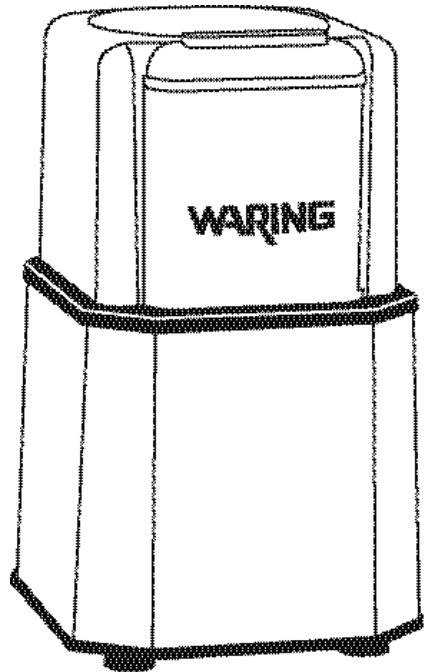


# WARING COMMERCIAL™

Spice Grinder  
Tritaspezie  
Gewürzmühle  
Moulin à épices  
Molinillo de especias  
Kruidenmolen



WSG30E/K

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

Afin que votre appareil vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction,  
lisez toujours soigneusement le livret de directives avant de l'utiliser.

Per garantire la sicurezza e la continua fruizione di questo prodotto,  
leggere sempre il libretto di istruzioni prima dell'uso.

Für Ihre Sicherheit und die fortgesetzte Zufriedenheit mit dem Produkt lesen  
Sie bitte vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung durch.

Afin que votre appareil vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction,  
lisez toujours soigneusement le livret de directives avant de l'utiliser.

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

Lees voor uw veiligheid en om zo lang mogelijk van dit product te kunnen  
blijven genieten vóór gebruik altijd eerst zorgvuldig de handleiding.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS.**
- To protect against risk of electrical hazards, do not immerse the Waring® Commercial Spice Grinder in water or other liquids.
- 3. Unplug from outlet when not in use, before assembling or disassembling, and before cleaning.**
- Avoid contact with moving parts.
- Do not operate the Waring® Commercial Spice 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 call your local distributor.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Check hopper for presence of foreign objects before using.
- Use only attachments that are included in the packaging of the Waring® Commercial Spice Grinder. The use of other attachments may cause fire, electric shock or injury.
- Put this instruction booklet in a safe place; do not discard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

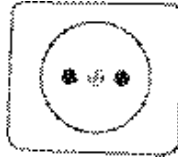
TO ENSURE PROPER USE OF THIS UNIT, PLEASE SEE IMPORTANT GROUNDING INSTRUCTIONS BELOW. PRIMARY COUNTRIES USING THE DIFFERENT PLUG TYPES ARE LISTED FOR REFERENCE ONLY. REFER TO THE ACTUAL UNIT TO DETERMINE WHICH PLUG TYPE IS APPLICABLE.

---

## **TYPE C PLUG**

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

This plug is grounded and has two round pins, which usually converge slightly. It can be inserted into any socket that accepts 4 mm round contacts spaced 19 mm apart. This plug is intended for use with devices that require 2.5 A or less. Because it can be inserted in either direction into the socket, live and neutral are connected at random. Ensure that the plug is fully inserted.

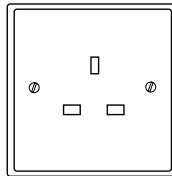
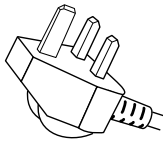


---

## **TYPE G PLUG**

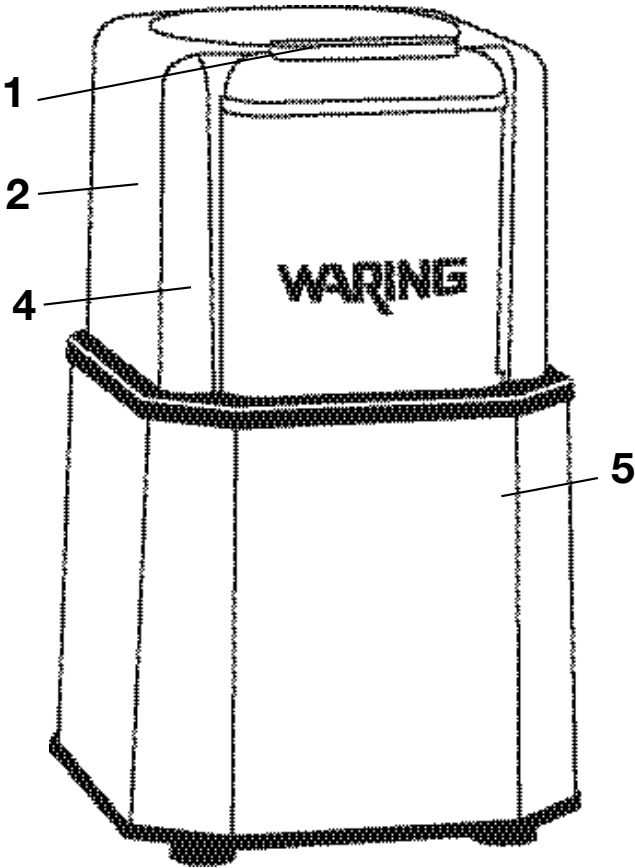
(UNITED KINGDOM, IRELAND,  
CYPRUS, MALTA, MALAYSIA,  
SINGAPORE AND HONG KONG)

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.



## PARTS

1. On/Off (I/O) button
2. Cover
3. Stainless steel blades (not shown)
4. Stainless steel removable bowl (3 included)
5. Grinder base
6. Storage lid (3 included) (not shown)



# OPERATING INSTRUCTIONS

1. Plug cord into outlet.
2. Remove lid from base of grinder.
3. Fill stainless steel bowl with desired quantity of spices. Note: Use only dry ingredients. Do not add water or other liquids to bowl for operation.
4. Make sure the grinding bowl is in the locked position, then place the lid onto grinder base. Please note: A safety feature of this grinder does not allow it to operate unless the lid is in place, and the bowl is in locking position.
5. Press and hold On/Off (I/O) button to begin grinding.
6. Grind until spices are ground to desired consistency. To stop grinding, release pressure from On/Off (I/O) button.
7. If any large spice gets lodged under the blade: **remove jar from base**, dislodge spice, replace jar, and continue grinding.
8. Remove plug from outlet.
9. Measure ground spices as desired.
10. To store unused ground spices, remove grinding bowl and cover with storage lid.

# RECOMMENDED GRINDING INSTRUCTIONS

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

| Whole Spices & Other Ingredients | Max Recommended Amount | Recipe  |
|----------------------------------|------------------------|---|
| Peppercorn                       | 2 oz.                  | Run 5 seconds for coarse, 20 seconds for fine             |
| Cinnamon Sticks                  | 3 sticks               | Run 30-45 seconds   |
| Star Anise                       | 1.5 oz.                | Run 30 seconds  |
| Dried Chili Peppers              | 10 stemless peppers    | Pulse 5 times for crushed, Run 30 seconds for fine powder |
| Cloves                           | 2 oz.                  | 5 pulses, run 1 minute                                    |
| Nutmeg                           | 1-3 nutmegs            | Run 5-15 seconds  |
| Mustard Seed                     | 2 oz.                  | Run 30 seconds  |
| Fenugreek Seed                   | 2 oz.                  | Run 30 seconds  |
| Fennel Seed                      | 2.5 oz.                | Run 15 seconds  |
| Sesame Seed                      | 2 oz.                  | Run 10 seconds  |
| Cardamom Pods                    | 1.5 oz.                | Run 30 seconds  |
| Bay Leaves                       | Fill ¼ bowl            | Run 30 seconds  |
| Nuts                             | 1.5 oz.                | Pulse to desired size                                     |
| Granulated Sugar                 | 1/3 cup                | Run 15 seconds for fine powdered sugar                    |
| Uncooked Rice                    | 2.5 oz.                | Run 30 seconds  |

## **CARE AND CLEANING GUIDE**

Be sure the grinder's electric plug has been removed from the outlet. For easy cleaning: Rinse removable parts with hot soapy water immediately after each use to remove excess ground spices. Rinse with clean water. Allow parts to air dry. You may also wash removable parts on top shelf only of dishwasher.

