

WARING
COMMERCIAL

*Luna*⁷

7-QUART STAND MIXER
BATIDORA DE PIE DE 6.6 L
BATTEUR SUR SOCLE DE 6,6 L



WSM7L

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.

Toutes les marques déposées, commerciales ou de service
ci-incluses appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
2. Switch off and unplug before fitting or removing tools and/or attachments, after use and before cleaning.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or individuals with certain disabilities. Waring does not recommend the use of this appliance by children.
4. Avoid contact with moving parts and fitted attachments. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the mixer.
5. The use of attachments not recommended or sold by Waring may cause fire, electric shock or injury.
6. Do not use more than one attachment at a time.
7. Do not exceed the maximum capacities listed in this use and care instruction book.
8. Do not use the stand mixer if it is damaged or if the cord is damaged. Have the stand mixer checked and serviced before resuming use.
9. When using an attachment, make sure that you have read the safety instructions that come with the particular attachment.
10. Do not use outdoors.
11. Keep stainless steel bowl away from heat sources such as stovetops, ovens or microwaves.
12. To protect against the risk of electric shock, do not put the power unit in water or other liquids.
13. Remove all attachments and accessories from stand mixer before washing.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR COMMERCIAL USE ONLY**

NOTE: The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest power. Other recommended attachments may draw significantly less power.



WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK



The lightning flash with an arrowhead symbol within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of uninsulated, dangerous voltage within the product's enclosure that may be of sufficient magnitude to constitute a risk of fire or electric shock to persons.

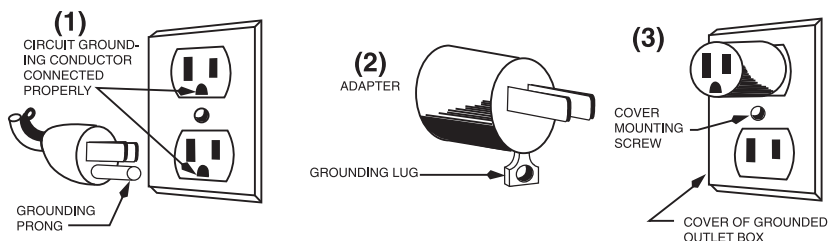


The exclamation point within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance (servicing) instructions in the literature accompanying the appliance.

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 a 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.

GROUNDING METHOD



SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a long extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

EXTENSION CORDS

Use only 3-wire extension cords that have 3-prong, grounding-type plugs and 3-pole cord connectors that accept the plug from the appliance. Use only extension cords that 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 & ACCESSORIES

1. Tilt-Back Head

Makes it easy to attach accessories and scrape sides of bowl.

2. 7-Quart Stainless Steel Bowl with Handle

Handle makes the bowl easy to hold, scrape and remove. Oversized bowl lets you mix larger quantities.

3. Head-Lift Release Lever

Securely locks stand mixer head into raised, tilt-back position and into lowered, mixing position.

4. Speed Control Dial

11 speeds for precision mixing.

5. START/STOP Button

6. Chef's Whisk

Used for incorporating air into ingredients/mixtures. Most frequently used for whipping eggs, egg whites or heavy cream. The chef's whisk would be used in recipes for angel food cake, chiffon cake, meringue

or dacquoise, and for whipping potatoes after they have been mashed using the flat mixing paddle.

7. **Flat Mixing Paddle**

Used for stirring, mixing, beating ingredients/mixtures. Most frequently used for mixing cookies, cakes, batters (use flat mixing paddle to start the batter for yeast breads, then switch to dough hook for a more evenly mixed dough), and frostings. It is also used for making pie crusts, biscuits, shortcakes, dough for pasta, combining ingredients for meatloaf or meatballs, and mashing potatoes.

8. **Dough Hook**

Used for the final mixing and kneading of yeast doughs for breads, rolls, pizza/focaccia, and yeast-raised coffee cakes.

