

WARINGTM **COMMERCIAL**

Power Grinder

Molinillo eléctrico

Moulin électrique

Professionele kruidenmolen

Elektrische Universalmühle
und Multizerkleinerer

Macinino elettrico



WSG60E/K/NA/NNA

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 cuidadosamente las instrucciones 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.

Lees de gebruiksaanwijzing nauwkeurig door, u vindt daarin belangrijke
informatie voor gebruik en uw veiligheid.

Zu Ihrer Sicherheit und anhaltender Freude an diesem Produkt lesen Sie vor dem Gebrauch
immer die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Unplug from outlet when not in use, before assembling or disassembling, and before cleaning.**
3. To protect against risk of electrical hazards, do not immerse the Waring™ Commercial Power Grinder in water or other liquids.
4. Avoid contact with moving parts.
5. Do not operate the Waring™ Commercial Power Grinder or any electrical equipment with a damaged cord or plug, or after the unit malfunctions, is dropped or damaged in any manner. If damaged, immediately stop use and return appliance to the nearest Waring Authorized Service Facility for examination, repair or adjustment.
6. Children should not play with the appliance.
7. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Check hopper for presence of foreign objects before using.
11. Use only attachments that are included in the packaging of the Waring™ Commercial Power Grinder. The use of other attachments may cause fire, electric shock or injury.
12. Put this instruction booklet in a safe place; do not discard.
13. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

14. When operating for long periods of time, the grinding bowl can become hot. Please use caution when handling the bowl.
15. **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
16. Switch off the appliance and disconnect from power supply before changing accessories or approaching moving parts.
17. This appliance is intended to be used in a household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farmhouses;
 - By clients in hotels, motels and other residential-type environments;
 - Bed and breakfast-type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Correct Disposal of This Product



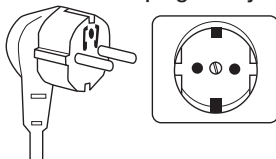
This marking indicates that this product should not be disposed of with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

TO ENSURE PROPER USE OF THIS UNIT, PLEASE SEE IMPORTANT GROUNDING INSTRUCTIONS BELOW. PRIMARY COUNTRIES USING DIFFERENT PLUG TYPES ARE LISTED FOR REFERENCE ONLY. REFER TO THE ACTUAL UNIT TO DETERMINE WHICH PLUG TYPE IS APPLICABLE.

TYPE F PLUG

(GERMANY, AUSTRIA, NETHERLANDS, SWEDEN, NORWAY, FINLAND, PORTUGAL, SPAIN, EASTERN EUROPE)

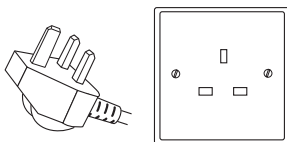
This grounded plug has two round prongs and there are two grounding clips on the side of the socket. This plug is non-polarized so the plug can be inserted in either direction into the socket. Grounding is accomplished when the clip on the socket meets the contact on the plug. Ensure that the plug is fully inserted.



TYPE G PLUG

(UNITED KINGDOM, IRELAND, CYPRUS, MALTA, MALAYSIA, SAUDI ARABIA, SINGAPORE AND HONG KONG)

This grounded plug has three rectangular prongs that form a triangle. Line up the prongs to the socket and ensure that the plug is fully inserted. This plug is also fuse-protected for power surges.



TYPE I PLUG

(ARGENTINA, AUSTRALIA, CHINA, NEW ZEALAND, PAPUA NEW GUINEA)

This grounded plug has two flat pins in a V-shape, as well as a grounding pin.



Model	Name	Plug Type
WSG60E	Power Grinder	Type F
WSG60K	Power Grinder	Type G
WSG60NA/NN	Power Grinder	Type I

PARTS

1. START/STOP button
2. PULSE button
3. Stainless steel blades (not shown)
4. Stainless steel removable grinding bowl (2)*
5. Die-cast motor housing
6. Storage lids (not shown)
7. Clear see-through cover
8. Rubber O-ring (not shown)
9. Cool-touch sleeve



*Additional stainless steel containers can be purchased. Model #CAC128.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Remove cover from the motor housing by turning counterclockwise and lifting.
2. Fill grinding bowl with desired quantity of spices, herbs and/or other wet or dry ingredients.
3. Make sure the grinding bowl is in the locked position, then place the cover onto the motor housing by lining up the tabs on the cover with the indents on the motor housing. Then turn clockwise until the cover clicks into position. Be sure that the tabs on the cover are positioned under the lip in the motor housing to activate the switch. **NOTE:** If the cover is not properly positioned, the motor will not run.
4. Plug cord into outlet.
5. To grind continuously press the START/STOP button and the unit will continue to run until you press the START/STOP button again. Or you may operate the spice grinder using the PULSE function. Press and hold the PULSE button to operate the motor as needed. When using the PULSE function, the motor will run for as long as you are pushing the button.

NOTE: If the motor is running continuously for 2½ minutes, the unit will shut off for safety reasons.

6. Do not fill liquids above the MAX LIQUID FILL line.
7. Grind until desired consistency is achieved.
8. If any large piece of spice gets lodged under the blade, remove jar from base, dislodge spice, replace jar, and continue grinding.
9. Once finished, remove plug from outlet.
10. To store unused ground spices, remove grinding bowl and cover with storage lid.

NOTE: Turning the cover out of the “locked” position will result in motor disconnection from the line and neutral power supply.

RECOMMENDED GRINDING INSTRUCTIONS & RECIPES

The following are grinding instructions for some commonly used whole spices and other suggested ingredients.

Spice	Recommended Quantity	Recommended Time
Cinnamon	1.5 oz. sticks (2"–3" in size)	Pulse 5 times and run continuously up to 1 minute to desired consistency
Peppercorns	2 cups	Run continuously for 30 seconds or until desired consistency
Star Anise	2.5 cups	Run continuously for 50 seconds or until desired consistency
Mustard Seeds	2 cups	Run continuously for 45 seconds or until desired consistency
Cumin	2 cups	Run continuously for 30 seconds or until desired consistency
Cloves	2.5 cups	Run continuously for 30 seconds or until desired consistency
Allspice	2.5 cups	Run continuously for 45 seconds or until desired consistency
Anise	2 cups	Run continuously for 30 seconds or until desired consistency
Fennel	2 cups	Run continuously for 45 seconds or until desired consistency
Dried Portabello Mushrooms	1 oz.	Pulse (3-second) until desired consistency
Almonds	2 cups	Pulse (3-second) until desired consistency
Mix	Ingredients	Directions
Pesto	2 cups basil ¼ cup pine nuts 1 clove of garlic 1 cup Parmesan cheese ¾ cup olive oil	Add basil, pine nuts, garlic and cheese and pulse (3-second pulses) 5 times. Add oil and run continuously for 30 seconds, scraping sides and cover as needed.
Mint Sugar	2 cups granulated sugar 5 mint leaves ½ vanilla bean	Run up to 1 minute to desired consistency.
Pork Rub	1 tbsp peppercorns 1 tbsp cumin 1 dried chipotle pepper 1 pinch salt 2 cups brown sugar	Add all ingredients except brown sugar to jar and run for 10 seconds continuously. Add sugar and run for 15 seconds more.

Chili Paste Verde	1 tsp cumin 16 green chili peppers	Add all ingredients and run until desired consistency (about 15–20 seconds).
Peanut Butter	1 cup unsalted peanuts 1 cup lightly salted peanuts	Add all ingredients and run continuously for 1 minute, or until smooth, scraping sides as needed.
Hummus	1 can (14 oz.) chickpeas, drained ¼ cup liquid from can of chickpeas ½ tsp tahini 1 clove of garlic Lemon juice from ½ lemon ¼ cup olive oil	Add all ingredients and pulse 5 times. Run continuously for 1 minute or until smooth.
Whipped Cream	1½ cups heavy cream 3 tsp sugar ½ vanilla bean	Run continuously for up to 1 minute, stop and repeat until cream thickens to desired consistency.

CLEANING AND MAINTENANCE

To clean, first unplug the power grinder. If you are not using the grinding bowl for storage, remove from the motor housing and empty the grinding bowl of all contents.

Lock the grinding bowl back onto the motor housing and plug cord into outlet. Add ½ cup of warm, soapy water, cover and run continuously for 10 seconds or until all debris has been removed from the blades. Rinse thoroughly with clean water.

Clean the clear cover and the storage lids by hand or place on the top rack of the dishwasher.

Wipe the exterior of the motor housing and the plastic housing cover (where the grinding bowl is inserted) with a damp cloth. Allow to air-dry. Be sure that all parts are thoroughly dry before reassembling.

THERMAL PROTECTOR

For your safety, this power grinder is equipped with a thermal protector. Should the power grinder overheat, the motor will automatically shut off. Unplug the power grinder from the electrical outlet and let the motor cool down completely (5–10 minutes). Once the motor has cooled down, plug unit into electrical outlet and resume grinding.

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: Any express or implied warranty on this product is void if appliance is used on Direct Current (DC).

