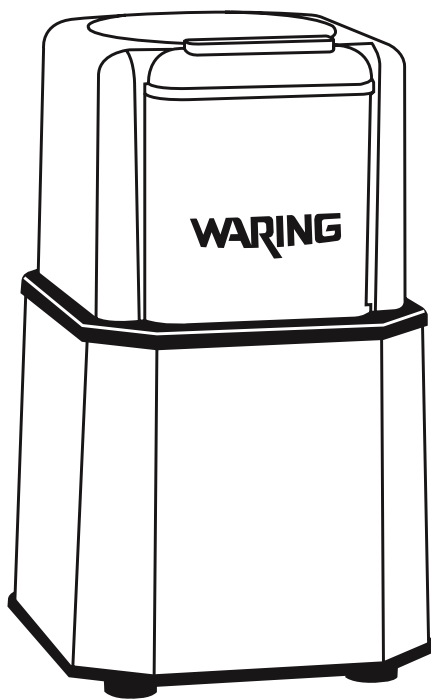


WARING
COMMERCIALTM

Spice Grinder
Moulin à Épices



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.

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.

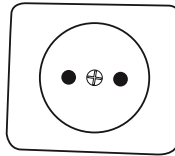
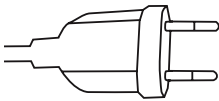
SAVE THESE INSTRUCTIONS

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)

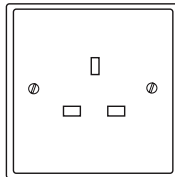
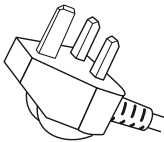
This plug is grounded and has two round pins, which usually converge slightly. It can be inserted into any socket that accepts 4 mm round contacts spaced 19 mm apart. This plug is intended for use with devices that require 2.5 A or less. Because it can be inserted in either direction into the socket,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



TYPE G PLUG

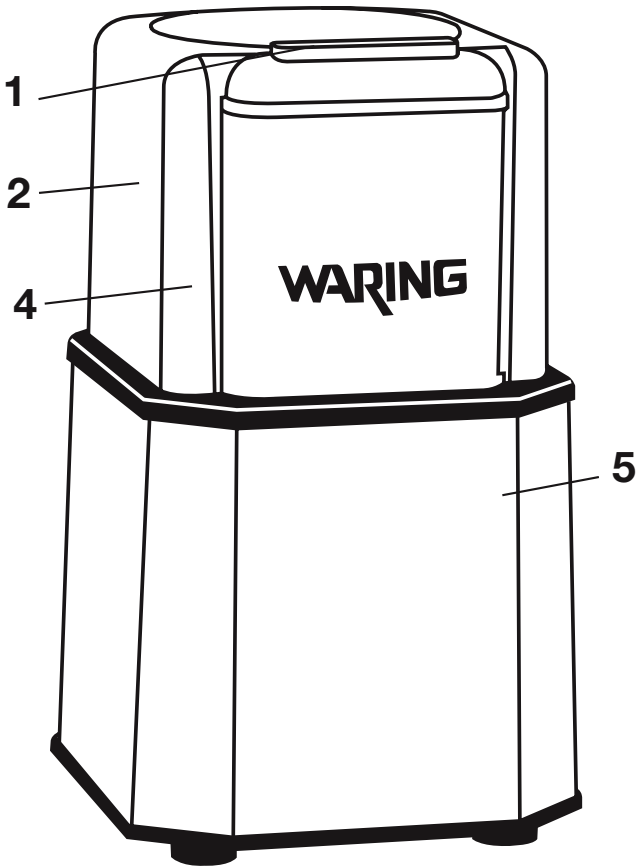
(UNITED KINGDOM, IRELAND,
CYPRUS, MALTA, MALAYSIA,
SINGAPORE AND HONG KONG)

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 $\frac{1}{4}$ bowl	Run 30 seconds
Nuts	1.5 oz.	Pulse to desired size
Granulated Sugar	$\frac{1}{3}$ 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.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Afin de réduire le risque d'incendie, de mort ou de blessure par choc électrique, ne placez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. **Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'installer ou de démonter des pièces ou avant de le nettoyer.**
4. Évitez tout contact avec les parties mobiles.
5. N'utilisez jamais 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. Envoyez-le à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté et réparé. Composez le 1-800-269-6640 pour plus d'informations.
6. Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. N'utilisez pas cet appareil à l'air libre.
8. Ne laissez pas 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. Assurez-vous avant utilisation que le moulin ne contient pas de corps étrangers.
10. N'utilisez que les accessoires recommandés par Waring®. L'utilisation d'autres accessoires présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
11. Conservez ces directives 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.