9. **Splash Guard with Feed Chute**

Prevents spattering when mixing and adding ingredients.

10. **Accessory Shaft**

For use with chef's wisk, mixing paddle and dough hook.

11. **Manual Reset Button**

If overloaded, the unit will shut down to protect the motor. Unplug the unit from the wall and allow unit to sufficiently cool down. Once cooled down, plug back into the wall. The manual reset will need to be pushed in order to allow the machine to operate again.

12. **Power Indicator Light** (not shown)

13. **Finger Guard**

Should be left in place at all times.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. **Raise Mixer Head** – Rotate the head-lift release lever counterclockwise and raise the stand mixer head. Lock by rotating lever clockwise.
2. **Attach Accessory** – Press flat mixing paddle, chef’s whisk or dough hook firmly onto the accessory shaft. Turn counterclockwise until it locks. Turn clockwise to remove.
3. **Place Bowl on Base** – Turn clockwise to secure.
4. **Lower Mixer Head** – Rotate lever counterclockwise to loosen and fully lower the mixer head. Rotate lever clockwise to lock head into mixing position.
5. **To Attach Splash Guard** – Before attaching an accessory, raise stand mixer head. Position tabs and slide splash guard onto mixer hub, then rotate to lock into position.

To remove: Raise the stand mixer head. Rotate, then slide splash guard down.

NOTE: You do not need to remove splash guard to change accessories.

OPERATING INSTRUCTIONS

To Turn Stand Mixer ON

1. Turn control dial to desired speed – 1 through 11 (see speed control section on page 7).
2. Press the START/STOP button.

To Turn Stand Mixer OFF

1. Press the START/STOP button – mixing process stops and unit shuts off.

CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug your Waring Commercial® Stand Mixer before cleaning.

Power Unit: Wipe with a damp cloth and dry. Never use abrasives or immerse in water.

Bowl: Wash by hand and dry thoroughly or put in dishwasher. Never use a wire brush, steel wool or bleach.

Mixing Attachments: These are made of stainless steel and are dishwasher safe.

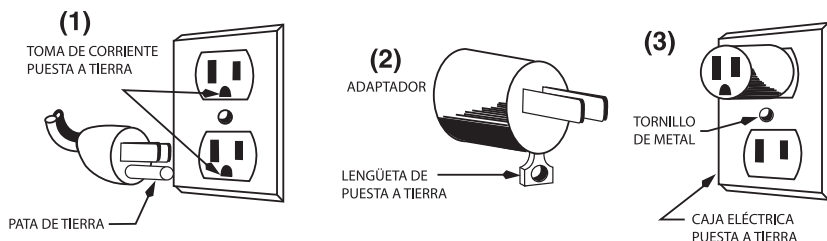
Splash Guard with Feed Chute: Top rack dishwasher safe; you may also wash it by hand and dry it thoroughly.

NOTE: Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

SUGGESTED SPEED CONTROL

<p>1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gentle start – stirring and starting all mixing/whipping tasks • Adding dry ingredients (flour) to batters, and liquids to dry ingredients or batters • Begin creaming fats with sugars • Rubbing fat into flour for pie crusts, biscuits and scones • Begin to whip eggs or cream • Stirring ingredients to blend without adding air • Making crumb toppings 	<p>7</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Whipping potatoes • Whipping cream, cream cheese, or butter for easy spreading
<p>2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Stirring • Adding dry ingredients such as nuts, chocolate morsels or dried fruits • Kneading yeast doughs • Creaming batters without adding air – such as cheesecake • Begin mashing potatoes • Mixing some pastry doughs • Mixing muffins 	<p>8</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Whipping cream • Whipping potatoes • Whipping egg whites – add sugar to whipped egg whites
<p>3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Creaming • Mixing batters and cookie doughs • Adding eggs to batter/dough • Mixing heavy, ground meat mixtures (meatloaf, meatballs, pâté) • Mixing frostings 	<p>9</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Whipping egg whites • Whipping cream
<p>4</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mixing packaged cake mixes • Mixing batters and cookie doughs • Creaming mixtures until light and fluffy • Adding eggs to batter/dough • Mixing frostings 	<p>10</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Whipping cream – using gradual increase from Speed 1 • Whipping egg whites • Whipping butter to make compound or whipped butters • Mixing egg/sugar mixtures until light and fluffy
<p>5</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Creaming mixtures until light and fluffy • Adding eggs to creamed mixtures • Mixing frostings 	<p>11</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Whipping frostings until fluffy • Whipping potatoes/vegetables • Whipping cream and egg whites (gradually increasing speed)
<p>6</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Adding eggs to creamed mixtures • Mashing potatoes • Whipping egg whites until frothy • Beating whole egg yolks until ribbons form 		