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.**
3. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el aparato en agua u otro líquido.
4. Evite el contacto con las piezas móviles.
5. 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. En caso de daño o mal funcionamiento, interrumpa inmediatamente el uso y regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
6. Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
7. Este aparato no debe ser usado por niños; mantenga el aparato y el cable fuera de su alcance.
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. Averigüe que no hay objetos extraños en el bol antes de usarlo.
11. Solamente utilice los accesorios proveídos. El usar otros accesorios presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
12. Guarde este manual de instrucciones para futura referencia; no lo tire.
13. Este aparato puede ser usado por 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.

14. El bol puede ponerse muy caliente cuando se usa el aparato durante un tiempo prolongado; manipúlelo con cuidado.
15. **PRECAUCIÓN:** para evitar los riesgos inherentes al reinicio intempestivo del cortocircuito de seguridad (el dispositivo de protección térmica), este aparato no debe ser alimentado mediante un dispositivo de encendido/apagado exterior, tal como un temporizador, ni deber estar conectado a un circuito eléctrico que el proveedor de energía enciende y apaga a intervalos regulares.
16. Apague y desconecte el aparato antes de cambiar los accesorios o de tocar las piezas móviles.
17. Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y otras aplicaciones similares, como por ejemplo:
 - las cocinas reservadas para los empleados de oficina y tienda
 - las granjas
 - los cuartos de hotel, motel y otros entornos residenciales
 - las pensiones

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Reciclaje



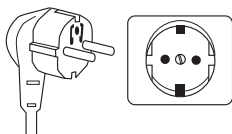
Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse junto con los desechos domésticos en ningún país de la U.E. Para proteger el medio ambiente, evitar perjuicios a la salud pública resultantes de la eliminación de desechos no controlada y promover la utilización sostenible de los recursos materiales, recíclalo. Lleve el producto a un centro de reciclaje o un punto de recogida designado para su reciclado, o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos se asegurarán de que el producto esté reciclado de manera ecológica.

SIGA LAS INSTRUCCIONES A CONTINUACIÓN PARA ASEGURARSE DE QUE EL APARATO ESTÉ DEBIDAMENTE PUESTO A TIERRA. EL ENCHUFE, QUE VARIA SEGÚN EL MODELO, SIEMPRE DEBE ESTAR PUESTO A TIERRA. LA LISTA DE PAÍSES A CONTINUACIÓN NO ES EXHAUSTIVA. SIEMPRE AVERIGÜE EL TIPO DE ENCHUFE DEL APARATO.

ENCHUFE DE TIPO F

(ALEMANIA, AUSTRIA, PAÍSES BAJOS, SUECIA, NORUEGA, FINLANDIA, PORTUGAL, ESPAÑA, EUROPA DEL ESTE)

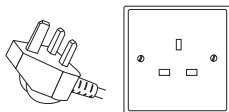
Clavija con dos patas cilíndricas. Hay un polo de puesta a tierra en ambos lados de la toma de corriente. Este tipo de enchufe no está polarizado. Por lo tanto, encajará en la toma de corriente de cualquiera manera. Se realiza la puesta tierra al introducir la clavija en la toma de corriente. Asegúrese de que el enchufe esté debidamente introducido en la toma de corriente.



ENCHUFE DE TIPO G

(REINO UNIDO, IRLANDA, CHIPRE, MALTA, MALASIA, ARABIA SAUDÍ, SINGAPUR, HONG KONG)

Enchufe con tres patas rectangulares que forman un triángulo. Asegúrese de que el enchufe esté debidamente introducido en la toma de corriente. Este enchufe protege contra el sobrevoltaje.



ENCHUFE DE TIPO I

(ARGENTINA, AUSTRALIA, CHINA, NUEVA ZELANDA, PAPUA NUEVA GUINEA)

Enchufe con dos patas planas en forma de "V" inverso y un polo de tierra.



Modelo

WSG60E

WSG60K

WSG60NA/NN

Hombre

Molinillo eléctrico

Molinillo eléctrico

Molinillo eléctrico

Enchufe

Tipo F

Tipo G

Tipo I

PIEZAS

1. Botón START/STOP (encendido/apagado)
2. Botón PULSE (pulso)
3. Cuchillas de acero inoxidable (no ilustradas)
4. Bol de acero inoxidable (2)*
5. Base fundida
6. Tapas de almacenaje (no ilustradas)
7. Tapa transparente
8. Sello de goma (no ilustrado)
9. Funda aislante



*Bols de acero inoxidable adicionales (modelo CAC128) vendidos por separado.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Gire la tapa en sentido antihorario y álcela para sacarla de la base.
2. Llene el bol con la cantidad deseada de especias, hierbas y/u otros ingredientes secos o frescos.
3. Asegúrese de que el bol esté bloqueado y coloque la tapa sobre la base, alineando las patas sobre la tapa con las muescas en la base. Gire la tapa en sentido horario para bloquearla. Asegúrese de que las patas de la tapa estén metidas debajo de los bordes de la base para activar el mecanismo de encendido. **NOTA:** la unidad no se pondrá en marcha a menos que la tapa no esté debidamente cerrada.
4. Conecte el cable a la toma de corriente.
5. Presione el botón START/STOP para empezar a moler. Presione el botón START/STOP otra vez para apagar. Si desea usar la función de pulso, presione y mantenga oprimido el botón PULSE; el motor permanecerá encendido hasta que suelte el botón.

NOTA: por razones de seguridad, el aparato se apagará automáticamente después de 2½ minutos de funcionamiento continuo.

6. No llene el bol con ingredientes líquidos más allá de la línea "MAX".
7. Procese hasta obtener la consistencia deseada.
8. Si una especia grande queda atrapada debajo de las cuchillas, retire el bol de la base, desaloje la especia y vuelva a instalar el bol.
9. Después de terminar, desconecte el cable de la toma de corriente.
10. Para conservar las especias molidas, retire el bol y tápelo con la tapa de almacenaje.

NOTA: abrir la tapa durante el funcionamiento apagará automáticamente el motor.

GUÍA DE REFERENCIA

A continuación encontrará algunas recomendaciones para moler especias y otros ingredientes comunes.

Especia	Cantidad recomendada	Tiempo recomendado
Palitos de canela	45 g de palitos de 5–7 cm	Pulsar 5 veces, y luego procesar continuamente (durante hasta 1 minuto) hasta obtener a consistencia deseada
Granos de pimienta	280 g	Procesar continuamente durante 30 segundos, o hasta obtener a consistencia deseada
Anís estrellado	250 g	Procesar continuamente durante 50 segundos, o hasta obtener a consistencia deseada
Semillas de mostaza	150 g	Procesar continuamente durante 45 segundos, o hasta obtener a consistencia deseada
Semillas de comino	190 g	Procesar continuamente durante 30 segundos, o hasta obtener a consistencia deseada
Clavos de olor	350 g	Procesar continuamente durante 30 segundos, o hasta obtener a consistencia deseada
Pimienta de Jamaica	350 g	Procesar continuamente durante 45 segundos, o hasta obtener a consistencia deseada
Semillas de anís	275 g	Procesar continuamente durante 30 segundos, o hasta obtener a consistencia deseada
Semillas de hinojo	185 g	Procesar continuamente durante 45 segundos, o hasta obtener a consistencia deseada
Hongos Portobello secos	30 g	Pulsar (3 segundos) hasta obtener la consistencia deseada
Almendras	290 g	Pulsar (3 segundos) hasta obtener la consistencia deseada

Receta	Ingredientes	Instrucciones
Pesto	120 g de albahaca 35 g de piñones 1 diente de ajo 80 g de queso Parmesano 175 ml de aceite de oliva	Colocar la albahaca, los piñones, el ajo y el queso en el bol y pulsar 5 veces, usando pulsaciones de 3 segundos. Agregar el aceite y procesar continuamente durante 30 segundos, raspando el bol y la tapa si es necesario.
Azúcar con menta	400 g de azúcar granulado 5 hojas de menta ½ vaina de vainilla	Procesar continuamente durante hasta 1 minuto, hasta obtener a consistencia deseada
Mezcla de especias para sazonar cerdo	1 cucharada de granos de pimienta 1 cucharada de comino 1 chipotle seco 1 pizca de sal 400 g de azúcar moreno	Colocar todos los ingredientes excepto el azúcar moreno y procesar continuamente durante 10 segundos. Agregar el azúcar y procesar durante 15 segundos adicionales.
Pasta de chile verde	1 cucharadita de comino 16 chiles verdes	Colocar todos los ingredientes adentro del bol y procesar durante 15–20 segundos, hasta obtener la consistencia deseada.
Mantequilla de cacahuete	145 g de cacahuets sin sal 145 g de cacahuets ligeramente salados	Colocar todos los ingredientes en el bol y procesar durante 1 minuto, hasta que esté suave, raspando el bol si es necesario.
Humus	1 lata de 400 g de garbanzos, escurridos 60 ml del jugo de la lata ½ cucharada de salsa Tahini 1 diente de ajo Jugo de ½ limón 60 ml de aceite de oliva	Colocar todos los ingredientes en el bol y pulsar 5 veces. Procesar continuamente durante 1 minuto, o hasta obtener una mezcla suave.
Nata montada	355 ml de crema líquida para batir 3 cucharaditas de azúcar ½ vaina de vainilla	Procesar continuamente durante hasta 1 minuto, parar y repetir hasta obtener la consistencia deseada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte el cable de la toma de corriente antes de limpiar el aparato. Retire el bol de la base y vacíe el contenido.

