WARING™
COMMERCIAL

Spice Grinder
Molinillo de especias
Moulin à épices



WSG60

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

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

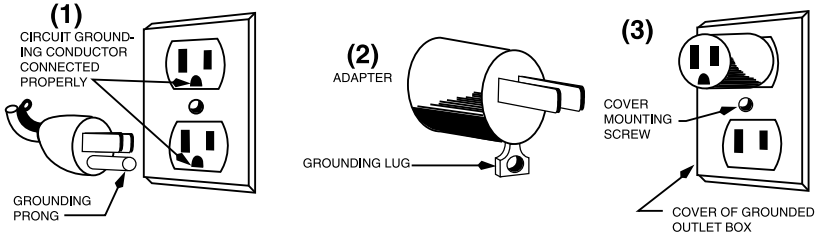
1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Unplug from outlet when not in use, before assembling or disassembling, and before cleaning.**
3. To protect against risk of electrical hazards, do not immerse the Waring® Commercial Spice Grinder in water or other liquids.
4. Avoid contact with moving parts.
5. Do 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 Waring customer service at (800) 269-6640 for examination, repair or adjustment.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Check hopper for presence of foreign objects before using.
10. 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.
11. Put this instruction booklet in a safe place; do not discard.
12. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
13. When operating for long periods of time the grinding bowl can become hot. Please use caution when handling the bowl.
14. The maximum recommended runtime is 2 minutes and 30 seconds. This unit will automatically shut off if the motor is running continuously for 2 minutes and 30 seconds.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and 3-prong grounding-type plug to fit the proper grounding-type receptacle. The appliance has a plug that looks like the plug in drawing (1). An adapter, as in drawing (2), should be used for connecting the appliance plug to two-prong receptacles.
The grounding lug which extends from the adapter must be connected to a permanent ground such as a properly grounded outlet box, as shown in drawing (3) using a metal screw.

Note: The use of an adapter is not authorized in Canada.



EXTENSION CORDS

Use only 3-wire extension cords which have 3-prong grounding-type plugs and 3-pole cord connectors that accept the plug from the appliance. Use only extension cords which are intended for indoor use. Use only extension cords having an electrical rating not less than the rating of the appliance. Do not use damaged extension cords. Examine extension cord before using and replace if damaged. Do not abuse extension cord and do not yank on any cord to disconnect. Keep cord away from heat and sharp edges.

PARTS

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



OPERATING INSTRUCTIONS

1. Remove cover from base of grinder by turning counterclockwise and lifting.
2. Fill stainless steel 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 grinder base by lining up the tabs on the cover with the indents on the base. Then turn clockwise until the cover clicks into position. Be sure that the tabs on the cover are positioned under the lip in the grinding base 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 2.5 minutes the unit will shut off for safety reasons.
6. Do not fill liquids above the MAX LIQUID FILL line.
7. Grind until spices are ground to desired consistency.
8. If any large spice gets lodged under the blade unlock and remove cover, remove jar from base, dislodge spice, replace jar, lock cover in place and continue grinding.
9. Once finished, remove plug from outlet.
10. Measure ground spices as desired.
11. 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

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

Spice	Recommended Quantity	Recommended Time
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
Blend	**Ingredients**	**Directions**
Pesto	2 cups basil leaves ¼ cup pine nuts 1 clove of garlic 1 cup Parmesan cheese ¾ cup olive oil Salt and pepper to taste	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	Pulse (3-second) until desired consistency.

Pork Rub	2 cups brown sugar 1 tbsp peppercorns 1 tbsp cumin 1 dried chipotle pepper 1 pinch salt	Add all ingredients except brown sugar to jar and run for 10 seconds continuously. Add sugar and run for 15 more seconds.
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 2 minutes or until smooth, scraping sides as needed.
Hummus	1 can (14 oz.) chickpeas drained (reserve juice) ¼ cup juice from can of chickpeas ½ tbsp tahini 1 clove of garlic Lemon juice from ½ lemon ¼ cup olive oil Salt and pepper to taste	Add all ingredients and pulse 5 times. Run continuously for 1½ minutes or until smooth.
Whipped Cream	1½ cups heavy cream 3 tsp sugar ½ vanilla bean	Run continuously until cream thickens to desired consistency.

CLEANING AND MAINTENANCE

To clean, first unplug the spice grinder. Unless you are using the grinding bowl for storage, remove from base and empty the grinding bowl of all contents. Lock grinding bowl into grinder base. Add ½ cup of hot, soapy water, cover and run continuously for 10 seconds or until all debris has been removed from the blades. The cup may be hand-washed and is dishwasher safe. Wipe the exterior of the motor housing and the plastic housing cover (where the grinding bowl is positioned) with a damp cloth. Allow to air-dry.