MÉTODO DE PUESTA A TIERRA



USO DE EXTENSIONES

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.

Se podrá usar una extensión eléctrica, pero con cuidado.

La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo o la extensión deben ser acomodados de tal manera que no cuelguen de la encimera/mesa, donde pueden ser jalados por niños o causar tropiezos.

TIPO DE EXTENSIONES

Use solamente extensiones/cables alargadores con puesta a tierra. Utilice 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 Y ACCESORIOS

1. **Cabezal inclinable**
Permite instalar/sacar los accesorios y raspar el bol con facilidad.
2. **Bol de acero inoxidable de 7 cuartos de galón (6.6 L) con asa**
El asa hace que sea fácil alzar, sostener, raspar y sacar el bol. El bol de alta capacidad permite mezclar cantidades más grandes.
3. **Palanca de liberación del cabezal**
Permite liberar el cabezal y mantenerlo en posición alta/baja de manera segura.
4. **Perilla de control de velocidad**
11 velocidades, para resultados precisos.
5. **Botón START/STOP (encendido/apagado)**
6. **Batidor de alambre**
Incorpora aire a las mezclas. Se utiliza más comúnmente para para batir huevos, claras o crema líquida. El batidor de alambre se utiliza para recetas tales como bizcochos, bizcochos de muselina, merengue o “dacquoise”, y para batir las papas después de aplastarlas con el batidor plano.

7. **Batidor plano**
Revuelve, mezcla y bate. Se utiliza más comúnmente para mezclar masa de galletas, masa de bizcocho, masa para freír y glaseados, así como para empezar a mezclar masas leudadas/fermentadas (antes de cambiar al gancho amasador para obtener una masa más homogénea). También es perfecto para hacer fondos de tarta, bollos y “shortcakes”, así como para mezclar los ingredientes del pan de carne o de las albóndigas, y aplastar las papas.
8. **Gancho amasador**
Utilizado para la mezcla final y el amasado de las masas leudadas/fermentadas (pan, panecillos, pizza/focaccia, “coffee cakes”).
9. **Tapa antisalpicaduras con boca de alimentación**
Evita las salpicaduras durante la mezcla y al agregar ingredientes.
10. **Eje para accesorios**
Permite conectar el batidor de alambre, el batidor plano y el gancho amasador.
11. **Botón de reinicio manual**
En caso de sobrecarga, la unidad se apagará para proteger el motor. Desenchufe la unidad y permita que se enfríe. Una vez enfriada, vuelva a enchufarla y oprima el botón de reinicio (RESET) antes de volver a encender la unidad.
12. **Luz de encendido** (no ilustrada)
13. **Protector de dedos**
Importante: déjelo en su sitio.