Wipe the motor base with a damp cloth.

**DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID**

## **AUTOMATIC-RESET THERMAL PROTECTOR**

For your safety, this spice grinder is equipped with a thermal protector. Should the spice grinder overheat, the motor will automatically shut off. Let the motor cool down for 5 to 10 minutes. Once the motor has cooled down, resume grinding.

# IMPORTANTI PRECAUZIONI

Quando si usano elettrodomestici, attenersi sempre alle precauzioni di sicurezza di base, comprendenti quanto segue:

1. **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.**
2. Per salvaguardarsi contro il rischio ed i pericoli elettrici, non immergere il tritaspezie Waring® Commercial in acqua o in altri liquidi.
3. **Estrarre la spina dalla presa a muro quando l'unità non è in uso, prima di smontarla, rimontarla e pulirla.**
4. Evitare di entrare in contatto con i pezzi in movimento.
5. Non azionare il tritaspezie Waring® Commercial né nessun altro dispositivo elettrico se il cavo o la spina appaiono danneggiati, né in caso di guasto dell'unità, di una sua caduta o danneggiamento qualsiasi. Se appare danneggiato, interrompere immediatamente l'uso del tritaspezie, e rivolgersi al distributore locale.
6. I bambini vanno sorvegliati per impedire loro di giocare con l'unità.
7. Non usare l'unità all'aperto.
8. Non lasciare penzolare il cavo di alimentazione dal tavolo o dal bancone, né metterlo a contatto di superfici calde.
9. Controllare la tramoggia prima dell'uso ed escludere la presenza di materiali estranei.
10. Usare solamente gli accessori inclusi nella confezione del tritaspezie Waring® Commercial. L'uso di altri accessori può causare incendi, elettrocuzioni o lesioni.
11. Conservare questo libretto di istruzioni in un luogo sicuro; non smaltirlo.
12. Questo dispositivo non è destinato ad essere usato da persone (bambini compresi) aventi capacità fisiche, sensorie o mentali ridotte o che manchino di sufficiente esperienza e conoscenze, a meno di non istruirli opportunamente all'uso del dispositivo o di esercitare adeguata supervisione..

**CONSERVARE QUESTE  
ISTRUZIONI**

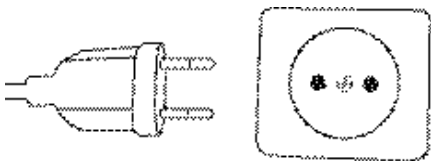


PER GARANTIRE L'USO APPROPRIATO DI QUESTA UNITÀ, È IMPORTANTI ATTENERSI ALLE SUCCESSIVE ISTRUZIONI PER IL COLLEGAMENTO A MASSA. LE NAZIONI PRINCIPALI NELLE QUALI SI FA USO DEI VARI TIPI DI SPINA SONO ELENCAE SOLAMENTE A TITOLO DI RIFERIMENTO. CONTROLLARE L'UNITÀ IN DOTAZIONE PER DETERMINARE QUALE TIPO DI SPINA SIA APPLICABILE.

---

## SPINA DI TIPO C

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

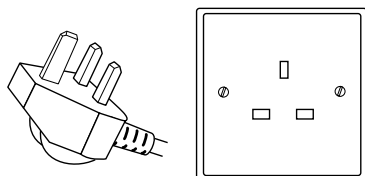


Questa spina con contatto di massa dispone di due contatti cilindrici, di solito leggermente convergenti. Può essere inserita in qualsiasi presa che accetti contatti cilindrici da 4 mm, distanti 19 mm tra loro. Questa spina è destinata ad essere usata assieme a dispositivi che richiedono non più di 2,5 A. Visto che può essere inserita nella presa in entrambe le direzioni, la fase ed il neutro sono collegati casualmente. Accertarsi che la spina sia ben inserita nella presa.

---

## SPINA DI TIPO G

(REGNO UNITO, IRLANDA CIPRO, MALTA, MALAYSIA, SINGAPORE E HONG KONG)

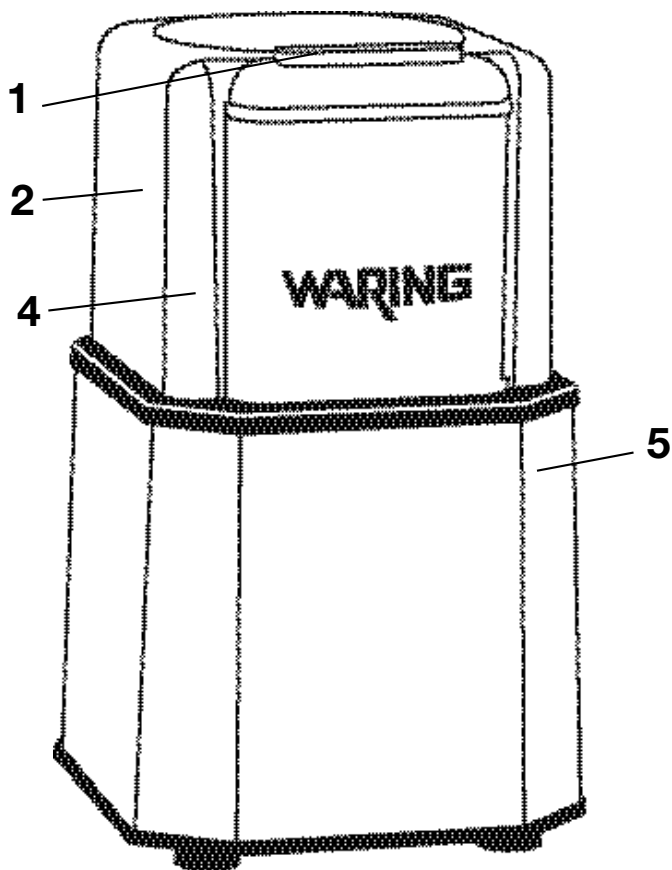


Questa spina con contatto di massa dispone di tre contatti rettangolari disposti a triangolo. Allineare i contatti con gli scassi della presa e verificare che siano ben inseriti in sede. Questa spina è inoltre protetta tramite fusibile contro le sovratensioni istantanee.