Vuelva a colocar el bol sobre la base, bloquéelo y conecte el cable a una toma de corriente. Coloque 120 ml de agua jabonosa caliente en el bol, cierre la tapa y procese continuamente durante 10 segundos, o hasta que las cuchillas estén limpias. Enjuague las cuchillas con agua.

Lave la tapa transparente y las tapas de almacenaje a mano o en el lavaplatos (bandeja superior solamente).

Limpie el cuerpo del aparato y la parte superior del mismo con un paño humedecido. Permita que seque al aire libre. Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de volver a ensamblar el aparato.

DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN TÉRMICA

Para su seguridad, este aparato está equipado con un dispositivo de protección térmica que apaga el motor automáticamente en caso de recalentamiento. Si esto ocurriera, desconecte el cable de la toma de corriente y permita que el aparato se enfríe durante 5–10 minutos. Una vez enfriado el motor, vuelva a conectar el cable en la toma de corriente.

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

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 ou entretien.**
3. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne jamais placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
5. 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. En cas de dommages ou mauvais fonctionnement, cesser immédiatement l'utilisation et renvoyer l'appareil à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
6. Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ; garder l'appareil et le cordon hors de leur portée.
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. Vérifier que le bol est vide avant d'utiliser l'appareil.
11. Utiliser les accessoires fournis uniquement. L'utilisation d'autres accessoires peut présenter un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
12. Conserver ces instructions pour référence ultérieure.
13. Cet appareil peut être utilisé par 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.

14. Le bol peut devenir très chaud lors de l'utilisation prolongée de l'appareil ; le manipuler avec soin.
15. **MISE EN GARDE :** afin d'éviter les risques liés au réarmement intempestif du coupe-circuit de sécurité (le dispositif de protection anti-surchauffe), cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, tel qu'une minuterie, ou être connecté à un circuit régulièrement mis sous et hors tension par le fournisseur électrique.
16. Éteindre et débrancher l'appareil avant de changer les accessoires ou de toucher les pièces mobiles.
17. Cet appareil a été conçu pour usage domestique ou autres applications similaires comme :
 - les cuisines réservées aux employés de bureau et de magasin
 - les fermes
 - les chambres d'hôtel, motel et autres environnements de type résidentiel
 - les chambres d'hôtes

GARDER CES INSTRUCTIONS

Mise au rebut



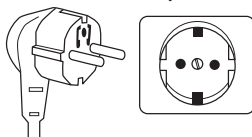
Le symbole ci-contre indique que, dans toute l'U.E., ce produit ne doit pas être mis au rebut avec le reste des ordures ménagères. Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les décharges non réglementées et promouvoir l'utilisation durable des ressources matérielles, recyclez-le. Veuillez déposer l'appareil à un centre de collecte et recyclage des déchets d'équipement électrique, ou bien contacter le revendeur. Ils seront en mesure de recycler l'appareil dans le respect de l'environnement.

SUIVRE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AFIN D'ASSURER LA MISE À LA TERRE ADÉQUATE DE L'APPAREIL. LA PRISE DE L'APPAREIL, QUI VARIE D'UN PAYS À L'AUTRE, DOIT TOUJOURS ÊTRE MISE À LA TERRE. LA LISTE DE PAYS CI-DESSOUS EST À TITRE INDICATIF. VÉRIFIER LE TYPE DE PRISE DE L'APPAREIL.

PRISE DE TYPE F

(ALLEMAGNE, AUTRICHE, PAYS BAS, SUÈDE, NORVÈGE, FINLANDE, PORTUGAL, ESPAGNE, EUROPE DE L'EST)

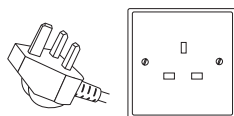
Prise dotée de deux broches cylindriques. Cette fiche n'est pas polarisée, si bien qu'elle peut s'insérer dans la prise dans n'importe quel sens. La mise à la terre se fait quand les bornes de la prise entrent en contact avec les ergots de mise à la terre qui se trouvent à l'intérieur de la prise murale. Assurez-vous que la prise est bien insérée dans la prise de courant.



PRISE DE TYPE G

(ROYAUME UNI, IRLANDE, CHYPRE, MALTE, MALAISIE, ARABIE SAOUDITE, SINGAPOUR, HONG KONG)

Prise anglaise dotée de trois broches rectangulaires formant un triangle. S'assurer que la prise est bien insérée dans la prise murale. Cette fiche protège également contre les surtensions.



PRISE DE TYPE I

(ARGENTINE, AUSTRALIE, CHINE, NOUVELLE-ZÉLANDE, PAPAOUSIE-NOUVELLE-GUINÉE)

Prise dotée de deux broches plates en forme de "V" inversé et d'une broche de mise à la terre.



Modèle	Nom	Prise
WSG60E	Moulin électrique	Type F
WSG60K	Moulin électrique	Type G
WSG60NA/NN	Moulin électrique	Type I

PIÈCES

1. Bouton START/STOP (marche/arrêt)
2. Touche PULSE
3. Lames en inox (non illustrées)
4. Bols à moudre en inox (2)*
5. Boîtier moulé sous pression
6. Couvercles de rangement (non illustrés)
7. Couvercle transparent
8. Joint en caoutchouc (non illustré)
9. Manchon isolant



*Bols en inox supplémentaires (modèle CAC128) vendus séparément.

DIRECTIVES D'UTILISATION

1. Retirer le couvercle du boîtier en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en le soulevant.
2. Remplir le bol de la quantité désirée d'épices, d'herbes et/ou autres ingrédients secs ou frais.
3. Vérifier que le bol est verrouillé, puis remettre le couvercle sur le boîtier en alignant les pattes sur le couvercle avec les marques sur le boîtier. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller. Vérifier que les pattes du couvercle s'engagent sous les rebords du boîtier pour activer le mécanisme de mise en route. **REMARQUE** : l'appareil ne se mettra pas en marche à moins que le couvercle ne soit bien fermé.
4. Brancher le cordon dans une prise électrique.
5. Presser le bouton START/STOP; l'appareil fonctionnera en marche continue jusqu'à ce que vous pressiez le bouton START/STOP à nouveau. Si vous souhaitez utiliser le mode PULSE, appuyer sur la touche PULSE. Le moteur se mettra en route jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton.

REMARQUE : par mesure de sécurité, le moteur s'arrêtera automatiquement après 2½ minutes de fonctionnement continu.

6. Ne pas remplir le bol de liquide au-delà de la ligne «MAX».
7. Moudre jusqu'à obtention de la consistance voulue.
8. Si une grosse épice se coince sous la lame, retirer le bol, déloger l'épice, puis remettre le bol en place.
9. Une fois terminé, débrancher l'appareil.
10. Pour garder les épices moulues, retirer le bol et le fermer à l'aide d'un couvercle de rangement.

REMARQUE : déverrouiller le couvercle en cours de fonctionnement arrêtera automatiquement le moteur.

GUIDE DE RÉFÉRENCE

Suivre les recommandations suivantes pour moudre les épices les plus communes et autres ingrédients.

Épice	Quantité recommandée	Temps recommandé
Bâtons de cannelle	45 g de bâtons de 5–7 cm	Appuyer sur la touche PULSE 5 fois, puis moudre en continu jusqu'à obtention de la consistance voulue (1 minute maximum).
Grains de poivre	280 g	Moudre en continu pendant 30 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Anis étoilé/ Badiane	250 g	Moudre en continu pendant 50 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Graines de moutarde	150 g	Moudre en continu pendant 45 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Graines de cumin	190 g	Moudre en continu pendant 30 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Clous de girofle	350 g	Moudre en continu pendant 30 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Piment de Jamaïque	350 g	Moudre en continu pendant 45 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Graines d'anis	275 g	Moudre en continu pendant 30 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Graines de fenouil	185 g	Moudre en continu pendant 45 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Champignons Portobello secs	30 g	Appuyer sur la touche PULSE pendant 3 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Amandes	290 g	Appuyer sur la touche PULSE pendant 3 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.

Recette	Ingrédients	Instructions
Pesto	120 g de basilic 35 g de pignons de pin 1 dent d'ail 80 g de Parmesan 175 ml d'huile d'olive	Mettre le basilic, les pignons de pin, l'ail et le fromage dans le bol; appuyer 5 fois sur la touche PULSE, pendant 3 secondes. Ajouter l'huile et moudre en continu pendant 30 secondes, en raclant le bol et le couvercle au besoin.
Sucre à la menthe	400 g de sucre en poudre 5 feuilles de menthe ½ gousse de vanille	Moudre en continu jusqu'à 1 minute, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Épices pour le porc	1 c. à soupe de grains de poivre 1 c. à café de cumin 1 piment Chipotle sec 1 pincée de sel 400 g de sucre brun	Mettre tous les ingrédients sauf le sucre brun dans le bol et moudre en continu pendant 10 secondes. Ajouter le sucre et moudre pendant encore 15 secondes.
Pâte de "chile" vert	1 c. à café de cumin 16 piments verts	Mettre tous les ingrédients dans le bol et moudre en continu pendant 15–20 secondes, jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Beurre de cacahuète	145 g de cacahuètes non salées 145 g de cacahuètes légèrement salées	Mettre tous les ingrédients dans le bol et moudre en continu pendant 1 minute, jusqu'à obtention de la consistance voulue. Racler le bol au besoin.
Houmous	1 boîte de 400 g de pois chiches, égouttés 60 ml du jus de la boîte ½ c. à soupe de beurre de sésame 1 dent d'ail Jus d'un-demi citron 60 ml d'huile d'olive	Mettre tous les ingrédients dans le bol et appuyer sur la touche PULSE 5 fois. Moudre en continu pendant 1 minute, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Crème fouettée	355 ml de crème à fouetter 3 c. à café de sucre ½ gousse de vanille	Moudre en continu pendant 1 minute, arrêter et répéter jusqu'à obtention de la consistance voulue.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Retirer le bol du boîtier et le vider.