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

1. **Levante el cabezal** – Gire la palanca de liberación del cabezal en sentido antihorario e incline el cabezal hacia atrás. Gire la palanca en sentido horario para bloquear el cabezal.
2. **Instale el accesorio** – conecte el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho amasador al eje para accesorios. Gire en sentido antihorario hasta que se bloquee. Nota: para sacarlo, gírelo en sentido horario.
3. **Coloque el bol en la base** – Gire el bol en sentido horario para sujetarlo.
4. **Baje el cabezal** – Gire la palanca de liberación del cabezal en sentido antihorario y baje completamente el cabezal de la batidora. Gire la palanca en sentido horario para bloquear el cabezal en la posición baja.
5. **Instalar la tapa antisalpicaduras** – Levante el cabezal de la batidora. Alinee las muescas en la tapa antisalpicaduras con las muescas en el cabezal y deslice la tapa antisalpicaduras en el eje para accesorios; gire para bloquear.

Remoción: levante el cabezal de la batidora. Gire, y luego deslice la tapa antisalpicaduras hacia abajo.

NOTA: no es necesario quitar la tapa antisalpicaduras para cambiar los accesorios.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Para encender la unidad

1. Gire la perilla de control de velocidad al nivel deseado, desde 1 hasta 11 (véase la sección “Velocidad sugerida” en la página 15).
2. Oprima el botón START/STOP.

Para apagar la unidad

1. Oprima el botón START/STOP; el mezclador se detendrá y la unidad se apagará.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

Bloque-motor: limpie la carcasa del aparato con un paño ligeramente humedecido, y luego séquela bien. Nunca utilice limpiadores/materiales abrasivos, ni sumerja el aparato en agua.

Bol: lave el bol a mano y séquelo bien, o métalo en el lavavajillas. Nunca use cepillos de metal, lana de acero o cloro para limpiar el bol.

Accesorios: los accesorios están hechos de acero inoxidable y pueden lavarse en el lavavajillas.

Tapa antisalpicaduras con boca de alimentación: lave a mano y seque bien, o coloque en el lavavajillas (bandeja superior solamente).

NOTA: cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

VELOCIDAD SUGERIDA

<p>1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arranque lento; para revolver y comenzar a mezclar/batir • Para agregar ingredientes secos (p. ej., harina) a mezclas líquidas, o ingredientes líquidos a ingredientes secos o mezclas • Para empezar a acremar grasa con azúcar • Para añadir grasa a la harina y hacer masa para pasteles, galletas o bollos. • Para empezar a batir huevos o crema • Para mezclar ingredientes sin incorporar aire • Para preparar coberturas crujientes 	<p>7</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para batir papas después de aplastarlas (para hacer puré) • Para batir crema, queso crema o mantequilla
<p>2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para revolver • Para añadir ingredientes secos tales como nueces, trozos de chocolate o frutas secas • Para amasar masa de levadura • Para batir mezclas espesas (p. ej., mezcla de tarta de queso) sin añadir aire • Para empezar a aplastar las papas • Para mezclar ciertas masas de hojaldre • Para mezclar mezcla de “muffins” 	<p>8</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para batir crema • Para batir papas después de aplastarlas (para hacer puré) • Para montar claras (añadir un poco de azúcar)
<p>3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para acremar • Para mezclar mezclas fluidas y masas para galletas • Para agregar huevos a las mezclas/masas • Para mezclar mezclas de carne molida (pastel de carne, albóndigas, paté) • Para mezclar glaseados 	<p>9</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para montar claras • Para batir crema
<p>4</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para mezclar preparados para pastel • Para mezclar mezclas fluidas y masas para galletas • Para acremar hasta obtener una mezcla ligera y espumosa • Para agregar huevos a las mezclas/masas • Para mezclar glaseados 	<p>10</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para batir crema (aumentar gradualmente la velocidad desde el nivel 1) • Para montar claras • Para batir mantequilla para hacer mantequillas aromatizadas o batidas • Para mezclar huevos y azúcar hasta obtener una mezcla ligera y espumosa
<p>5</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para acremar hasta obtener una mezcla ligera y espumosa • Para añadir huevos a las mezclas acremadas • Para mezclar glaseados 	<p>11</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para batir los glaseados hasta que estén ligeros • Para batir papas/vegetales después de aplastarlos (para hacer puré) • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)
<p>6</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para añadir huevos a las mezclas acremadas • Para aplastar papas • Para batir huevos hasta que estén espumosos • Para batir yemas hasta el punto cinta 		

CAPACIDADES MÁXIMAS

Las siguientes capacidades máximas se facilitan a título informativo. Es posible que sea necesario reducir la carga según factores tales como el tipo de harina utilizada, la temperatura del agua utilizada, etc.