---

## PARTI

1. Pulsante di alimentazione ON/OFF (I/O)
2. Coperchio
3. Lame in acciaio inossidabile (non illustrate)
4. Coppa amovibile in acciaio inossidabile (3 in dotazione)
5. Base del tritaspezie
6. Coperchio di conservazione (3 in dotazione) (non illustrato)



## ISTRUZIONI PER L'USO

1. Inserire la spina nella presa a muro.
2. Rimuovere il coperchio dalla base del tritaspezie.
3. Riempire la coppa in acciaio inossidabile con la quantità desiderata di spezie.  
N.B. Usare solo ingredienti secchi. Non aggiungere acqua o altri liquidi nella coppa prima di mettere in funzione il tritaspezie.
4. Accertarsi che la coppa sia nella posizione bloccata, e poi inserire il coperchio sulla base.  
N.B. A titolo di sicurezza, il tritaspezie non entra in funzione a meno che il coperchio non sia in posizione e la coppa non sia bloccata.
5. Mantenere premuto il pulsante ON/OFF (I/O) per avviare la triturazione.
6. Tritare le spezie finché non si ottiene la consistenza desiderata. Per arrestare la triturazione, rilasciare il pulsante ON/OFF (I/O).
7. Se un grosso pezzo di spezie di incastra sotto la lama, rimuovere la coppa dalla base, liberare la lama, rimontare la coppa e continuare a tritare.
8. Estrarre la spina dalla presa a muro.
9. Misurare le spezie tritate nel modo desiderato.
10. Per conservare le spezie tritate non usate, rimuovere la coppa e coprirla con il coperchio di conservazione.

## ISTRUZIONI CONSIGLIATE DI TRITURAZIONE

Seguono le istruzioni per tritare alcune spezie intere d'uso più comune ed altri ingredienti suggeriti.

| Spezie intere ed altri ingredienti | Quantità max. consigliata           | Triturazione   |
|------------------------------------|-------------------------------------|--|
| Pepe in grani                      | 60 g                                | Azionare per 5 secondi per conseguire una triturazione grossa, per 20 secondi per una triturazione fine    |
| Cannella in bastoncini             | 3 bastoncini                        | Azionare per 30-45 secondi   |
| Anice                              | 40 g                                | Azionare per 30 secondi  |
| Peperoncini secchi                 | 10 peperoncini senza gambo          | Imprimere 5 impulsi per schiacciare i peperoncini, Azionare per 30 secondi per conseguire una polvere fine |
| Chiodi di garofano                 | 60 g                                | Imprimere 5 impulsi, azionare per 1 minuto   |
| Noce moscata                       | 1-3 noci moscate                    | Azionare per 5-15 secondi  |
| Semi di mostarda                   | 60 g                                | Azionare per 30 secondi  |
| Semi di fieno greco                | 60 g                                | Azionare per 30 secondi  |
| Semi di finocchio                  | 70 g                                | Azionare per 15 secondi  |
| Semi di sesamo                     | 60 g                                | Azionare per 10 secondi  |
| Semi di cardamomo                  | 40 g                                | Azionare per 30 secondi  |
| Foglie di alloro                   | Riempire la coppa per $\frac{3}{4}$ | Azionare per 30 secondi  |
| Noci                               | 40 g                                | Impulsare fino a conseguire la triturazione desiderata   |
| Zucchero granulato                 | 65 g (1/3 di tazza)                 | Azionare per 15 secondi per ottenere zucchero a velo   |
| Riso crudo                         | 60 g                                | Azionare per 30 secondi  |

## **GUIDA ALLA CURA ED ALLA PULIZIA**

Accertarsi che la spina di alimentazione del tritaspezie sia stata estratta dalla presa a muro. Per semplificare la pulizia, sciacquare le parti amovibili in acqua calda saponata immediatamente dopo ogni uso, per rimuovere le spezie tritate in eccesso. Sciacquare con acqua pulita. Lasciar asciugare i pezzi all'aria. È anche possibile lavare i pezzi amovibili nel cestello superiore della lavastoviglie.

Strofinare la base del motore con un panno umido.

**NON IMMERGERE LA BASE DEL MOTORE IN ACQUA  
NÉ IN QUALSIASI ALTRO LIQUIDO.**

## **TERMOPROTEZIONE A RIPRISTINO AUTOMATICO**

A titolo di sicurezza, il tritaspezie è dotato di protezione termica. Se il tritaspezie si surriscalda, il motore si spegne automaticamente. Lasciarlo raffreddare per 5 – 10 minuti. Una volta raffreddato il motore, ricominciare a tritare.

# WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsmaßnahmen eingehalten werden, einschließlich der folgenden:

1. **ALLE ANLEITUNGEN LESEN.**
2. Zur Stromschlagvermeidung die Gewürzmühle von Waring® Commercial nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
3. **Den Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, auseinander genommen oder zusammengebaut wird sowie vor der Reinigung.**
4. Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden.
5. Die Waring® Commercial Gewürzmühle oder andere elektrische Geräte mit beschädigtem Kabel oder Stecker, bei einer Funktionsstörung, oder nach Fallenlassen oder anderer Beschädigung nicht in Betrieb nehmen, sondern zur nächsten autorisierten Kundendienststelle zur Inspektion, Reparatur oder Einstellung bringen.
6. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
7. Nicht im Freien verwenden.
8. Das Kabel nicht über die Tischkante hängen lassen oder mit heißen Flächen in Berührung bringen.
9. Den Trichter vor dem Gebrauch auf Fremdkörper hin untersuchen.
10. Nur Zubehörteile verwenden, die in der Verpackung der Waring® Commercial Gewürzmühle enthalten sind. Der Gebrauch von anderen Zubehörteilen kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzung führen.
11. Diese Anleitungen an einem sicheren Ort aufbewahren; nicht wegwerfen.
12. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierter körperlicher, sensorischer oder geistiger Kapazität oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen vorgesehen, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht und im Gebrauch dieses Geräts geschult.

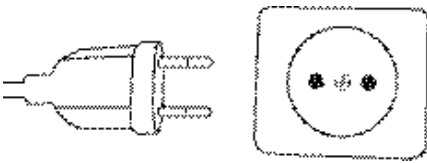
# DIESE ANLEITUNGEN AUFBEWAHREN

UM DEN ORDNUNGSGEMÄSSEN GEBRAUCH DIESES GERÄTS ZU GEWÄHRLEISTEN, DIE FOLGENDEN WICHTIGEN ERDUNGSANLEITUNGEN BEFOLGEN. DIE FOLGENDEN LÄNDER, IN DENEN VERSCHIEDENE STECKERTYPEN VERWENDET WERDEN, SIND NUR ALS REFERENZ AUFGEFÜHRT. BESTIMMEN SIE DEN RICHTIGEN STECKERTYP ANHAND DES JEWEILIGEN GERÄTS.

---

## TYP C STECKER

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

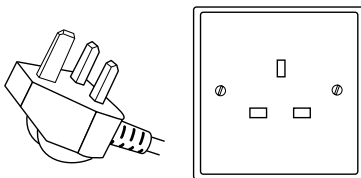


Dieser Stecker ist geerdet und hat zwei runde Kontakte, die leicht zusammenlaufen. Er kann in eine Steckdose gesteckt werden, die für runde Kontakte mit 4 mm Durchmesser und einem Abstand von 19 mm vorgesehen ist. Dieser Stecker ist für Geräte vorgesehen, die 2,5 A oder weniger erfordern. Da er in beliebiger Richtung in die Steckdose gesteckt werden kann, sind die neutralen und stromführenden Kontakte willkürlich angeordnet. Sicherstellen, dass der Stecker ganz eingesteckt ist.

