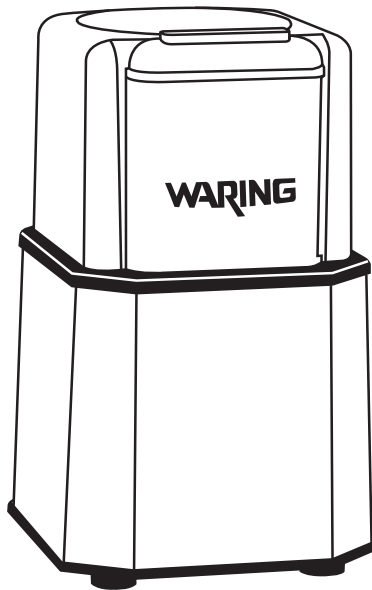


# **WARING**<sup>®</sup> **COMMERCIAL**

## SPICE GRINDER MOLINILLO DE ESPECIAS MOULIN À ÉPICES



**WSG30**

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

# IMPORTANT SAFEGUARDS

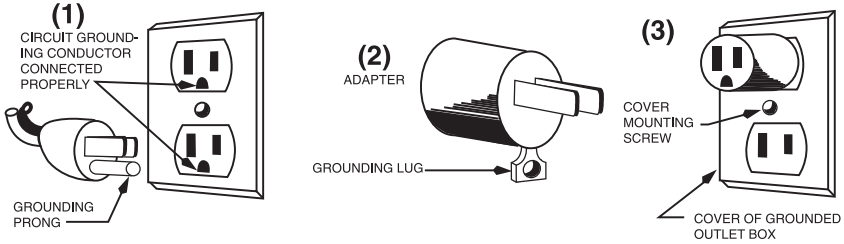
When using electrical appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. 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.**
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, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# **GROUNDING INSTRUCTIONS**

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electric 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 tab 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.



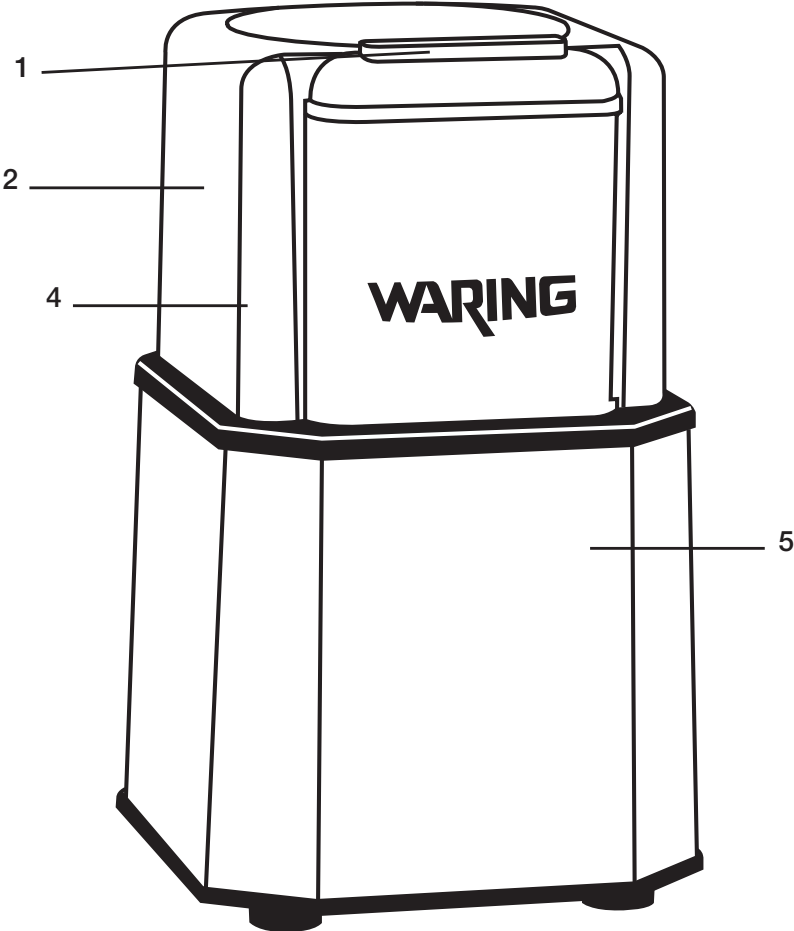
**NOTE:** The use of an adapter is not authorized in Canada.