Remettre le bol sur le boîtier, le verrouiller et rebrancher l'appareil. Ajouter 120 ml d'eau savonneuse tiède, fermer le couvercle et faire fonctionner en continu pendant 10 secondes, ou jusqu'à ce que les lames soient propres. Rincez à l'eau.

Laver le couvercle transparent et les couvercles de rangement à la main ou au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement).

Nettoyer le boîtier et le haut du boîtier à l'aide d'un linge humide. Laisser sécher à l'air libre. Vérifier que toutes les pièces sont bien sèches avant de les réassembler.

DISPOSITIF DE PROTECTION ANTI-SURCHAUFFE

Pour votre sécurité, cet appareil est équipé d'un coupe-circuit qui arrête automatiquement le moteur en cas de surchauffe. Si cela se produisait, débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant 5–10 minutes. Une fois le moteur refroidi, rebrancher l'appareil et continuer.

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.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Volg bij gebruik van elektrische apparaten altijd fundamentele voorzorgsmaatregelen, waaronder de volgende:

1. **LEES ALLE INSTRUCTIES.**
2. **Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is, bij het monteren en demonteren of alvorens het te reinigen.**
3. Dompel de Waring™ Commercial Professionele Kruidenmolen niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
4. Vermijd contact met draaiende onderdelen.
5. Gebruik de Waring™ Commercial Professionele Kruidenmolen of andere elektrische apparatuur niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt, als u het heeft laten vallen, of als het op een andere manier beschadigd is. Schakel bij beschadiging het apparaat onmiddellijk uit en breng het naar uw lokale distributeur zodat het kan worden nagekeken, gerepareerd en/of aangepast.
6. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
7. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Zorg dat het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen blijft.
8. Niet buitenshuis gebruiken.
9. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen of in aanraking komen met warme oppervlakken.
10. Controleer voor gebruik of er geen vreemde voorwerpen in de vultrechter zitten.
11. Gebruik alleen de toebehoren uit de verpakking van de Waring™ Commercial Professionele Kruidenmolen. Het gebruik van andere toebehoren kan leiden tot brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.

12. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek en gooi hem niet weg.
13. Dit apparaat mag gebruikt worden door personen met een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking of met onvoldoende ervaring en kennis, mits onder toezicht en geïnstrueerd betreffende veilige bediening en als zij op de hoogte zijn van de mogelijke gevaren.
14. Bij gebruik voor langere tijd, kan de mengbeker heet worden. Wees voorzichtig bij het hanteren van de beker.
15. **WAARSCHUWING:** Om gevaar te voorkomen als gevolg van het onbedoeld resetten van de thermische beveiliging, mag u dit apparaat niet aansluiten op een externe schakelaar, zoals een timer, of aansluiten op een stroomvoorziening die regelmatig wordt onderbroken.
16. Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires wisselt of draaiende onderdelen benadert.
17. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbare toepassingen zoals:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - Boerderijen;
 - Door gasten in hotels, motels of andere verblijfsomgevingen;
 - Bed & breakfast-omgevingen

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

De juiste verwijdering van het product



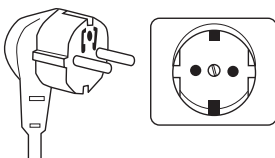
Deze markering geeft aan dat dit product in de EU niet mag worden weggegooid met ander huishoudelijk afval. Recycle het apparaat op verantwoorde wijze om mogelijke schade aan het milieu of de gezondheid, veroorzaakt door ongecontroleerde afvalverwijdering, te voorkomen en om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Gebruik de afvalverwerkingssystemen voor het terugbrengen van uw oude apparaat of neem contact op met de winkelier waarbij u het product hebt gekocht. De winkelier kan dit product inzamelen voor milieuvriendelijke recycling.

ZORG VOOR DE JUISTE AARDING VAN HET PRODUCT EN LEES DAARVOOR DE ONDERSTAANDE INSTRUCTIES. ALLEEN DE BELANGRIJKSTE LANDEN DIE VERSCHILLENDE STEKKERTYPES GEBRUIKEN ZIJN TER REFERENTIE VERMELD. BEKIJK HET APPARAAT OM NA TE GAAN WELKE STEKKER U DIENT TE GEBRUIKEN.

STEKKER TYPE F

(DUITSLAND, OOSTENRIJK, NEDERLAND, ZWEDEN, NOORWEGEN, FINLAND, PORTUGAL, SPANJE, OOST-EUROPA)

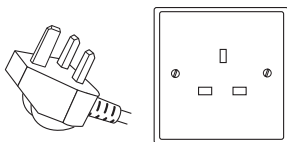
Deze geaarde stekker heeft twee pinnen en is boven- en onderaan voorzien van metalen strips voor de randaarde. Deze stekker is niet gepolariseerd waardoor deze in beide richtingen in de contactdoos kan worden gestoken. De aarding wordt bewerkstelligd doordat de klem op de contactdoos het contactplaatje op de stekker raakt. Zorg ervoor dat de stekker goed geplaatst is.



STEKKER TYPE G

(VERENIGD KONINKRIJK, IERLAND, CYPRUS, MALTA, MALEISIE, SINGAPORE EN HONG KONG)

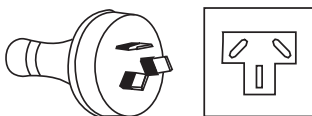
Deze geaarde stekker heeft drie rechthoekige pinnen die een driehoek vormen. Steek de pinnen in het stopcontact en zorg dat de stekker volledig is ingestoken. Deze stekker is door een zekering ook beschermd tegen stroomstoten.



STEKKER TYPE I

(ARGENTINIË, AUSTRALIË, CHINA, NIEUW-ZEELAND, PAPOEA-NIEUW-GUINEA).

Deze geaarde stekker heeft twee platte pennen in een V-vorm en aardepen.



Model

WSG60E

WSG60K

WSG60NA/NNA

Naam

Professionele kruidenmolen

Professionele kruidenmolen

Professionele kruidenmolen

Type stekker

Type F

Type G

Type I

ONDERDELEN

1. START/STOP knop
2. PULSE knop
3. Roestvrijstalen messen (niet afgebeeld)
4. Roestvrijstalen verwijderbare mengbeker (2)*
5. Gegoten motorbehuizing
6. Bewaardeksels (niet afgebeeld)
7. Transparante deksel
8. Rubber O-ring (niet afgebeeld)
9. Koelblijvende huls



*Extra roestvrijstalen bekiers kunnen worden aangeschaft. Model #CAC128.

BEDIENING

1. Verwijder de deksel van de motorbehuizing door linksom te draaien en op te tillen.
2. Vul de mengbeker met de gewenste hoeveelheid specerijen, kruiden en/of andere natte of droge ingrediënten.
3. Controleer of de mengbeker is vergrendeld en plaats de deksel op de molen en zorg dat de markeringen op de deksel en op de motorbehuizing tegenover elkaar staan. Draai de deksel vervolgens rechtsom totdat deze vastklikt. Zorg ervoor dat de markeringen op de deksel zich bevinden onder het lipje van de motorbehuizing om de schakelaar te activeren. **LET OP:** Als de deksel niet goed geplaatst is, zal de motor niet starten.
4. Steek de stekker in het stopcontact.
5. Druk om te malen de START/STOP-knop in, de machine blijft draaien totdat u opnieuw de START/STOP-knop indrukt. Of u kunt de PULSE-knop gebruiken op de professionele kruidenmolen. Houd voor het bedienen de PULSE-knop ingedrukt. Wanneer u de PULSE-functie gebruikt, zal de motor draaien zolang u de knop ingedrukt houdt.

LET OP: Als de motor gedurende 2½ minuut continue draait, wordt het apparaat om veiligheidsredenen uitgeschakeld.

6. Overschrijd het maximumniveau, aangegeven in de molen, niet.
7. Maal tot de gewenste consistentie is bereikt.
8. Als grote kruiden vast komen te zitten onder het mes, haalt u de beker van de molen en verwijdert u de kruiden. Plaats de beker terug en maal verder.
9. Trek de stekker uit het stopcontact als u klaar bent.
10. Als u ongebruikte gemalen kruiden wenst te bewaren, haalt u de mengbeker van het apparaat en sluit hem af met een bewaardeksel.

OPMERKING: Door de deksel uit de “vergrendelstand” te draaien zal de motor ontkoppelen van de stroomvoorziening.

AANBEVOLEN INSTRUCTIES & RECEPTEN

Zie onderstaande tabel met instructies voor een aantal veelgebruikte hele kruiden en andere geschikte ingrediënten.