---

## TYP G STECKER

(GROSSBRITANNIEN, IRLAND, ZYPERN, MALTA, MALAYSIA,



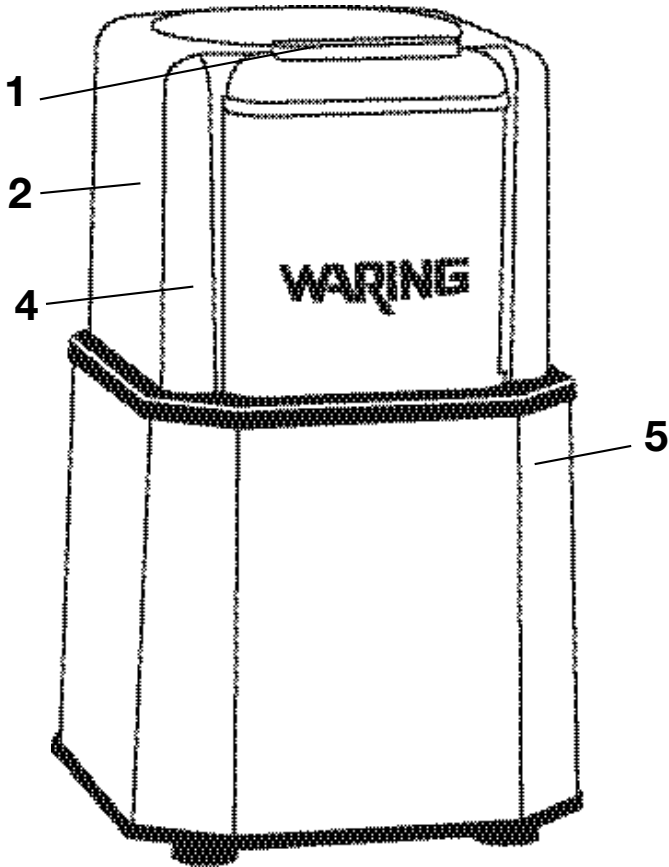
SINGAPUR UND HONGKONG)

Dieser geerdete Stecker hat drei Rechteckkontakte, die ein Dreieck bilden. Die Kontakte werden mit den Öffnungen in der Steckdose ausgerichtet, um sicherzustellen, dass der Stecker ganz eingesteckt ist. Dieser Stecker ist auch durch eine Sicherung vor Stromschwankungen geschützt.

---

## TEILE

1. Ein/Aus-Taste
2. Deckel
3. Edelstahlmesser (nicht abgebildet)
4. Herausnehmbare Edelstahlschüssel (3 eingeschlossen)
5. Mühlenfuß
6. Aufbewahrungsdeckel (3 eingeschlossen) (nicht abgebildet)





# BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Das Kabel an eine Steckdose anschließen.
2. Den Deckel vom Fuß der Mühle abnehmen.
3. Die Edelstahlschüssel mit der gewünschten Menge des Gewürzes füllen. Hinweis: Nur trockene Gewürze verwenden. Zur Bedienung kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Schüssel geben.
4. Sicherstellen, dass die Schüssel eingerastet ist und dann den Deckel auf die Mühle setzen. Zu beachten: Aus Sicherheitsgründen kann diese Mühle nur in Betrieb genommen werden, wenn der Deckel aufgesetzt und die Schüssel eingerastet ist.
5. Die Ein/Aus-Taste drücken und halten, um mit dem Mahlen zu beginnen.
6. Die Gewürze auf die gewünschte Konsistenz zermahlen. Um mit dem Mahlen aufzuhören, die Ein/Aus-Taste loslassen.
7. Wenn sich ein großes Gewürzstück unter dem Messer verklemmt: Die Schüssel vom Fuß abnehmen, das Gewürz entfernen, die Schüssel wieder aufsetzen und mit dem Mahlen fortfahren.
8. Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
9. Das gemahlene Gewürz wie gewünscht abmessen.
10. Um übriges Gewürz aufzubewahren, die Schüssel entfernen und den Aufbewahrungsdeckel aufsetzen.

# EMPFEHLUNGEN ZUM MAHLEN

Mahlanleitungen für gebräuchliche Gewürze und andere Zutaten:

| Gewürze und andere Zutaten | Empfohlene Höchstmenge           | Rezept  |
|----------------------------|----------------------------------|---|
| Pfefferkörner              | 60 g                             | 5 Sekunden laufen lassen für grob, 20 Sekunden für fein                   |
| Zimtstangen                | 3 Stangen                        | 30-45 Sekunden laufenlassen   |
| Sternanis                  | 40 g                             | 30 Sekunden laufenlassen  |
| Getrocknete Chilischoten   | 10 Schoten ohne Stiel            | Zum Zerstoßen 5 Mal pulsieren, für feines Pulver 30 Sekunden laufenlassen |
| Gewürznelken               | 60 g                             | 5 Pulse, 1 Minute laufenlassen  |
| Muskat                     | 1-3 Muskatnüsse                  | 5-15 Sekunden laufenlassen  |
| Senfkörner                 | 60 g                             | 30 Sekunden laufenlassen  |
| Bockshornkleesamen         | 60 g                             | 30 Sekunden laufenlassen  |
| Fenchelsamen               | 70 g                             | 15 Sekunden laufenlassen  |
| Sesamsamen                 | 60 g                             | 10 Sekunden laufenlassen  |
| Kardamomkapseln            | 60 g                             | 30 Sekunden laufenlassen  |
| Lorbeerblätter             | Schüssel zu $\frac{3}{4}$ füllen | 30 Sekunden laufenlassen  |
| Nüsse                      | 40 g                             | Auf die gewünschte Größe pulsieren  |
| Grober Streuzucker         | 65 g (1/3 Tasse)                 | 5 Sekunden laufenlassen für feinen Puderzucker                            |
| Ungekochter Reis           | 60 g                             | 30 Sekunden laufenlassen  |

## **PFLEGE UND REINIGUNG**

Sicherstellen, dass der Stecker der Mühle aus der Steckdose gezogen ist. Zur leichten Reinigung: Die herausnehmbaren Teile sofort nach jedem Gebrauch mit heißem Seifenwasser abspülen, um übriges Gewürz zu entfernen. Mit sauberem Wasser nachspülen. Die Teile an der Luft trocknen lassen. Die herausnehmbaren Teile können auch oben in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.

Den Motorfuß mit einem feuchten Tuch abwischen.

**DEN MOTORFUSS NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN.**

## **AUTOMATISCHER WÄRMESCHUTZ**

Für Ihre Sicherheit ist diese Gewürzmühle mit einem Wärmeschutz ausgestattet. Sollte sich die Gewürzmühle überhitzen, schaltet sich der Motor automatisch aus. Den Motor 5 Minuten abkühlen lassen. Nachdem der Motor abgekühlt ist, kann das Mahlen fortgesetzt werden.

# **IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours suivre des mesures de sécurité élémentaires, parmi lesquelles les suivantes :

- 1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Afin de réduire le risque d'incendie, de mort ou de blessure par choc électrique, ne pas placer le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. **Débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'installer ou de démonter des pièces ou avant de le nettoyer.**
4. Éviter tout contact avec les parties mobiles.
5. Ne jamais utiliser cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est abîmé. En cas de dommages, cesser immédiatement l'utilisation et contacter votre revendeur local.
6. Il convient de surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Ne pas utiliser cet appareil à l'air libre.
8. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
9. S'assurer avant utilisation que le moulin ne contient pas de corps étrangers.
10. Utiliser uniquement les accessoires inclus. L'utilisation d'autres accessoires présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
11. Conserver ces instructions dans un endroit sûr.
12. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel ou dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire de la personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

# CONSERVER CES INSTRUCTIONS

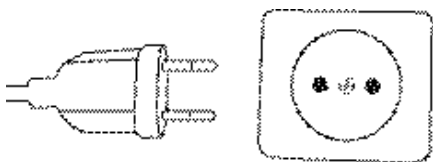
## MISE À LA TERRE

LE TYPE DE PRISE DONT VOTRE APPAREIL EST MUNI VARIE SUIVANT LE PAYS DANS LEQUEL L'APPAREIL A ÉTÉ ACHETÉ. QUELLE QUE SOIT LA PRISE, ELLE DOIT ÊTRE MISE À LA TERRE. SUIVEZ LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AFIN D'ASSURER LA MISE À LA TERRE ADÉQUATE DE L'APPAREIL. LA LISTE DE PAYS EST À TITRE INDICATIF UNIQUEMENT. VÉRIFIEZ TOUJOURS LE TYPE DE PRISE UTILISÉE DANS VOTRE PAYS DE RÉSIDENCE.