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. Unplug the spice grinder from the electrical outlet and let the motor cool down completely. Once the motor has cooled down, plug unit into electrical outlet and resume grinding.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

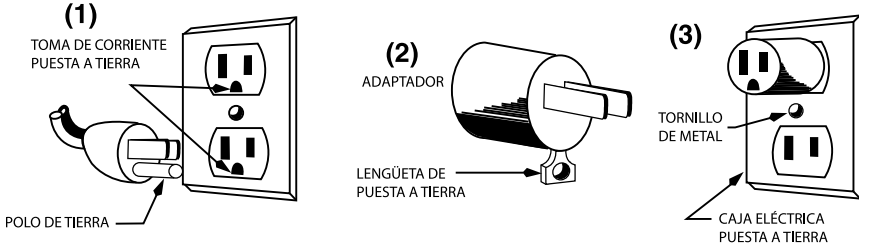
1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desconecte el aparato cuando no esté en uso, instalar/ remover piezas y antes de limpiarlo.**
3. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el aparato en agua u otro líquido.
4. Evite el contacto con las piezas móviles.
5. No utilice este aparato si el cable 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 llame al 1-800-269-6640 para conseguir información acerca de cómo regresar 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. No lo utilice en exteriores.
8. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
9. Averigüe que no hay objetos extraños en el tazón antes de usarlo.
10. Solamente utilice los accesorios proveídos. El usar otros accesorios presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
11. Guarde este manual de instrucciones para futura referencia; no lo tire.
12. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben utilizar este aparato.

13. El tazón puede ponerse muy caliente cuando se usa el aparato durante un tiempo prolongado; manipúlelo con cuidado.
14. El tiempo de funcionamiento continuo máximo es de 2 minutos y 30 segundos. Después de este tiempo, el aparato se apagará automáticamente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, este aparato está equipado con un cable/ enchufe con puesta a tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra (Fig. 1). Si una toma de corriente puesta a tierra no está disponible, se podrá usar



un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente polarizada (Fig. 2). El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del mismo a la caja eléctrica (Fig. 3).

Nota: está prohibido usar un adaptador en el Canadá.

USO DE EXTENSIONES

Solamente use extensiones con puesta a tierra. Solamente utilice extensiones para uso en interiores La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. No utilice extensiones dañadas. Examine la extensión antes de usarla y reemplácela si está dañada. No jale el cable para desconectar la extensión; agárrela por la clavija. Mantenga el cable alejado de las fuentes de calor y de los objetos cortantes.

PIEZAS

1. Botón START/STOP (encendido/apagado)
2. Botón PULSE (pulso)
3. Cuchillas de acero inoxidable (no ilustradas)
4. Tazón de acero inoxidable
5. Base fundida
6. Tapa de almacenaje (no ilustrada)
7. Tapa transparente
8. Sello de goma (no ilustrado)
9. Fundas aislantes



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Gire la tapa en sentido antihorario y álcela para retirarla de la base.
2. Llene el tazón de acero inoxidable con la cantidad deseada de especias, hierbas y/u otros ingredientes secos o frescos.
3. Asegúrese de que el tazón esté en la posición "Locked" (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 metidos 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: el aparato se apagará automáticamente después de 2½ minutos de funcionamiento continuo.
6. No llene el tazón con ingredientes líquidos más allá de la línea "MAX LIQUID".
7. Muela las especias hasta obtener la consistencia deseada.
8. Si una especia grande queda atrapada debajo de las cuchillas, retire el tazón de la base, desaloje la especia y vuelva a instalar el tazón.
9. Después de terminar, desconecte el cable de la toma de corriente.
10. Mida la cantidad de especias molidas deseada.
11. Para conservar las especias molidas, retire el tazón y tápelo con la tapa de almacenaje.