Kruiden	Aanbevolen hoeveelheid	Aanbevolen tijd
Kaneel	40 g (1,5 oz) stokken (5 tot 8 cm groot)	Pulse 5 keer en maal ononderbroken max. 1 minuut tot de gewenste consistentie is bereikt
Peperkorrels	2 bekerc	Continu malen gedurende 30 seconden of tot de gewenste consistentie is bereikt
Steranijs	2,5 bekerc	Continu malen gedurende 50 seconden of tot de gewenste consistentie is bereikt
Mosterdzaad	2 bekerc	Continu malen gedurende 45 seconden of tot de gewenste consistentie is bereikt
Komijn	2 bekerc	Continu malen gedurende 30 seconden of tot de gewenste consistentie is bereikt
Kruidnagel	2,5 bekerc	Continu malen gedurende 30 seconden of tot de gewenste consistentie is bereikt
Piment	2,5 bekerc	Continu malen gedurende 45 seconden of tot de gewenste consistentie is bereikt
Anijs	2 bekerc	Continu malen gedurende 30 seconden of tot de gewenste consistentie is bereikt
Venkel	2 bekerc	Continu malen gedurende 45 seconden of tot de gewenste consistentie is bereikt
Gedroogde portobello paddenstoelen	30 g (1 oz)	Pulse (3 seconden) tot de gewenste consistentie is bereikt
Amandelen	2 bekerc	Pulse (3 seconden) tot de gewenste consistentie is bereikt
Mix	Ingrediënten	Bereiden
Pesto	2 kopjes basilicum ¼ kopje pijnboompitten 1 teentje knoflook 1 kopje Parmezaanse kaas ¾ kopje olijfolie	Voeg basilicum, pijnboompitten, knoflook en kaas en pulse 5 keer (pulse van 3 seconden). Voeg olie toe en meng gedurende 30 seconden, schraap tussentijds indien nodig de zijanten en deksel.
Muntsuiker	2 kopjes kristalsuiker 5 muntblaadjes ½ vanillestokje	Maal maximaal 1 minuut tot de gewenste consistentie is bereikt.
Marinade voor varkensvlees	1 el peperkorrels 1 el komijn 1 gedroogde chipotle peper 1 mespuntje zout 2 kopjes bruine suiker	Voeg alle ingrediënten behalve de bruine suiker toe in de beker en maal gedurende 10 seconden. Voeg de suiker toe en maal gedurende 15 seconden.

Mix	Ingrediënten	Bereiden
Chilipasta Verde	1 tl komijn 16 groene pepers	Voeg alle ingrediënten toe en maal tot de gewenste consistentie (ca. 15-20 seconden).
Pindakaas	1 kopje ongezouten pinda's 1 kopje licht gezouten pinda's	Voeg alle ingrediënten toe en maal gedurende 1 minuut, of tot een gladde massa, schraap tussentijds indien nodig de zijanten.
Hummus	1 kan (400 g / 14 oz.) kikkererwten, ¼ kopje vocht van de uitgelekte kikkererwten ½ el tahin 1 teentje knoflook citroensap van ½ citroen ¼ kopje olijfolie	Voeg alle ingrediënten toe en pulse 5 keer. Continu malen gedurende 1 minuut of tot een gladde massa.
Slagroom	1½ kopje zware room 3 theelepels suiker ½ vanillestokje	Maal continue maximaal 1 minuut, stoppen en herhalen totdat de room de gewenste consistentie heeft.

REINIGING EN ONDERHOUD

Trek voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact. Als u de mengbeker niet gebruikt voor opslag, haalt u het van de molen en verwijdert u alle inhoud.

Vergrendel de mengbeker weer op de motorbehuizing en steek de stekker in het stopcontact. Voeg ½ kopje warm zeepsop toe, breng deksel aan en draai gedurende 10 seconden of totdat al het vuil is verwijderd van de bladen. Grondig naspoelen met schoon water.

Reinig de transparante deksel en de opslagdeksels met de hand of plaats ze op het bovenste rek van de afwasmachine.

Veeg de buitenkant van de motorhuizing en de plastic deksel (waar de mengbeker in is geplaatst) schoon met een vochtige doek. Laat de onderdelen drogen. Zorg dat alle onderdelen helemaal droog zijn voordat u deze opnieuw monteert.

THERMISCHE BEVEILIGING

Deze kruidenmolen is voor uw veiligheid uitgerust met een thermische bescherming. Mocht de kruidenmolen oververhitten, wordt de motor automatisch uitgeschakeld. Haal de stekker uit het stopcontact en laat de motor volledig afkoelen (5 tot 10 minuten). Steek de stekker in het stopcontact en ga verder met malen zodra de motor is afgekoeld.

GARANTIE

De plaatselijke importeur of distributeur is verantwoordelijk voor de garantie op Waring-producten die verkocht worden buiten de VS en Canada. De garantievoorwaarden kunnen verschillen, afhankelijk van de plaatselijke wetgeving en regels.

WAARSCHUWING: Alle directe of indirecte garantie op deze producten zal nietig worden verklaard als dit product wordt gebruikt met gelijkstroom.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen vorgenommen werden, darunter die folgenden:

1. **LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN.**
2. **Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, vor dem Zusammensetzen oder Zerlegen und vor der Reinigung.**
3. Zum Schutz vor dem Risiko von elektrischen Gefahren tauchen Sie die Waring™ Commercial elektrische Universalmühle und Multizerkleinerer nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
4. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
5. Bedienen Sie die Waring™ Commercial elektrische Universalmühle und Multizerkleinerer oder andere Elektrogeräte nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät ausgefallen ist, fallen gelassen oder auf irgendeine Art beschädigt wurde. Bei Schäden hören Sie sofort auf, das Gerät zu verwenden, und bringen Sie es zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten, zugelassenen Waring-Kundendienststelle.
6. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
7. Dieses Gerät soll nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Kabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
8. Nicht im Außenbereich verwenden.
9. Das Kabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängen oder heiße Oberflächen berühren lassen.
10. Vor dem Gebrauch den Einfüllbehälter auf Fremdkörper überprüfen.
11. Nur Zubehörteile verwenden, die in der Verpackung der Waring™ Commercial elektrischen Universalmühle mitgeliefert werden. Die Verwendung von anderen Zubehörteilen kann zu Feuer, elektrischem Schock oder Verletzungen führen.

12. Diese Gebrauchsanleitung an einem sicheren Ort aufbewahren; nicht wegwerfen.
13. Die Geräte können von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie auf sichere Weise bei dem Gebrauch des Geräts beaufsichtigt oder eingewiesen werden und sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
14. Beim Betrieb über längere Zeiträume kann sich der Mahlbecher erhitzen.
Bei der Handhabung des Bechers bitte mit Vorsicht vorgehen.
15. **VORSICHT:** Um eine Gefahr infolge einer unbeabsichtigten Wiedereinschaltung der Temposicherung muss dieses Gerät mit einem externen Schalter, wie z.B. einem Timer, ausgestattet oder an einem Stromkreis angeschlossen sein, der regelmäßig vom Energieversorger ein- und ausgeschaltet wird.
16. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromanschluss, bevor Sie Zubehörteile auswechseln oder sich beweglichen Teilen nähern.
17. Dieses Gerät ist für den Gebrauch in einem Haushalt und für ähnliche Verwendung vorgesehen, wie z.B.:
 - Belegschaftsküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern;
 - Bauernhäuser;
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Umfelder wie Frühstückspensionen.

**BEWAHREN SIE DIESE
GEBRAUCHSANLEITUNG AUF**

Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts



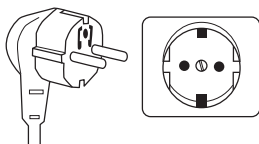
Dieses Etikett zeigt, dass dieses Produkt innerhalb der EU nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden sollte. Zur Vermeidung von möglichen Schäden an Umwelt oder Gesundheit der Menschen durch unkontrollierte Müllentsorgung recyceln Sie verantwortungsbewusst, um nachhaltige Wiederverwendung von Rohstoffen zu fördern. Zur Rückgabe Ihres gebrauchten Geräts verwenden Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Sie können dieses Produkt umweltschonend entsorgen.

ZUM ORDNUNGSGEMÄSSEN GEBRAUCH DIESER GERÄTS SIEHE DIE WICHTIGE ANLEITUNG ZUR ERDUNG UNTEN. DIE WICHTIGSTEN LÄNDER, DIE UNTERSCHIEDLICHE NETZSTECKER VERWENDEN, WERDEN NUR ZUR INFORMATION AUFGEFÜHRT. SIEHE DAS JEWEILIGE GERÄT FÜR DEN ENTSPRECHENDEN NETZSTECKER.

STECKER-TYP F

(DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH, NIEDERLANDE, SCHWEDEN, NORWEGEN, FINNLAND, PORTUGAL, SPANIEN, OSTEUROPA)

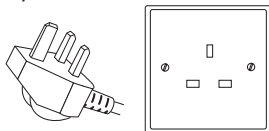
Dieser geerdete Stecker hat zwei runde Zinken und an der Seite der Steckdose befinden sich zwei Erdungsclips. Dieser Stecker ist nicht gepolt, sodass der Stecker in beiden Richtungen in die Steckdose gesteckt werden kann. Die Erdung erfolgt, wenn der Clip an der Steckdose den Kontakt am Stecker berührt. Stellen Sie sicher, dass der Stecker vollständig in der Steckdose steckt.