---

## PRISE DE TYPE F

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

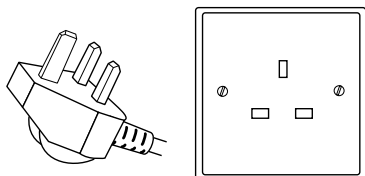


Priese dotée de deux broches cylindriques. Cette fiche n'est pas polarisée, si bien qu'elle peut s'insérer dans la prise dans n'importe quel sens. La mise à la terre se fait par l'intermédiaire de deux ergots placés sur les bords intérieurs de la prise de courant murale. L'appareil est mis à la terre quand les bornes de la prise entrent en contact avec les ergots. Assurez-vous que la prise est bien insérée dans la prise de courant.

---

## FICHE DE TYPE G

(ROYAUME UNI, IRELANDE, CHYPRE, MALTE, MALAISIE, SINGAPOUR, HONG KONG)

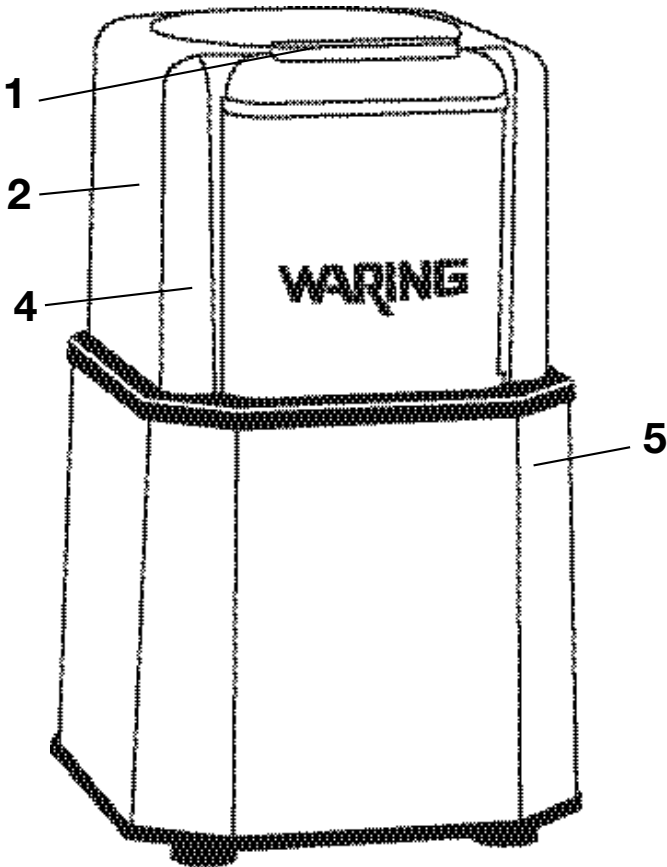


Priese anglaise dotée de trois broches rectangulaires formant un triangle. Cette fiche protège également contre les surtensions. Assurez-vous que la prise est bien insérée dans la prise de courant murale.

---

## PIÈCES

1. Bouton marche/arrêt (I/O)
2. Couvercle
3. Lames en acier inoxydable (non indiquées ci-dessous)
4. Trois récipients en acier inoxydable
5. Moulin
6. Trois couvercles (non indiqués ci-dessous)
7. Espace de rangement du cordon électrique



# MODE D'EMPLOI

1. Brancher le cordon dans une prise électrique.
2. Retirer le couvercle du moulin.
3. Remplir le récipient en acier inoxydable avec la quantité voulue d'épices, sans excéder les quantités maximales (voir page suivante.). Important : Ne jamais ajouter d'eau ou autre liquide. Le moulin est conçu pour broyer des ingrédients secs uniquement.
4. Vérifier que le récipient est bien installé et placer le couvercle sur le moulin. Remarque : L'appareil ne se mettra pas en route à moins que le couvercle soit correctement fermé et que le récipient soit en place.
5. Appuyer sur le bouton marche/arrêt (I/O).
6. Moudre les épices jusqu'à obtention de la consistance voulue. Pour arrêter l'appareil, relâcher le bouton marche/arrêt (I/O).
7. Si de grosses épices se coincent sous les lames, retirer le récipient du socle et dégager les épices. Remettre ensuite le récipient sur le socle et continuer à moudre.
8. Débrancher le cordon de la prise électrique.
9. Mesurer la quantité désirée d'épices moulues.
10. Retirer le récipient du socle et conserver le reste des épices moulues à l'intérieur. Fermer le récipient avec le couvercle.

## GUIDE D'UTILISATION

La liste suivante vous donnera une indication de la méthode à utiliser pour mouder les épices communes et quelques autres ingrédients :

| Épices entières       | Quantité maximale     | Méthode   |
|-----------------------|-----------------------|---|
| Poivre en grains      | 60 g                  | 5 secondes pour broyer ;<br>20 secondes pour mouder                   |
| Cannelle              | 3 bâtons              | 30 à 45 secondes  |
| Anis étoilé (badiane) | 40 g                  | 30 secondes   |
| Piments rouges séchés | 10 piments (équeutés) | 5 impulsions pour broyer ;<br>30 secondes pour mouder                 |
| Clous de girofles     | 60 g                  | 5 impulsions + 1 minute<br>en continu                                 |
| Noix de muscade       | 1 à 3 noix            | 5 à 15 secondes   |
| Graines de moutarde   | 60 g                  | 30 secondes   |
| Graines de fenugrec   | 60 g                  | 30 secondes   |
| Graines de fenouil    | 70 g                  | 15 secondes   |
| Graines de sésame     | 60 g                  | 10 secondes   |
| Gousses de cardamome  | 40 g                  | 30 secondes   |
| Feuilles de laurier   | ¼ du récipient        | 30 secondes   |
| Noix                  | 40 g                  | Impulsions successives jusqu'à<br>obtention de la consistance désirée |
| Sucre en poudre       | 65 g                  | 15 secondes pour réduire<br>en poudre fine                            |
| Riz cru               | 70 g                  | 30 secondes   |



## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Laver les pièces amovibles après chaque utilisation, à la main ou au lave-vaisselle (panier du haut uniquement). Rincer et laisser sécher les pièces avant de les assembler à nouveau.

Essuyer le corps de l'appareil avec un linge légèrement humide.

**NE JAMAIS PLONGER L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

## **DISPOSITIF DE PROTECTION DU MOTEUR**

Votre appareil est équipé d'un dispositif de protection thermique qui arrêtera le moteur en cas de surchauffe. Si l'appareil s'arrête abruptement, débranchez-le, puis laissez-le refroidir pendant 5 à 10 minutes. Une fois le moteur refroidi, vous pouvez le rebrancher et continuer à moudre.