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

CONSEJOS DE USO

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

Especia	Cantidad recomendada	Tiempo recomendado
Granos de pimienta	2 tazas	Procesar continuamente durante 30 segundos, o hasta obtener a consistencia deseada
Anís estrellado	2.5 tazas	Procesar continuamente durante 50 segundos, o hasta obtener a consistencia deseada
Semillas de mostaza	2 tazas	Procesar continuamente durante 45 segundos, o hasta obtener a consistencia deseada
Comino	2 tazas	Procesar continuamente durante 30 segundos, o hasta obtener a consistencia deseada
Clavos de olor	2.5 tazas	Procesar continuamente durante 30 segundos, o hasta obtener a consistencia deseada
Pimienta de Jamaica	2.5 tazas	Procesar continuamente durante 45 segundos, o hasta obtener a consistencia deseada
Anís	2 tazas	Procesar continuamente durante 30 segundos, o hasta obtener a consistencia deseada
Hinojo	2 tazas	Procesar continuamente durante 45 segundos, o hasta obtener a consistencia deseada
Hongos Portobello secos	1 onza (30 g)	Pulsar (3 segundos) hasta obtener la consistencia deseada
Almendras	2 tazas	Pulsar (3 segundos) hasta obtener la consistencia deseada

Mezcla	Ingredientes	Instrucciones
Pesto	2 tazas de albahaca ¼ taza de piñones 1 diente de ajo 1 taza de queso Parmesano ¾ taza (175 ml) de aceite de oliva	Colocar la albahaca, los piñones, el ajo y el queso en el tazón y pulsar 5 veces, usando pulsaciones de 3 segundos. Agregar el aceite y procesar continuamente durante 30 segundos, raspando el tazón y la tapa si es necesario.
Azúcar con menta	2 tazas (400 g) de azúcar granulado 5 hojas de menta ½ vaina de vainilla	Pulsar (3 segundos) hasta obtener la consistencia deseada
Mezcla de especias para sazonar cerdo	2 tazas (400 g) de azúcar moreno 1 cucharada de granos de pimienta 1 cucharada de comino 1 chipotle seco 1 pizca de sal	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 tazón y procesar durante 15–20 segundos, hasta obtener la consistencia deseada.
Mantequilla de maní	1 taza de maní sin sal 1 taza de maní ligeramente salado	Colocar todos los ingredientes en el tazón y procesar durante 2 minutos, hasta que esté suave, raspando el tazón si es necesario.
Humus	1 lata de 14 onzas (400 g) de garbanzos, escurridos ¼ taza (60 ml) del jugo de la lata ½ cucharada de salsa Tahini 1 diente de ajo Jugo de ½ limón ¼ taza (60 ml) de aceite de oliva	Colocar todos los ingredientes en el tazón y pulsar 5 veces. Procesar continuamente durante 1½ minuto, o obtener una mezcla suave.
Crema batida	1½ taza (355 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream") 3 cucharaditas de azúcar ½ vaina de vainilla	Procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte el cable de la toma de corriente antes de limpiar el aparato. Retire el tazón de la base y vacié el contenido. Vuelva a instalar el tazón sobre la base. Coloque ½ taza (120 ml) de agua jabonosa caliente en el tazón, cierre la tapa y procese continuamente durante 10 segundos, o hasta que las cuchillas estén limpias.
El tazón también puede lavarse a mano o en el lavavajillas. Limpie el cuerpo del aparato y la tapa con un paño humedecido. Permita que seque al aire libre.

DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN DEL MOTOR

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 completamente. Una vez enfriado el motor, vuelva a conectar el cable en la toma de corriente.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

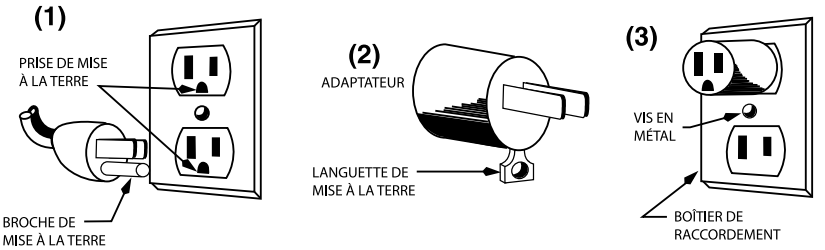
1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Débrancher après usage et avant toute manipulation ou entretien.
3. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne jamais placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
5. Ne pas utiliser l'appareil 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 appeler le service après-vente de Waring au (800) 269-6640 afin de faire inspecter, réparer ou régler l'appareil au besoin.
6. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
7. Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre.
8. 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.
9. Vérifier que le bol est vide avant d'utiliser l'appareil.
10. Utiliser les accessoires fournis uniquement. L'utilisation d'autres accessoires peut présenter un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
11. Conserver ces instructions pour référence ultérieure.
12. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires.
13. Le bol peut devenir très chaud lors de l'utilisation prolongée de l'appareil ; le manipuler avec soin.
14. Le temps de fonctionnement continu maximal est de 2 minutes et 30 secondes. L'appareil s'éteindra automatiquement après ce temps.