STECKER-TYP G

(VEREINIGTES KÖNIGREICH, IRLAND, ZYPERN, MALTA, MALAYSIA, SAUDI-ARABIEN, SINGAPUR UND HONGKONG)

Dieser geerdete Stecker hat drei rechteckige Zinken, die ein Dreieck bilden. Richten Sie die Zinken mit der Steckdose aus und stellen Sie sicher, dass der Stecker vollständig in der Steckdose steckt. Dieser Stecker ist auch mit einer Sicherung vor Stromstößen geschützt.



STECKER-TYP I

(ARGENTINIEN, AUSTRALIEN, CHINA, NEUSEELAND, PAPUA-NEUGUINEA)

Dieser geerdete Stecker hat zwei flache, v-förmige Stifte sowie einen Erdungsstift.



Modell	Name	Stecker-Typ
WSG60E	Elektrische Universalmühle und Multizerkleinerer	Typ F
WSG60E	Elektrische Universalmühle und Multizerkleinerer	Typ G
WSG60E	Elektrische Universalmühle und Multizerkleinerer	Typ I

TEILE

1. START-/STOPP-Taste
2. PULS-Taste
3. Messer aus Edelstahl (nicht abgebildet)
4. Abnehmbarer Mahlbecher aus Edelstahl (2)*
5. Motorgehäuse aus Druckguss
6. Deckel zur Aufbewahrung (nicht abgebildet)
7. Durchsichtiger Verschlussdeckel
8. Dichtungsring aus Gummi (nicht abgebildet)
9. Cool-Touch Hülse



*Zusätzliche Edelstahl-Behälter sind gegen Entgelt erhältlich. Modell #CAC128.

BETRIEBSANLEITUNG

1. Schrauben Sie die Abdeckung gegen den Uhrzeigersinn vom Motorgehäuse und heben Sie sie nach oben.
2. Füllen Sie den Mahlbecher mit der gewünschten Menge an Gewürzen, Kräutern und/oder feuchten oder trockenen Zutaten.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Mahlbecher eingerastet ist, schrauben Sie die Verschlussdeckel auf das Motorgehäuse, indem Sie die Kontaktnasen am Verschlussdeckel mit den Einkerbungen am Motorgehäuse ausrichten. Drehen Sie dann im Uhrzeigersinn, bis der Verschlussdeckel einrastet. Vergewissern Sie sich, dass die Kontaktnasen am Verschlussdeckel zur Betätigung der Taste unter dem Randabschluss im Motorgehäuse ausgerichtet sind. **HINWEIS:** Wenn der Verschlussdeckel nicht ordnungsgemäß ausgerichtet ist, geht der Motor nicht.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
5. Zum ununterbrochenen Mahlen drücken Sie die START-/STOPP-Taste und das Gerät läuft, bis Sie die START-/STOPP-Taste wieder drücken. Oder Sie können auch die Gewürzmühle mit der PULS-Funktion bedienen. Drücken und halten Sie die PULS-Taste, um den Motor nach Bedarf zu bedienen. Bei der Verwendung der PULS-Funktion läuft der Motor, solange die Taste gedrückt wird.

HINWEIS: Wenn der Motor 2½ Minuten lang ununterbrochen läuft, stellt sich das Gerät aus Sicherheitsgründen von selbst aus.

6. Füllen Sie Flüssigkeiten nicht über den Strich MAX FLÜSSIGKEIT FÜLLEN.
7. Mahlen Sie, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
8. Wenn ein großes Stück des Gewürzes unter dem Messerwerk feststeckt, entfernen Sie den Becher vom Untersatz, entfernen Sie das Gewürz, setzen Sie den Becher wieder auf und mahlen Sie weiter.
9. Wenn Sie fertig sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
10. Zur Aufbewahrung der gemahlene Gewürze, nehmen Sie den Becher ab und schrauben Sie den Deckel auf den Becher.

HINWEIS: Wenn Sie den Verschlussdeckel aus der „eingerasteten“ Stellung drehen, ist der Motor nicht mehr an der Stromleitung und der neutralen Stromversorgung angeschlossen.

EMPFOHLENE ANLEITUNGEN ZUM MAHLEN UND REZEPTE

Die folgenden Anleitungen zum Mahlen sind für einige ganze Gewürze und andere vorgeschlagene Zutaten.

Gewürz	Empfohlene Menge	Empfohlene Zeit
Zimt	1,5 oz [~ 42,5 g] Stangen (2"-3" [= 5,08 cm - 7,62 cm] lang)	Die Puls-Taste 5 mal drücken und 1 Minute lang ununterbrochen mahlen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
Pfefferkörner	2 Tassen	30 Sekunden lang ununterbrochen mahlen oder bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
Sternanis	2,5 Tassen	50 Sekunden lang ununterbrochen mahlen oder bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
Senfkörner	2 Tassen	45 Sekunden lang ununterbrochen mahlen oder bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
Kreuzkümmel	2 Tassen	30 Sekunden lang ununterbrochen mahlen oder bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
Nelken	2,5 Tassen	30 Sekunden lang ununterbrochen mahlen oder bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
Piment	2,5 Tassen	45 Sekunden lang ununterbrochen mahlen oder bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
Anis	2 Tassen	30 Sekunden lang ununterbrochen mahlen oder bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
Fenchel	2 Tassen	45 Sekunden lang ununterbrochen mahlen oder bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
Getrocknete, große Champignons	1 oz. [~ 28,3 g]	Die Puls-Taste so oft drücken (3 Sekunden), bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
Mandeln	2 Tassen	Die Puls-Taste so oft drücken (3 Sekunden), bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
Mischen	Zutaten	Anleitung
Pesto	2 Tassen Basilikum 1/4 Tasse Pinienkerne 1 Knoblauchzehe 1 Tasse Parmesankäse 3/4 Tasse Olivenöl	Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch und Käse hinzufügen und (3-Sekunden-Impulse) 5 mal die Puls-Taste drücken. Öl hinzufügen und 30 Sekunden lang ununterbrochen mahlen, je nach Bedarf Zutaten von den Seiten und der Abdeckung entfernen.
Minz-Zucker	2 Tassen Kristallzucker 5 Blätter Minze 1/2 Vanilleschote	Mahlen Sie alles bis zu 1 Minute lang, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Mischen	Zutaten	Anleitung
Trockenmarinade für Schweinefleisch	1 EL Pfefferkörner 1 EL Kreuzkümmel 1 getrocknete Chipotle Chilischote [= geräucherte Jalapeno] 1 Prise Salz 2 Tassen brauner Zucker	Alle Zutaten bis auf den braunen Zucker in den Becher geben und 10 Sekunden lang ununterbrochen mahlen. Zucker hinzufügen und noch weitere 15 Sekunden mahlen.
Grüne Chili-Paste	1 TL Kreuzkümmel 16 grüne Chilischoten	Alle Zutaten hinzufügen und mahlen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (etwa 15–20 Sekunden).
Erdnussbutter	1 Tasse ungesalzene Erdnüsse 1 Tasse leicht gesalzene Erdnüsse	Alle Zutaten hinzufügen und 1 Minute lang ununterbrochen mahlen oder bis alles glatt ist, je nach Bedarf die Zutaten von den Seiten entfernen.
Hummus	1 Dose (14 oz. [~ 397 g]) Kichererbsen, 1/4 Tasse abgegebene Flüssigkeit der Kichererbsen 1/2 TL Tahini [= Sesampaste] 1 Knoblauchzehe Saft einer 1/2 Zitrone 1/4 Tasse Olivenöl	Alle Zutaten hinzufügen und 5 mal die Puls-Taste drücken. 1 Minute lang ununterbrochen mahlen oder bis alles glatt ist.
Schlagsahne	1½ Tassen Schlagsahne 3 TL Zucker 1/2 Vanilleschote	1 Minute lang ununterbrochen schlagen, anhalten und wiederholen, bis die Sahne mit der gewünschten Konsistenz steif ist.

REINIGUNG UND WARTUNG

Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker der elektrischen Gewürzmühle aus der Steckdose. Wenn Sie den Mahlbecher nicht zur Aufbewahrung verwenden, entfernen Sie ihn vom Motorgehäuse und leeren Sie den Mahlbecher aus.

Den Mahlbecher auf dem Motorgehäuse einrasten lassen und das Netzkabel an die Steckdose anschließen. 1/2 Tasse warmes Seifenwasser hinzufügen, zudecken und 10 Sekunden lang ununterbrochen laufen lassen oder bis alle Rückstände vom Messerwerk entfernt sind. Mit sauberem Wasser gründlich ausspülen.

Den durchsichtigen Verschlussdeckel und die Deckel zur Aufbewahrung von Hand waschen oder ins obere Fach der Spülmaschine stellen.

Das Äußere des Motorgehäuses und den Verschlussdeckel aus Kunststoff des Gehäuses (wo der Mahlbecher einrastet) mit einem weichen Lappen abwischen. An der Luft trocknen lassen. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vor dem Zusammensetzen vollständig getrocknet sind.

THERMOSICHERUNG

Zu Ihrer Sicherheit ist diese elektrische Mühle mit einer Thermosicherung ausgerüstet. Sollte die elektrische Mühle überhitzen, schaltet sich der Motor automatisch ab. Ziehen Sie den Stecker der elektrischen Mühle aus der Steckdose und lassen Sie den Motor vollständig abkühlen (5-10 Minuten). Wenn der Motor abgekühlt ist, stecken Sie den Stecker des Geräts in die Steckdose und mahlen Sie weiter.