# 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. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cordón, la clavija o el cuerpo del aparato en agua u otro líquido.
3. Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar o remover piezas, antes de sacar el contenido del recipiente y antes de limpiarlo.
4. Evite tocar las partes en movimiento.
5. No opere este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o dañado de cualquier forma. Regrese el aparato a su mayorista local.
6. Supervise los niños para asegurarse que no jueguen con el aparato.
7. No lo utilice en exteriores.
8. No permita que el cable cuelgue del borde del mesón, de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
9. Asegúrese que el molinillo no encierre objetos extraños antes de ponerlo en marcha.
10. Sólo utilice los accesorios provistos. El uso de otros accesorios puede presentar un riesgo de incendio o de electrocución, o provocar heridas.
11. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro.
12. Personas (incluso niños) con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o personas que carecen conocimiento o experiencia no deberían utilizar este aparato, al menos que la persona responsable por su seguridad los supervise o les haya dado instrucciones relativas al uso del mismo.

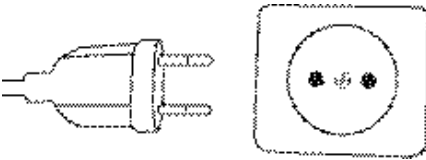
## CONEXIÓN CON TIERRA

EL TIPO DE ENCHUFE CON EL CUAL EL APARATO ESTÁ EQUIPADO DEPENDE DEL PAÍS DONDE LO COMPRÓ. ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO CON TIERRA. SIGA LAS INSTRUCCIONES A CONTINUACIÓN PARA ASEGURARSE QUE EL APARATO ESTÉ DEBIDAMENTE CONECTADO CON TIERRA. LA LISTA DE PAISES NO ES EXHAUSTIVA. SIEMPRE AVERIGÜE EL TIPO DE ENCHUFE USADO EN SU PAÍS DE RESIDENCIA.

---

## ENCHUFE DE TIPO F

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

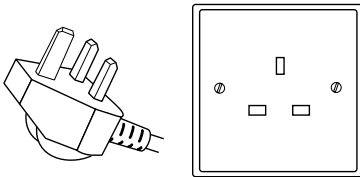


Enchufe con dos patas cilíndricas. Este tipo de enchufe no está polarizado. Por lo tanto, encajará en el tomacorriente de cualquiera manera. Hay un polo de conexión con tierra en ambos lados del tomacorriente. Se realiza la conexión con tierra al introducir el enchufe en el tomacorriente. Asegúrese que el enchufe esté debidamente insertado en el tomacorriente.

---

## ENCHUFE DE TIPO G

(REINO UNIDO, IRLANDA, CHIPRE, MALTA, MALAISIA, SINGAPUR, HONG KONG)

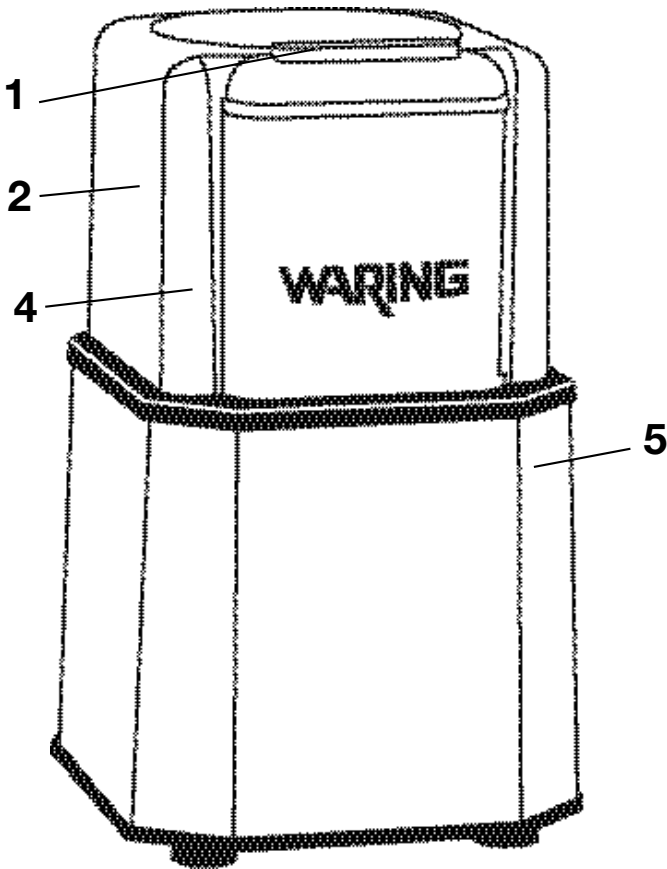


Enchufe con tres patas rectangulares que forman un triángulo. Este enchufe protege contra el sobrevoltaje. Asegúrese que el enchufe esté debidamente insertado en el tomacorriente.

---

## PIEZAS

1. Botón de encendido/apagado (I/O)
2. Tapa
3. Cuchilla de acero inoxidable (no enseñada aquí)
4. Tres recipientes de acero inoxidable
5. Molinillo
6. Tres tapas (no enseñadas aquí)



# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Enchufe el cordón eléctrico en un tomacorriente.
2. Retire la tapa.
3. Llene el recipiente de acero inoxidable con las especias/nueces deseadas, sin exceder la capacidad máxima (véase la tabla a continuación).
4. Asegúrese que el recipiente esté fijo en posición. **Importante:** El aparato no se pondrá en marcha al menos que la tapa esté puesta y que el recipiente esté debidamente instalado.
5. Oprima el botón de encendido/apagado (I/O).
6. Muela las especias/nueces hasta obtener la textura deseada. Para apagar el aparato, afloje el botón de encendido/apagado (I/O).
7. Si especias grandes trabaran las cuchillas, retire el recipiente de la base y destrabe las cuchillas. Después, regrese el recipiente sobre la base y siga moliendo.
8. Desconecte el cordón del tomacorriente.
9. Mida la cantidad deseada de especias/nueces molidas
10. Si desea guardar las especias adentro del recipiente, retírelo de la base y tápelo con una de las tapas provistas.

## GUÍA DE USO

La lista siguiente le indicará cual método usar para moler algunas especias e ingredientes comunes:

| Especias enteras          | Cantidad máxima       | Método   |
|---------------------------|-----------------------|--|
| Granos de pimienta        | 60 g                  | Procesar por 5 segundos para picar o 20 segundos para moler    |
| Canela                    | 3 palitos             | Procesar por 30 a 45 minuto                                    |
| Anís estrellado (badiana) | 40 g                  | Procesar por 30 segundos                                       |
| Chiles secos              | 10 chiles (sin tallo) | Pulsar 5 veces para picar. Procesar por 30 segundos para moler |
| Clavos de olor            | 60 g                  | Pulsar 5 veces, luego procesar por 1 minuto                    |
| Nuez moscada              | 1 a 3 nueces          | Procesar por 5 a 15 segundos                                   |
| Semillas de mostaza       | 60 g                  | Procesar por 30 segundos                                       |
| Semillas de fenogreco     | 60 g                  | Procesar por 30 segundos                                       |
| Semillas de hinojo        | 70 g                  | Procesar por 15 segundos                                       |
| Semillas de sésamo        | 60 g                  | Procesar por 10 segundos                                       |
| Cardamomo                 | 40 g                  | Procesar por 30 segundos                                       |
| Hojas de laurel           | ¼ del recipiente      | Procesar por 30 segundos                                       |
| Nueces                    | 40 g                  | Pulsar hasta obtener la consistencia deseada                   |
| Azúcar el polvo           | 65 g                  | Procesar por 15 segundos para moler muy fino                   |
| Arroz crudo               | 70 g                  | Procesar por 30 segundos                                       |

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

Desconecte el aparato antes de limpiarlo. Lave las partes extraíbles a mano o en la bandeja superior del lavavajillas. Enjuague y seque todas las piezas antes de ensamblarlas otra vez.