# **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. ON/OFF
- 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 cover 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 cover onto grinder base. Please note: A safety feature of this grinder does not allow it to operate unless the cover is in place, and the bowl is in locked position.
5. Press and hold ON/OFF button to begin grinding.
6. Grind until spices are ground to desired consistency. To stop grinding, release pressure from ON/OFF button.
7. If any large spice gets lodged under the blade, remove plug from outlet. Remove cover than bowl from base, dislodge spice, replace bowl and cover, and continue grinding.
8. Measure ground spices as desired.
9. 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.

<b>Whole Spices &amp; Other Ingredients</b>	<b>Max Recommended Amount</b>	<b>Recipe</b>
Peppercorns	2 oz.	Run 5 seconds for coarse, 20 seconds for fine
Cinnamon Sticks	3 sticks	Run 30 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	1.5 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
Cardamon Pods	1.5 oz.	Run 30 seconds
Bay Leaves	Fill 3/4 bowl	Run 30 seconds
Nuts	1.5 oz.	Pulse to desired size
Granulated Sugar	1/3 cup	Run 15 seconds for sugar
Uncooked Rice	2.5 oz.	Run 30 seconds

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

Be sure the grinder's electric plug has been removed from the outlet. Unless you are using the grinding bowl for storage, remove the base and empty the grinding bowl of all contents. Lock grinding bowl into grinder base. Add ¼ cup of hot, soapy water, cover and run continuously for 10 seconds or until all debris has been removed from the blades. Rinse with clean water. The bowls may be hand-washed and are dishwasher safe on top shelf only. Allow parts to air-dry. **DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS.**

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 for 5 to 10 minutes. Once the motor has cooled down, plug unit into electrical outlet and resume grinding.

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

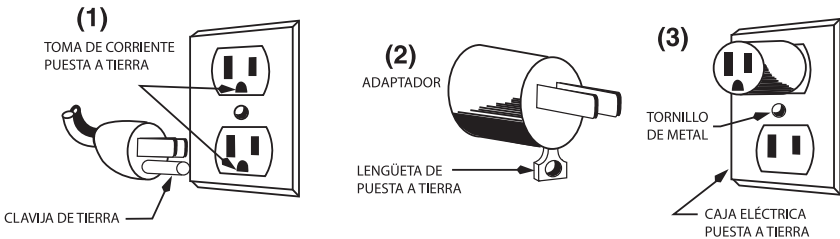
1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
3. **Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.**
4. Evite el contacto con las piezas móviles.
5. No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de que se haya caído o si está 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. No permita que los niños 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 tenga contacto con superficies calientes.
9. Cerciórese de que no hay objetos extraños en el bol antes del uso.
10. Use solamente los accesorios provistos; usar otros accesorios representa un riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas.
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 el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.



# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, este aparato debe estar puesto a tierra. 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 (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)