GARANTIE

Für Waring Produkte, die außerhalb der US und Kanada verkauft werden, trägt der Importeur oder Großhändler vor Ort die Verantwortung für die Garantie. Diese Garantie kann je nach den Vorschriften vor Ort unterschiedlich sein.

WARNUNG: Jede ausdrückliche oder stillschweigende Garantie verfällt, wenn das Gerät mit Gleichstrom verwendet wird.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano dispositivi elettrici è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:

1. **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.**
2. **Scollegare la spina dalla presa quando l'apparecchio non viene utilizzato, prima dell'assemblaggio o dello smontaggio e prima della pulizia.**
3. Per evitare il rischio di scosse elettriche non immergere il macinino elettrico Waring™ in acqua o in altri liquidi.
4. Evitare il contatto con le parti mobili.
5. Non far funzionare il macinino elettrico Waring™, o altre apparecchiature elettriche con cavi o prese danneggiate, oppure dopo problemi di funzionamento, cadute o danni di qualsiasi tipo riguardanti l'apparecchio.
Se danneggiato, interrompere immediatamente l'utilizzo e portare l'apparecchio al Centro Assistenza Autorizzato Waring più vicino per esaminarlo, ripararlo o regolarlo.
6. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico.
7. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'elettrodomestico e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
8. Non utilizzare all'esterno.
9. Evitare che il cavo penda oltre l'orlo del tavolo o del banco di lavoro o che venga a contatto con superfici calde.
10. Controllare l'eventuale presenza di oggetti estranei nel contenitore.
11. Usare solo gli accessori inclusi nella confezione del macinino elettrico Waring™. L'uso di accessori diversi da quelli originali può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
12. Conservare questo libretto di istruzioni in un posto sicuro. Non gettarlo.

13. Questo tipo di dispositivi possono essere utilizzati da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali oppure prive di esperienza e competenza, solo qualora vengano sorvegliate o siano loro fornite istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio, e qualora esse abbiano compreso i pericoli connessi.
14. Quando l'apparecchio viene usato per lunghi periodi di tempo, la ciotola può scaldarsi molto. Maneggiare la ciotola con cautela.
15. **ATTENZIONE:** Per evitare il rischio dovuto all'accidentale disattivazione della protezione termica, l'apparecchio non dovrà essere collegato a sistemi di accensione esterni, come i timer, e non dovrà essere collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dall'utenza.
16. Spegnerne l'apparecchio e scollegare l'alimentatore prima di sostituire gli accessori o di avvicinarsi a parti in movimento.
17. Questo elettrodomestico è destinato all'uso in casa e per applicazioni simili, ad esempio:
 - zone ristoro per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Agriturismi;
 - clientela di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo Bed and Breakfast.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Smaltimento corretto di questo prodotto



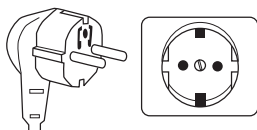
Questo marchio indica che questo prodotto non può essere smaltito con i rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana in seguito allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo responsabilmente per promuovere il riuso sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore dal quale è stato acquistato il prodotto. I rivenditori possono ritirare il prodotto per destinarlo a un riciclaggio sicuro dal punto di vista ambientale.

PER GARANTIRE UN USO CORRETTO DI QUESTA UNITÀ, LEGGERE LE IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA MESSA A TERRA RIPORTATE SOTTO. ESCLUSIVAMENTE A TITOLO INDICATIVO, VENGONO ELENCATI I PAESI PIÙ IMPORTANTI CHE USANO VARI TIPI DI SPINA. FARE RIFERIMENTO ALL'UNITÀ EFFETTIVA PER DETERMINARE QUALE TIPO DI PRESA PUÒ ESSERE UTILIZZATO.

TIPO DI PRESA F

(GERMANIA, AUSTRIA, PAESI BASSI, SVEZIA, NORVEGIA, FINLANDIA, PORTOGALLO, SPAGNA, EUROPA ORIENTALE)

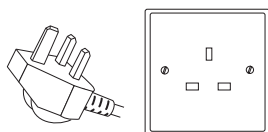
La spina messa a terra ha due perni circolari e ci sono due clip di messa a terra sul lato della presa. È una spina non polarizzata e, pertanto, può essere inserita in entrambe le posizioni nella presa. La messa a terra è garantita quando il morsetto della presa si adatta esattamente al contatto sulla spina. Verificare che la presa sia interamente inserita.



TIPO DI PRESA G

(REGNO UNITO, IRLANDA, CIPRO, MALTA, MALESIA, ARABIA SAUDITA, SINGAPORE E HONG KONG)

Questa spina, dotata di messa a terra, è provvista di tre perni rettangolari che formano un triangolo. Inserire in modo allineato le punte alla presa e verificare che la spina sia interamente inserita. Un fusibile protegge inoltre la spina contro i rischi di sovratensione.



SPINA TIPO I

(ARGENTINA, AUSTRALIA, CINA, NUOVA ZELANDA, PAPUA NUOVA GUINEA)

Questa spina con messa a terra ha due poli piatti con forma a V nonché il polo per la messa a terra.



Modello

WSG60E

WSG60K

WSG60NA/NN

Nome

Macinino elettrico

Macinino elettrico

Macinino elettrico

Tipo di presa

Tipo F

Tipo G

Tipo I

PARTI

1. Pulsante START/STOP
2. Pulsante PULSE (impulso)
3. Lama in acciaio inossidabile (non mostrata)
4. Ciotola per la macinazione in acciaio inossidabile rimovibile (2)*
5. Alloggiamento motore in metallo pressofuso
6. Coperchi (non in figura)
7. Coperchio trasparente
8. O-ring in gomma (non mostrato)
9. Involucro isolante



*Ulteriori contenitori in acciaio inossidabile possono essere acquistati. Modello #CAC128.

ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO

1. Rimuovere il coperchio dall'alloggiamento del motore girandolo in senso antiorario e sollevando.
 2. Riempire la ciotola con la quantità di spezie, erbe e/o altri ingredienti umidi o secchi.
 3. Assicurarsi che la ciotola sia bloccata correttamente, quindi posizionare il coperchio sull'alloggiamento del motore allineando le tacche sul coperchio a quelle sull'alloggiamento del motore. Girare in senso orario fino a quando il coperchio sarà in posizione, in questo caso si udirà un clic. Assicurarsi che le tacche sul coperchio siano posizionate sotto beccuccio nell'alloggiamento del motore per attivare l'interruttore. **NOTA:** Se il coperchio non viene posizionato correttamente, il motore non si avvierà.
 4. Inserire il cavo nella presa.
 5. Per macinare in modo continuo premere il pulsante START/STOP e l'unità continuerà a funzionare fino a quando il pulsante START/STOP sarà premuto nuovamente. Alternativamente è possibile macinare utilizzando la funzione PULSE. Tenere premuto il pulsante PULSE per avviare il motore per il tempo desiderato. Quando si utilizza la funzione PULSE, il motore rimarrà in funzione per tutto il tempo in cui il pulsante sarà premuto.
- NOTA: Se il motore è in funzione da 2 minuti e mezzo, l'unità si disattiverà per motivi di sicurezza.**
6. Non riempire con liquidi oltre la tacca del livello massimo per i liquidi.
 7. Macinare fino al raggiungimento della consistenza desiderata.
 8. Se dei pezzi più grandi di spezie dovessero depositarsi sotto la lama, rimuovere il vasetto dalla base, rimuovere le spezie, sostituire il vasetto e continuare la macinatura.
 9. Al completamento del lavoro, rimuovere la spina dalla presa.
 10. Per conservare le spezie macinate non utilizzate, rimuovere la ciotola e chiuderla con l'apposito coperchio.

NOTA: Girare il coperchio, e quindi facendolo uscire dalla posizione di blocco, causerà lo scollegamento dalla linea interrompendo l'alimentazione.

RACCOMANDAZIONI PER UNA CORRETTA MACINATURA E RICETTE

Di seguito un elenco di istruzioni per la macinazione di alcune spezie intere di utilizzo comune e altre ingredienti suggeriti.