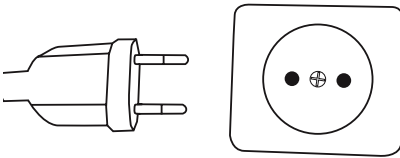
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MISE À LA TERRE

LE TYPE DE PRISE DONT VOTRE APPAREIL EST MUNI VARIE SUIVANT LE PAYS OÙ 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 C

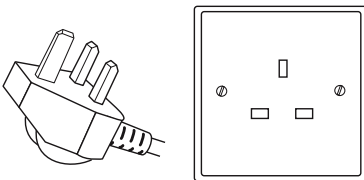
(ALLEMAGNE, AUTRICHE, PAYS BAS, SUÈDE, NORVÈGE, FINLANDE, PORTUGAL, ESPAGNE, EUROPE DE L'EST)



Priise 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

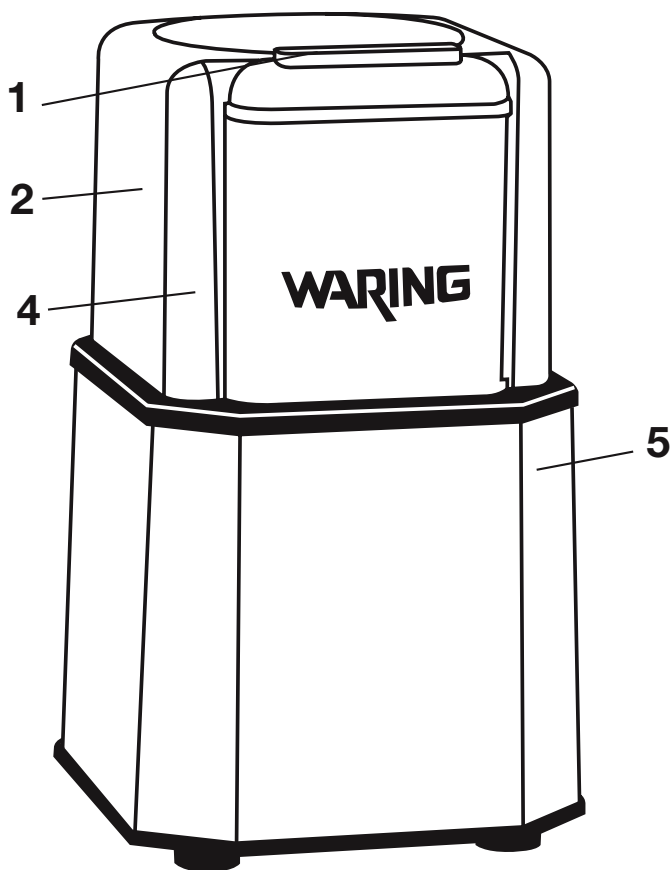
(ROYAUME UNI, IRLANDE, CHYPRE, MALTE, MALAISIE, SINGAPOUR, HONG KONG)



Priise 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 visibles)
4. Récipients en acier inoxydable (quantité : 3)
5. Moulin
6. Couvercles (quantité : 3) (non visibles)



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 dépasser les quantités maximales (voir page suivante.)
Important : Ne jamais remplir le récipient d'eau ou autre liquide. Le moulin est conçu pour broyer des ingrédients secs uniquement.
4. Vérifier que le récipient est bien installé et refermer le couvercle du 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 texture voulue.
7. Si de grosses épices bloquent les lames, **retirer le récipient du socle** et dégager les lames. Remettre ensuite le récipient sur le socle et continuer à moudre.
8. Relâcher le bouton marche/arrêt (I/O) pour arrêter le moulin.
9. Débrancher le cordon de la prise électrique.
10. Utiliser la quantité voulue d'épices moulues et conserver le reste dans le récipient fermé.

GUIDE D'UTILISATION

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

Épices entières	Quantité maximale	Méthode
Poivre en grains	2 onces (60g)	5 secondes pour moudre gros ou 20 secondes pour moudre fin
Bâtons de cannelle	3 bâtons,	30-45 secondes
Anis étoilé (badiane)	1,5 onces (40g)	30 secondes
Piments rouges séchés	10 piments (équeutés),	5 pulses pour concasser, 30 secondes pour réduire en poudre
Clous de girofles	2 onces (60g)	5 pulses + 1 minute en continu
Noix de muscade	1-3 noix	5-15 secondes
Graines de moutarde	2 onces (60g)	30 secondes
Graines de fenugrec	2 onces (60g)	30 secondes
Graines de fenouil	2,5 onces (70g)	15 secondes
Graines de sésame	2 onces (60g)	10 secondes
Gousses de cardamome	1,5 onces (40g)	30 secondes
Feuilles de laurier	¾ du récipient	30 secondes
Noix	1,5 onces (40g)	Pulser jusqu'à obtention de la consistance désirée
Sucre en poudre	(⅓ tasse) 65g	15 secondes pour réduire en poudre fine
Riz cru	2,5 onces (70g)	30 secondes

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. DÉBRANCHER L'APPAREIL AVANT DE LE NETTOYER.
2. Laver les pièces amovibles après chaque utilisation, à la main ou au lave-vaisselle. Rincer et laisser sécher les pièces avant de les assembler à nouveau.
3. Essuyer le corps de l'appareil avec un linge légèrement humide.

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

PROTECTION THERMIQUE

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

©2008 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 par Conair Corporation.
Toutes marques déposées ou marques de commerce
ci-incluses appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

www.waringproducts.com

Printed in China
Imprimé en Chine

WSG30E/K IB
08WI11799

IB-9004