Limpie el cuerpo del aparato con un paño ligeramente humedecido.

**NUNCA SUMERJA EL APARATO EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.**

## **DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN DEL MOTOR**

Su aparato está dotado de un dispositivo de protección térmica que lo apagará en caso de recalentamiento del motor. Si el aparato se detuviera de repente, desconéctelo del tomacorriente y permita que el motor enfríe durante 5 a 10 minutos. Cuando el motor esté frío, vuelva a conectar el aparato y siga moliendo.

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

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

1. **LEES ALLE INSTRUCTIES.**
2. Dompel de Waring® Commercial kruidenmolen niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te vermijden.
3. **Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is of alvorens het te reinigen.**
4. Vermijd contact met draaiende onderdelen.
5. Gebruik de Waring® Commercial kruidenmolen of andere elektrische apparaten 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 of andere manier beschadigd is. Schakel bij beschadiging het apparaat onmiddellijk uit en bel uw lokale distributeur.
6. Houd toezicht op kinderen zodat ze niet met het apparaat kunnen spelen.
7. Niet buitenshuis gebruiken.
8. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen of in aanraking komen met warme oppervlakken.
9. Controleer voor gebruik of er geen vreemde voorwerpen in de vultrechter zitten.
10. Gebruik alleen de toebehoren uit de verpakking van de Waring® Commercial kruidenmolen. Het gebruik van andere toebehoren kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
11. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek en gooi hem niet weg.
12. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen (ook kinderen) of personen met onvoldoende ervaring of kennis, tenzij onder toezicht of indien het gebruik van het apparaat werd uitgelegd door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.



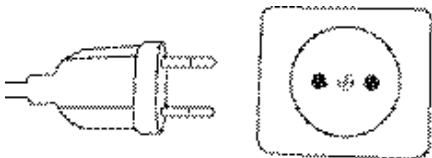
# BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

LEES DE BELANGRIJKE INSTRUCTIES HIERONDER BETREFFENDE AARDEN OM CORRECT GEBRUIK VAN DIT APPARAAT TE VERZEKEREN. DE LIJST MET BELANGRIJKSTE LANDEN WAAR ANDERE STEKKERTYPES WORDEN GEBRUIKT, IS ALLEEN TER REFERENTIE. BEKIJK HET APPARAAT ZELF OM TE BEPALEN OM WELK TYPE STEKKER HET GAAT.

---

## TYPE C STEKKER

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

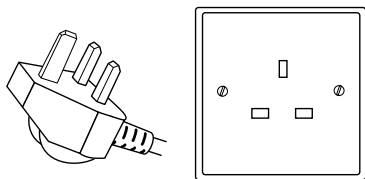


Deze stekker is geaard en heeft twee ronde pennen, die meestal lichtjes naar elkaar toe lopen. Hij is geschikt voor contactdozen waar ronde contactelementen van 4 mm in passen die 19 mm uiteen staan. Deze stekker is bedoeld voor gebruik met apparaten van 2,5 A of minder. Omdat u deze stekker in gelijk welke richting in het stopcontact kunt steken, speelt het geen rol hoe de stroomvoerende en de neutrale pin worden aangesloten. Zorg dat de stekker volledig in het stopcontact zit.

---

## TYPE G STEKKER

(VERENIGD KONINKRIJK, IERLAND, CYPRUS, MALTA,



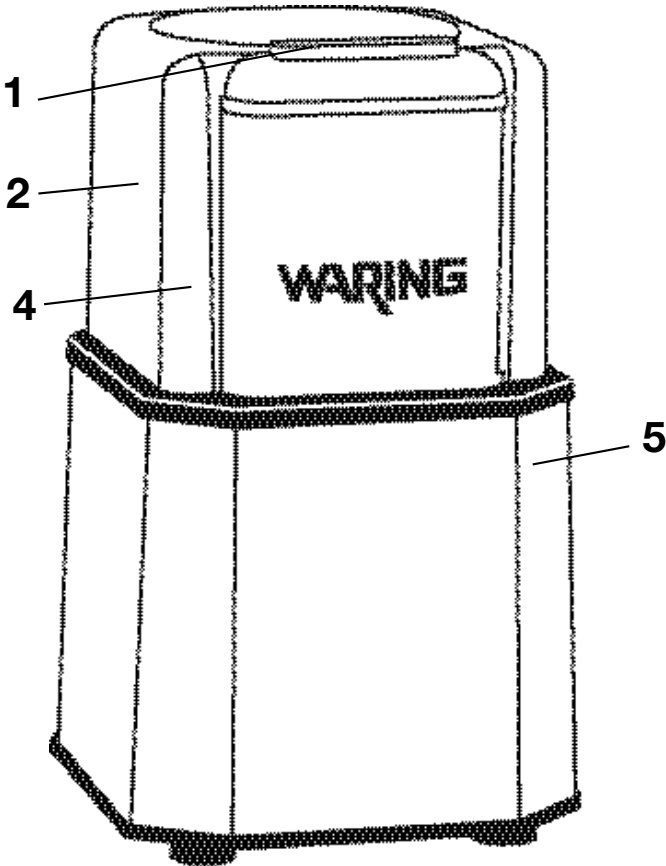
MALEISIË, SINGAPORE EN HONGKONG)

Deze geaarde stekker heeft drie rechthoekige pennen die een driehoek vormen. Breng de pennen in lijn met het stopcontact en zorg ervoor dat de stekker volledig in het stopcontact is. Deze stekker is ook beschermd met een zekering voor stroomstoten.

---

## ONDERDELEN

1. Aan/uit (I/O) knop
2. Deksel
3. Roestvrijstalen messen (niet afgebeeld)
4. Roestvrijstalen verwijderbare beker (3 meegeleverd)
5. Motorblok molen
6. Bewaardeksel (3 meegeleverd) (niet afgebeeld)



# BEDIENING:

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Haal het deksel van het motorblok van de molen.
3. Vul de roestvrijstalen beker met de gewenste hoeveelheid kruiden. NB: gebruik alleen droge ingrediënten. Doe geen water of andere vloeistoffen in de beker.
4. Controleer of de mengbeker is vergrendeld en zet het deksel op de molen. Denk eraan dat de molen een veiligheidsvoorziening heeft waardoor hij niet kan starten als het deksel niet goed is aangebracht en de beker niet is vergrendeld.
5. Houd de Aan/Uit (I/O) knop ingedrukt en begin te malen.
6. Maal tot de kruiden tot de gewenste fijnheid zijn gemalen. Laat de Aan/Uit (I/O) knop los om te stoppen met malen.
7. 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.
8. Trek de stekker uit het stopcontact.
9. Meet de gewenste hoeveelheid gemalen kruiden af.
10. Als u ongebruikte gemalen kruiden wenst te bewaren, haalt u de maalbeker van het apparaat en sluit u hem af met een bewaardeksel.