Spezia	Quantità consigliata	Quantità consigliata
Cannella	Stecche da 40 g (lunghezza 5/7 cm)	Dare 5 impulsi, quindi macinare in modo continuativo fino a 1 minuto per raggiungere la consistenza desiderata
Pepe	2 bicchieri	Macinare in modo continuativo per 30 secondi o fino a raggiungere la consistenza desiderata
Anice stellato	2 bicchieri e mezzo	Macinare in modo continuativo per 50 secondi o fino a raggiungere la consistenza desiderata
Semi di senape	2 bicchieri	Macinare in modo continuativo per 45 secondi o fino a raggiungere la consistenza desiderata
Cumino	2 bicchieri	Macinare in modo continuativo per 30 secondi o fino a raggiungere la consistenza desiderata
Chiodi di garofano	2 bicchieri e mezzo	Macinare in modo continuativo per 30 secondi o fino a raggiungere la consistenza desiderata
Pepe della Jamaica	2 bicchieri e mezzo	Macinare in modo continuativo per 45 secondi o fino a raggiungere la consistenza desiderata
Anice	2 bicchieri	Macinare in modo continuativo per 30 secondi o fino a raggiungere la consistenza desiderata
Finocchio	2 bicchieri	Macinare in modo continuativo per 45 secondi o fino a raggiungere la consistenza desiderata
Funghi champignon secchi	30 grammi	Impulsi di 3 secondi fino al raggiungimento della consistenza desiderata
Mandorle	2 bicchieri	Impulsi di 3 secondi fino al raggiungimento della consistenza desiderata
Mix	Ingredienti	Istruzioni
Pesto	Due bicchieri di basilico, ¼ di bicchiere di pinoli, 1 spicchio d'aglio, 1 bicchiere di parmigiano grattugiato, ¾ di bicchiere di olio d'oliva	Aggiungere il basilico, i pinoli, l'aglio e il formaggio, quindi dare 5 impulsi da 3 secondi l'uno. Aggiungere l'olio e macinare senza interruzioni per 30 secondi, pulire i bordi e il coperchio se necessario.
Zucchero alla menta	2 bicchieri di zucchero semolato, 5 foglie di menta e ½ baccello di vaniglia	Macinare in modo continuativo fino a 1 minuto per raggiungere la consistenza desiderata.

Mix	Ingredienti	Istruzioni
Rub per carne di maiale	1 cucchiaino di pepe 1 cucchiaino di cumino 1 peperoncino chipotle secco 1 pizzico di sale 2 bicchieri di zucchero di canna	Aggiungere tutti gli ingredienti ad eccezione dello zucchero nel vasetto e macinare con continuità per 10 secondi. Aggiungere lo zucchero per 15 secondi.
Salsa al chili verde	1 cucchiaino di cumino 16 peperoncini verdi	Aggiungere tutti gli ingredienti e macinare fino al raggiungimento della consistenza desiderata (circa 15–20 secondi).
Burro di noccioline	1 bicchiere di noccioline non salate 1 bicchiere di noccioline leggermente salate	Aggiungere tutti gli ingredienti e macinare senza interruzione per 1 minuto, oppure fino a quando l'impasto avrà raggiunto la raffinatezza desiderata; pulire gli accumuli sui lati se necessario.
Hummus	1 lattina di ceci, ¼ di bicchiere di liquido della lattina di ceci, ½ cucchiaino di tahini, 1 spicchio d'aglio, succo di ½ limone, ¼ di bicchiere d'olio d'oliva	Aggiungere tutti gli ingredienti e dare 5 impulsi. Macinare senza interruzione per 1 minuto, oppure fino a quando l'impasto avrà raggiunto la raffinatezza desiderata.
Panna montata	1½ bicchiere di panna da montare, 3 cucchiaini di zucchero, ½ baccello di vaniglia	Macinare in modo continuativo fino a 1 minuto, arrestare la lavorazione e ripetere fino a raggiungere la consistenza desiderata.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per effettuare le operazioni di pulizia scollegare prima la presa di corrente. Se non si deve utilizzare la ciotola per la macinazione per conservare il prodotto, rimuoverla dall'alloggiamento del motore e svuotarla.

Riposizionare la ciotola sull'alloggiamento del motore e ricollegare la presa di corrente. Aggiungere ½ bicchiere di acqua calda e sapone, chiudere e accendere per 10 secondi oppure fino a quando tutti i detriti saranno rimossi dalle lame. Sciacquare bene con acqua pulita.

Pulire il coperchio trasparente e i coperchi per la conservazione a mano, oppure posizzarli sulla rastrelliera superiore della lavastoviglie.

Pulire con un panno umido la parte esterna dell'alloggiamento del motore e il coperchio in plastica dell'alloggiamento, dove si inserisce la ciotola per la macinatura. Attendere che i componenti si asciughino all'aria. Assicurarsi che tutte le parti siano ben asciutte prima di rimontarle.

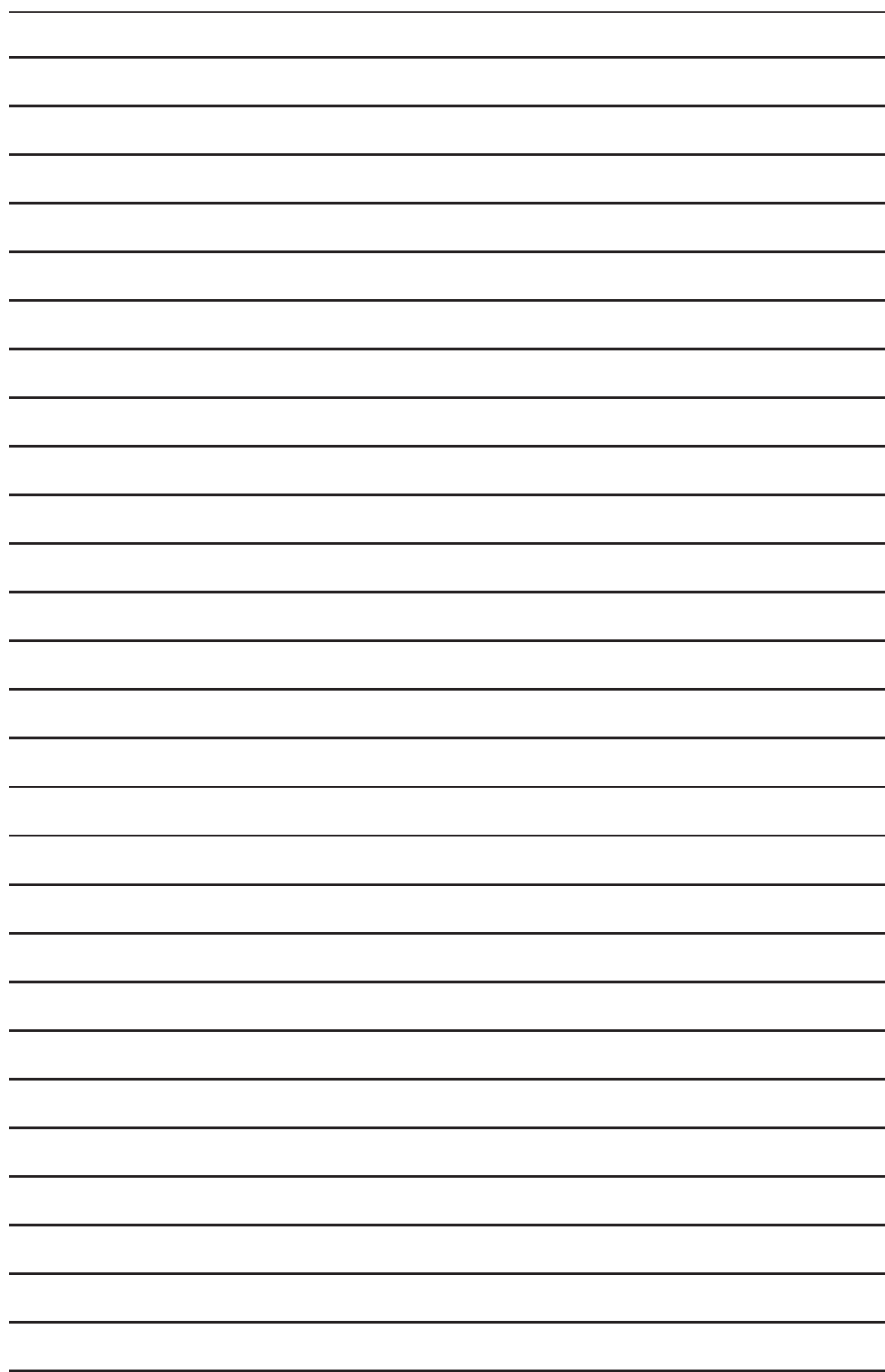
PROTEZIONE TERMICA

Per la vostra sicurezza, questo macinino elettrico è dotato di una protezione termica. Nel caso in cui il macinino dovesse surriscaldarsi, il motore si spegnerà automaticamente. Scollegare il macinino elettrico dalla presa elettrica e lasciare raffreddare il motore completamente (5–10 minuti). Quando il motore sarà raffreddato, collegare l'unità alla presa elettrica e riprendere la macinatura.

GARANZIA

Per i prodotti Waring venduti al di fuori degli Stati Uniti e del Canada, la garanzia rientra negli obblighi dell'importatore o del distributore locale. La presente garanzia può variare in base alle norme locali.

AVVERTENZA: Qualsiasi garanzia espressa o implicita sul prodotto è nulla se l'elettrodomestico viene utilizzato con corrente continua (CC).



This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Trademarks or service marks of third parties referred to or 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-incluses appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

Hierin vermelde handelsmerken of servicemerken van derden zijn handelsmerken of servicemerken van de respectievelijke eigenaars.

Hier erwähnte oder verwendete Warenzeichen oder Dienstleistungszeichen von Dritten sind Warenzeichen oder Dienstleistungszeichen ihrer jeweiligen Besitzer.

I marchi commerciali o di servizio delle terze parti citate o usate in questo documento sono marchi commerciali o di servizio di proprietà dei rispettivi titolari.

©2016 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790

www.waringcommercialproducts.com

Printed in China
Impreso en la China
Imprimé en Chine
Gedruckt in China
In China gedruckt
Stampato in Cina

WSG60E/K/NA/NN A IB

16WI018420

IB-14045B