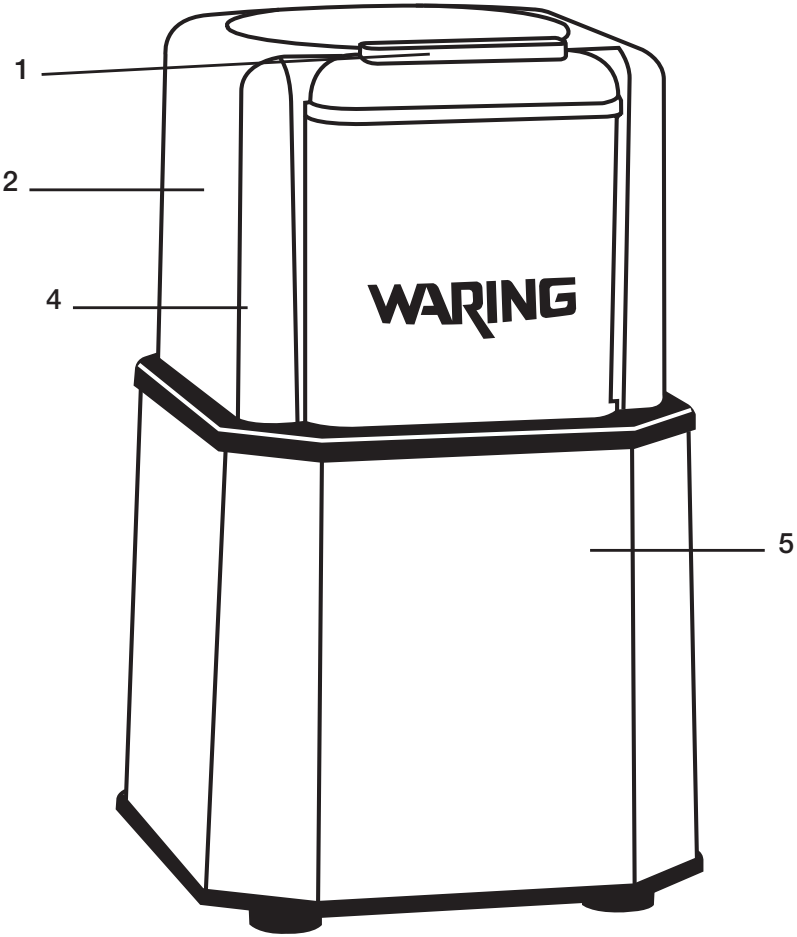
**NOTA:** está prohibido usar un adaptador en Canadá.

## USO DE EXTENSIONES

Use solamente extensiones con puesta a tierra. Use solamente 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 el enchufe. Mantenga el cable alejado de las fuentes de calor y de los objetos cortantes.

# PIEZAS

- 1. Botón de encendido/apagado
- 2. Tapa
- 3. Cuchillas de acero inoxidable (no ilustradas)
- 4. Boles removibles de acero inoxidable (3 incluidos)
- 5. Base
- 6. Tapas de almacenaje (3 incluidas, no ilustradas)



## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Enchufe el cable en una toma de corriente.
2. Retire la tapa de la base.
3. Coloque la cantidad deseada de especias en el bol de acero inoxidable. **NOTA:** solamente muele ingredientes secos; no agregue agua ni ningún otro líquido.
4. Asegúrese de que el bol está en la posición cerrada y regrese la Tapa sobre la base. Nota: como medida de seguridad, el aparato no se pondrá en marcha a menos que la tapa esté debidamente cerrada y que el bol esté debidamente asegurado.
5. Oprima y mantenga oprimido el botón ON/OFF para empezar a moler.
6. Muela las especias hasta obtener la consistencia deseada. Para apagar, suelte el botón ON/OFF.
7. Si una especia grande queda atrapada debajo de las cuchillas, desenchufe la unidad. Quite la tapa y el bol, desaloje la especia, y luego vuelva a instalar el bol y la tapa. Vuelva a enchufar la unidad y continúe.
8. Mida la cantidad deseada de especias molidas.
9. Para conservar las especias molidas, retire el bol y tápelo con la tapa de almacenaje.

## RECOMENDACIONES

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

<b>Especias enteras y otros ingredientes secos</b>	<b>Cantidad máxima recomendada</b>	<b>De recetas</b>
Granos de pimienta	2 oz (55 g)	5 segundos para moler grueso; 20 segundos para moler fino
Canela	3 palitos	30 segundos
Anís estrellado	1.5 oz (45 g)	30 segundos
Chiles/Ají secos	10 chiles (sin tallos)	5 pulsaciones para machucar; 30 segundos para moler fino
Clavos de olor	2 oz (55 g)	5 pulsaciones + 1 minuto
Nuez moscada rallada	1 a 3 nueces	30 a 45 segundos
Semillas de mostaza	1.5 oz (45 g)	30 segundos
Semillas de fenogreco	2 oz (55 g)	30 segundos
Semillas de hinojo	2.5 oz (70 g)	15 segundos
Semillas de sésamo/ajonjolí	2 oz (70 g)	10 segundos
Vainas de cardamomo	1.5 oz (45 g)	30 segundos
Hojas de laurel	3/4 del bol	30 segundos
Nueces	1.5 oz (45 g)	Pulsar hasta obtener la consistencia deseada
Azúcar granulado	1/3 de taza (65 g)	15 segundos para obtener azúcar superfino
Arroz crudo	2.5 oz (70 g)	30 segundos