## AANBEVOLEN MAALINSTRUCTIES

In onderstaande tabel vindt u instructies voor het malen van courante hele kruiden en andere geschikte ingrediënten.

| Hele kruiden en andere ingrediënten | Max. aanbevolen hoeveelheid | Werkwijze   |
|-------------------------------------|-----------------------------|---|
| Peperkorrels                        | 60 g (2 oz.)                | 5 seconden voor grof gemalen peper, 20 seconden voor fijn gemalen peper |
| Kaneelstokjes                       | 3 stokjes                   | 30-45 seconden  |
| Steranijs                           | 40 g (1,5 oz.)              | 30 seconden   |
| Gedroogde chilipepers               | 10 pepers (zonder steel)    | Geplet: 5 keer pulsen<br>Fijn poeder: 30 seconden                       |
| Kruidnagel                          | 60 g (2 oz.)                | 5 keer pulsen, 1 minuut malen   |
| Nootmuskaat                         | 1-3 nootjes                 | 5-15 seconden   |
| Mosterdzaad                         | 60 g (2 oz.)                | 30 seconden   |
| Fenegriekzaad                       | 60 g (2 oz.)                | 30 seconden   |
| Venkelzaad                          | 70 g (2,5 oz.)              | 15 seconden   |
| Sesamzaad                           | 60 g (2 oz.)                | 10 seconden   |
| Kardemompeultjes                    | 40 g (1,5 oz.)              | 30 seconden   |
| Laurierblaadjes                     | Beker 3/4 vullen            | 30 seconden   |
| Noten                               | 40 g (1,5 oz.)              | Tot gewenste grootte pulsen   |
| Kristalsuiker                       | 65 g (1/3 cup )             | 15 seconden voor fijne poedersuiker                                     |
| Ongekookte rijst                    | 60 g (2,5 oz.)              | 30 seconden   |

## **ONDERHOUD EN REINIGING**

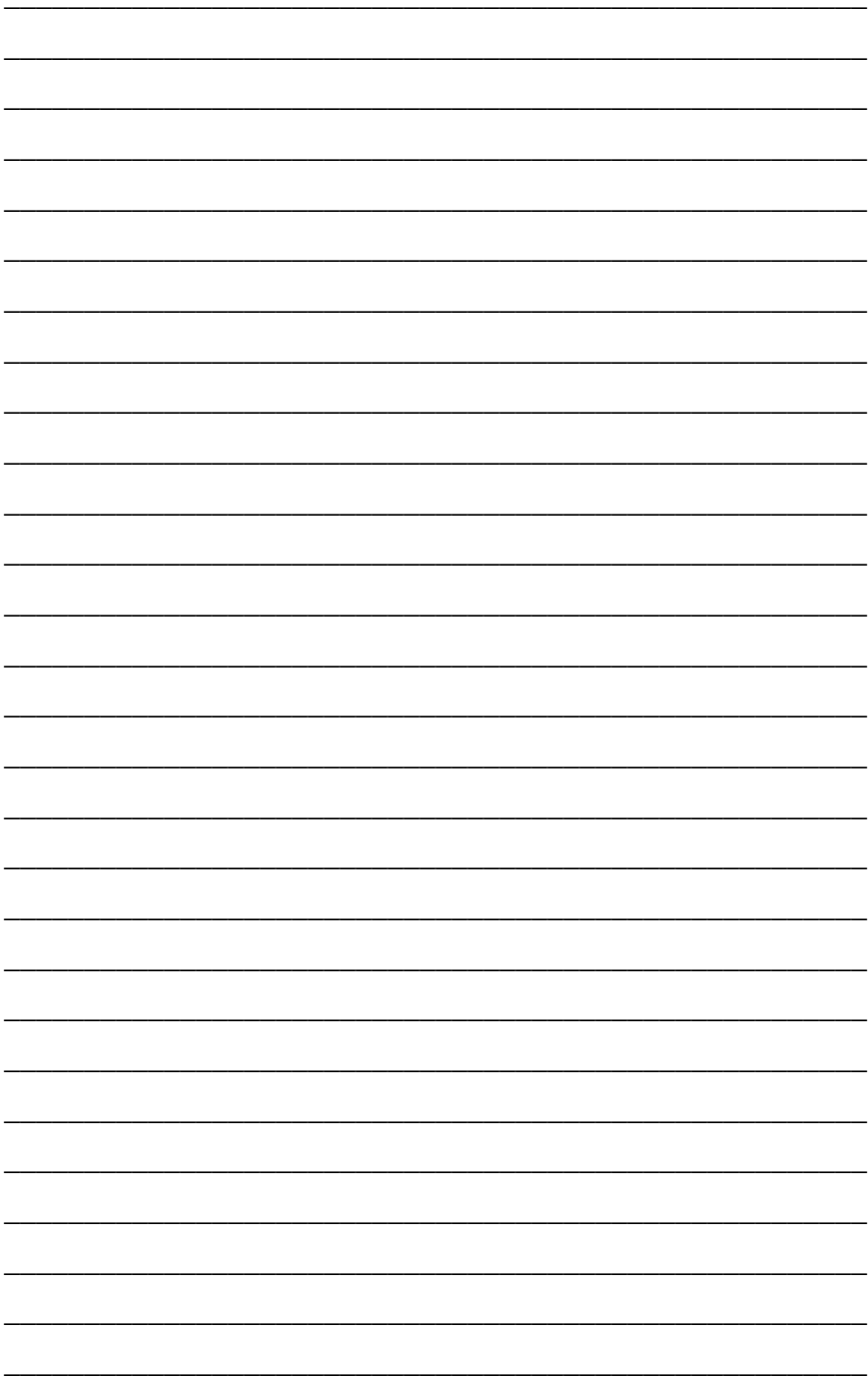
Zorg dat de stekker van de molen niet meer in het stopcontact zit. Reinigen: was de losse onderdelen onmiddellijk na gebruik af in een warm sopje om restjes gemalen kruiden te verwijderen. Spoelen met schoon water. Laat de onderdelen aan de lucht drogen. De losse onderdelen mogen ook in de vaatwasser, maar dan wel op het bovenste rek.

Veeg het motorblok schoon met een vochtige doek.

**DOMPEL HET MOTORBLOK NIET ONDER IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN.**

## **AUTOMATISCH RESETTEN VAN THERMISCHE BEVEILIGING**

De kruidenmolen is voor uw veiligheid voorzien van een thermische beveiliging. Mocht de kruidenmolen oververhitten, wordt de motor automatisch uitgeschakeld. Laat de motor 5 à 10 minuten afkoelen. Ga verder met malen zodra de motor is afgekoeld.





©2009 Conair Corporation  
314 Ella T. Grasso Avenue  
Torrington, CT 06790

Waring® Commercial is a registered trademark of Conair Corporation. Any other trademarks or service marks of third parties referred to used herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

Waring® Commercial est une marque déposée de Conair Corporation. Toutes marques déposées ou marques de commerce ci-incluses appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

Waring® Commercial è un marchio depositato della Conair Corporation. Qualsiasi marchio di fabbrica o di servizio di terzi qui riportato è di proprietà dei rispettivi detentori

Waring® Commercial ist eine registrierte Marke der Conair Corporation. Alle hierin verwendeten Marken oder Servicemarken von dritten Parteien sind die Marken oder Servicemarken ihrer jeweiligen Besitzer.

Waring® es una marca registrada de Conair Corporation. Todas las marcas registradas o marcas de comercio mencionadas en ésta pertenecen a sus titulares respectivos.

Waring® Commercial is een geregistreerd handelsmerk van Conair Corporation. Alle overige in dit document gebruikte handels- of dienstmerken zijn handels- of dienstmerken van hun respectieve eigenaars.

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

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

WSG30E/K IB  
08WI11799

IB-9004