GARDER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour votre protection, cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée Voir illustration ci-contre (1). Un adaptateur temporaire (2) peut être utilisé pour brancher l'appareil dans une prise polarisée jusqu'à ce que vous fassiez installer une prise de terre adéquate par un électricien. La languette de l'adaptateur doit être mise à la terre, en la fixant à un boîtier de raccordement (3) à l'aide d'une vis en métal.

Remarque : L'utilisation d'un adaptateur comme celui mentionné ci-dessus est interdite au Canada.



UTILISATION DE RALLONGES ÉLECTRIQUES

S'il est absolument nécessaire d'utiliser une rallonge électrique, utiliser une rallonge munie d'une fiche de mise à la terre compatible avec la prise de terre du cordon. Utiliser une rallonge d'intérieur uniquement. Veiller à ce que la tension nominale de la rallonge soit égale ou supérieure à celle de l'appareil. Ne pas utiliser une rallonge si elle est abîmée. Vérifier l'état de la rallonge avant de l'utiliser. La remplacer en cas de dommage. Ne pas tirailler la rallonge ou le cordon pour les débrancher. Maintenir la rallonge éloignée des surfaces chaudes ou coupantes.

PIÈCES

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



DIRECTIVES D'UTILISATION

1. Retirer le couvercle du moulin en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en le soulevant.
2. Remplir le bol en acier inoxydable 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 bol en alignant les pattes sur le couvercles avec les marques sur le boîtier. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller. Vérifier que les pattes du couvercles 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 LIQUID".
7. Moudre les ingrédients 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. Mesurer la quantité d'épices moulues désirée.
11. 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.

MODE D'EMPLOI

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

Épice	Quantité recommandée	Temps recommandé
Grains de poivre	2 tasses	Moudre en continu pendant 30 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Anis étoilé/ Badiane	2.5 tasses	Moudre en continu pendant 50 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Graines de moutarde	2 tasses	Moudre en continu pendant 45 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Cumin	2 tasses	Moudre en continu pendant 30 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Clous de girofle	2.5 tasses	Moudre en continu pendant 30 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Piment de Jamaïque	2.5 tasses	Moudre en continu pendant 45 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Graines d'anis	2 tasses	Moudre en continu pendant 30 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Graines de fenouil	2 tasses	Moudre en continu pendant 45 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Champignons Portobello secs	1 once (30 g)	Appuyer sur la touche PULSE pendant 3 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Amandes	2 tasses	Appuyer sur la touche PULSE pendant 3 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.

Mélange	Ingrédients	Instructions
Pesto	2 tasses de basilic ¼ tasse de pignons de pin 1 dent d'ail 1 tasse de Parmesan ¾ tasse (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	2 tasses (400 g) de sucre en poudre 5 feuille de menthe ½ gousse de vanille	Appuyer sur la touche PULSE pendant 3 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Épices pour le porc	2 tasses (400 g) de sucre brun 1 c. à table de grains de poivre 1 c. à café de cumin 1 piment chipotle sec 1 pincée de sel	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	1 tasse de cacahuètes non salées 1 tasse de cacahuètes légèrement salées	Mettre tous les ingrédients dans le bol et moudre en continu pendant 2 minutes, jusqu'à obtention de la consistance voulue. Racler le bol au besoin.
Hummus	1 boîte de 14 onces (400 g) de pois chiches, égouttés ¼ tasse (60 ml) du jus de la boîte ½ c. à table de beurre de sésame 1 dent d'ail Jus d'un-demi citron ¼ tasse (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 1½ minute, jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Crème fouettée	1½ tasse (355 ml) de crème à fouetter 3 c. à café de sucre ½ gousse de vanille	Moudre en continu 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. Verrouiller le bol sur le boîtier. Ajouter ½ tasse (120 ml) d'eau savonneuse, fermer le couvercle et faire fonctionner en continu pendant 10 secondes, ou jusqu'à ce que les lames soient propres. Le bol peut également être lavé à la main ou au lave-vaisselle. Nettoyer le boîtier et le couvercle à l'aide d'un linge humide. Laisser sécher à l'air libre.

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 complètement. Une fois le moteur refroidi, rebrancher l'appareil et continuer.

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.

©2015 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790

www.waringcommercialproducts.com

Printed in China
Impreso en la China
Imprimé en Chine

WSG60 IB
15WC013494

IB-12695A