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

Desenchufe el aparato antes de limpiarlo. Retire el bol de la base y vacíelo. Vuelva a colocar el bol en la base. Coloque ¼ de taza (60 ml) de agua , jabonosa caliente en el tazón, cierre la tapa y procese continuamente durante 10 segundos, o hasta que las cuchillas estén limpias. Enjuague con agua. El bol puede lavarse a mano o en el lavavajillas (bandeja superior solamente). Deje que las piezas se sequen al aire. **NUNCA SUMERJA EL BLOQUE-MOTOR EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**

Limpie la carcasa del aparato y la tapa con un paño humedecido. Permita que se seque al aire.

## **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. En caso de que esto suceda, desconecte el cable

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

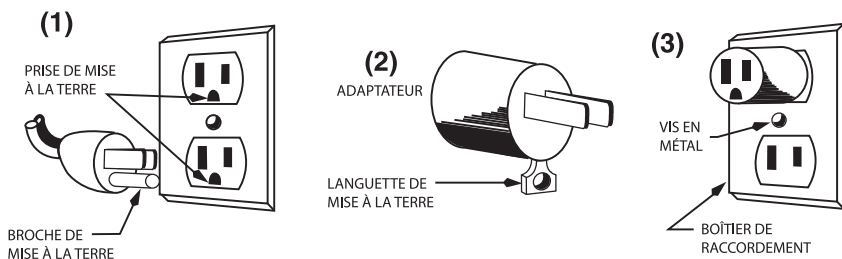
L'utilisation d'appareils électriques, notamment en présence d'enfants, requiert la prise de précautions, élémentaires, parmi lesquelles les suivantes :

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne jamais placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. **Débrancher l'appareil après usage et avant toute manipulation ou entretien.**
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'extérieur.
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, de choc électrique ou de blessure.
11. Conserver ces instructions pour référence ultérieure.
12. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement ou les encadre.

## 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 (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.



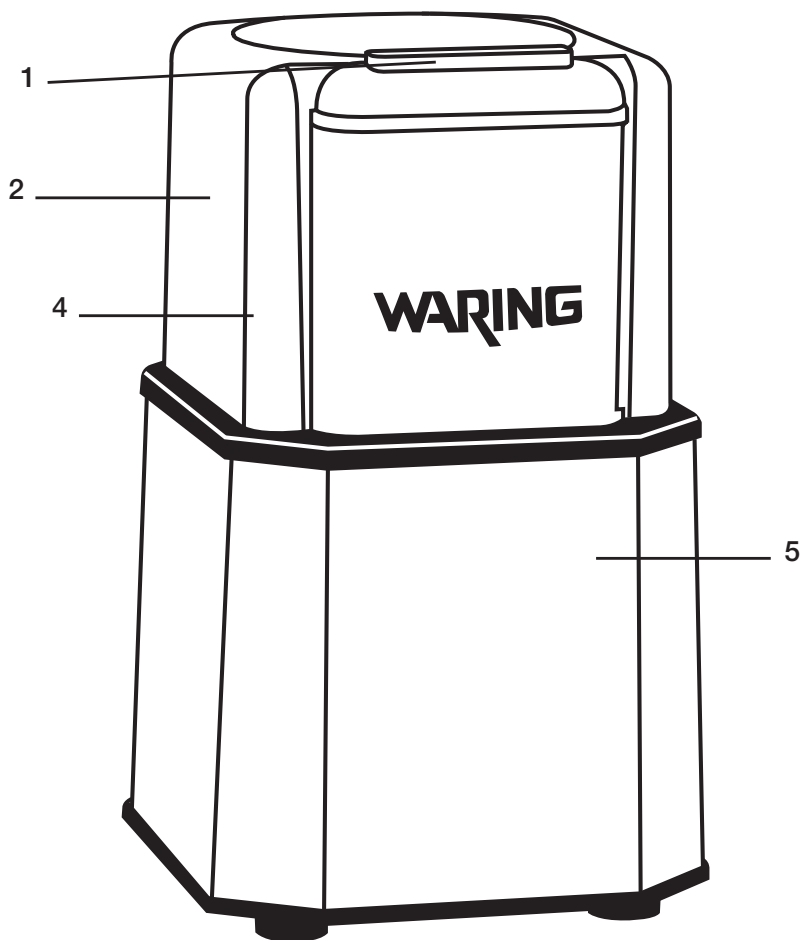
**REMARQUE :** l'utilisation d'un adaptateur comme celui mentionné ci-dessus est interdite au Canada.

