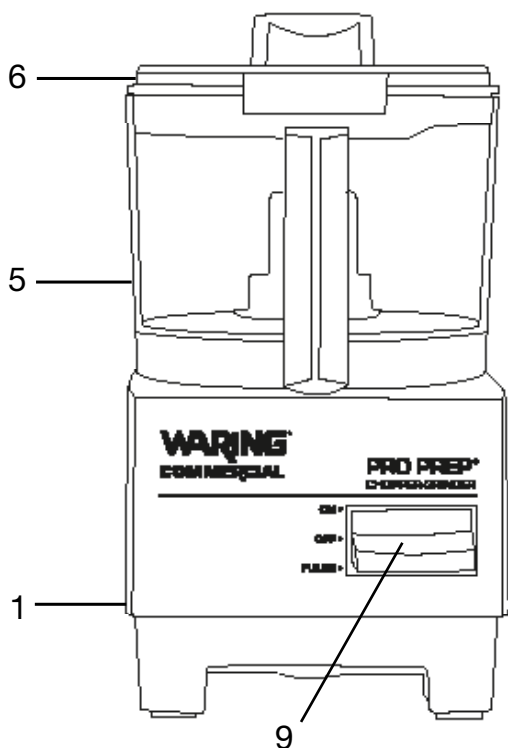
Les appareils de 120V sont équipés d'une fiche NEMA 5-15P. La fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (Fig. 1).

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.

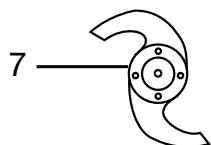
Afin d'assurer la mise à la terre, la languette de l'adaptateur doit être fixée au boîtier par une vis en métal (Fig. 3).

**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.

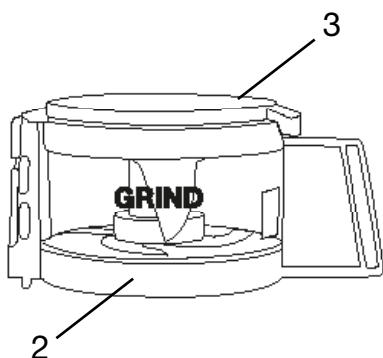




**BROYER**



**HACHER**



## 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)
8. Arbre-moteur (non illustré)
9. Interrupteur à 3 positions



## 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. **REMARQUE : 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. Couper les gros aliments en cubes de 2 cm avant de les hacher/broyer. Consulter le tableau à la page suivante 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 l'interrupteur est à la position OFF et brancher l'appareil. Mettre l'interrupteur sur ON (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 entières	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.

## USAGE ALIMENTAIRE : ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### 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.

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

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

### Nettoyage et désinfection des bols/lames/couvercles

**RETIRER LE BOL DU SOCLE.**

**Lavage au lave-vaisselle :** Retirer le couvercle et la lame. Laver les bols/lames/couvercles 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. 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.

## **GARANTIE LIMITÉE**

### **GARANTIE LIMITÉE D'UN AN**

Waring Commercial garantit le moteur de cet appareil contre tout vice de matière ou de fabrication pendant une période de huit 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 l'adresse suivante ou amenez-le à un centre de réparation agréé : Waring Service Center, 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790. 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.

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

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

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

©2013 Waring Commercial  
314 Ella T. Grasso Ave  
Torrington, CT 06790

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

Printed in China  
Impreso en la China  
Imprimé en Chine

WCG75 IB  
13WC141085

IB-4057B