## 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 tirer la rallonge ou le cordon pour les débrancher. Maintenir la rallonge éloignée des surfaces chaudes ou coupantes.

## PIÈCES

1. Bouton marche/arrêt
2. Couvercle
3. Lames en acier inoxydable (non illustrées)
4. Bols amovibles en acier inoxydable (3 inclus)
5. Boîtier
6. Couvercles de rangement (3 inclus, non illustrés)





## DIRECTIVES D'UTILISATION

1. Brancher le cordon dans une prise électrique.
2. Retirer le couvercle du boîtier.
3. Remplir le bol en acier inoxydable avec la quantité voulue d'épices. **REMARQUE** : moude des ingrédients secs uniquement ; ne pas ajouter d'eau ou d'autre liquide.
4. Vérifier que le bol est verrouillé, puis remettre le couvercle sur le boîtier. Remarque : par mesure de sécurité, l'appareil ne se mettra pas en marche à moins que le couvercle ne soit fermé et que le bol ne soit verrouillé.
5. Appuyer sur le bouton ON/OFF pour commencer à moude.
6. Moude les épices jusqu'à obtention de la consistance voulue. Pour arrêter, relâcher le bouton ON/OFF
7. Si une grosse épice se coince sous la lame, débrancher l'appareil. Retirer le couvercle et le bol, déloger l'épice, puis remettre le bol et le couvercle en place. Rebrancher et continuer à moude.
8. Mesurer la quantité d'épices moulues désirée.
9. Pour garder les épices moulues, retirer le bol et le fermer à l'aide d'un couvercle de rangement.

## RECOMMANDATIONS

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

<b>Épices entières et autres ingrédients secs</b>	<b>Quantité maximale recommandée</b>	<b>Recettes</b>
Grains de poivres	2 oz (55 g)	5 secondes pour moudre gros ; 20 secondes pour moudre fin
Cannelle	3 bâtonnets	30 secondes
Anis étoilé/Badiane	1,5 oz (45 g)	30 secondes
Piments secs	10 piments (sans tiges)	5 pulsations pour broyer ; 30 secondes pour moudre fin
Clous de girofle	2 oz (55 g)	5 pulsations + 1 minute
Noix de muscade	1–3 noix de muscade	5–15 secondes
Graines de moutarde	1,5 oz (45 g)	30 secondes
Graines de fenugrec	2 oz (55 g)	30 secondes
Graines de fenouil	2,5 oz (70 g)	15 secondes
Graines de sésame	2 oz (55 g)	10 secondes
Gousses de cardamome	1,5 oz (45 g)	30 secondes
Feuilles de laurier	3/4 del bol	30 secondes
Fruits secs	1,5 oz (45 g)	Qté voulue de pulsations
Sucre granulé	1/3 tasse (65 g)	15 secondes pour sucre semoule/en poudre
Riz cru	2,5 oz (70 g)	30 secondes

## **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  $\frac{1}{4}$  de tasse (60 ml) d'eau savonneuse chaude, fermer le couvercle et faire fonctionner en continu pendant 10 secondes, ou jusqu'à ce que les lames soient propres. Rincer à l'eau claire. Les bols peuvent être lavés à la main ou au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement). Laisser sécher les pièces à l'air. **NE PAS SUBMERGER LE SOCLE-MOTEUR DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

Nettoyer le boîtier et le couvercle à l'aide d'un linge humide. Laisser sécher à l'air.

## **DISPOSITIF DE PROTECTION ANTI-SURCHAUFFE**

Pour votre sécurité, cet appareil est équipé d'un coupe-circuit qui arrête le moteur automatiquement 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.

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

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

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

©2019 Waring Commercial  
314 Ella T. Grasso Ave.  
Torrington, CT 06790

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

Printed in China  
Imprimé en Chine  
WSG30 IB  
19WC059639

IB-8373C