Conversiones útiles: 1 lb = 455 g; 1 cuarto de galón = 945 ml; 1 galón = 3.8 L

Descripción	Accesorio	Velocidad	Capacidad máxima
Masa de pan (peso final)	Gancho amasador	1 (solamente)	4 lb (1.8 kg)
Masa de pizza (peso final)	Gancho amasador	1 (solamente)	3 lb (1.8 kg)
Masa de tarta	Batidor plano	4 a 6	4 lb (1.35 kg)
Puré de papas	Batidor plano	5 a 9	4 lb (1.8 kg)
Mezcla de pastel	Batidor plano	6 a 9	6 qt (5.65 L)
Mezcla para waffles/gofre o panqueque	Batidor plano	6 a 9	6 qt (5.65 L)
Mezcla para ponqué/bizcocho	Batidor plano	Todas	6 qt (5.65 L)
Claritas mondadas	Batidor de alambre	11	1 docena
Merengue	Batidor de alambre	11	1 docena de claras
Crema batida	Batidor de alambre	10	2 cuartos de galón (1.9 L) de nata/crema para montar

NOTA: la capacidad del bol depende de la tasa de humedad de la masa. Al amasar masa (pizza, pan, panecillos), compruebe la tasa de humedad de la masa, dividiendo el peso del agua por el peso de la harina y multiplicando por 100. Las capacidades indicadas arriba están basadas en harina a temperatura ambiente y agua a 70 °F (21 °C). Nota: 1 L de agua pesa 1 kg.

- Tiempo máximo de mezcla: 7 minutos.
- Si utiliza harina rica en gluten, reduzca las cantidades en un 10 %.
- ▲ Si utiliza harina refrigerada, agua inferior a 21 °C (70 °F) o hielo, reduzca la carga en un 10%
- ◆ Nunca utilice la velocidad media (velocidad 2) para amasar masa con un contenido de humedad del 50% o menos.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO **(válida en los EE.UU. y en Canadá solamente)**

Waring garantiza este producto Waring® Commercial contra todo defecto de materiales o fabricación durante un año a partir de la fecha de compra, siempre que haya sido usada con alimentos, líquidos no abrasivos (a excepción de detergentes) y semilíquidos no abrasivos, y que no haya sido sujeta a cargas que excedan su máxima capacidad. Bajo esta garantía, Waring reparará o reemplazará toda pieza que, tras estar inspeccionada por nuestro servicio posventa, demuestre defectos de fabricación o fallas de materiales, siempre que el producto se regrese a un centro de servicio autorizado o se entregue con franqueo pagado a: 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790. Esta garantía: a) no se aplica a ningún producto desgastado, defectuoso, dañado o roto debido a uso, reparaciones/ servicio realizados por personas no autorizadas, o abuso, mal uso, sobrecarga eléctrica o daños intencionales; b) no cubre daños incidentales o consecuentes de ningún tipo.

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

WARING COMMERCIAL

314 Ella T. Grasso Ave.

Torrington, CT 06790

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électriques, notamment en présence d'enfants, requiert la prise de précautions élémentaires afin de réduire le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie ou de blessures, parmi lesquelles les suivantes :

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.**
2. Éteindre et débrancher l'appareil avant d'installer ou de retirer des accessoires, après l'utilisation et avant le nettoyage.
3. Il convient d'exercer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants ou de personnes atteintes de certains handicaps. Waring déconseille l'utilisation de cet appareil par des enfants.
4. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement ou les accessoires. Afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage, garder les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles éloignés des batteurs pendant l'utilisation.
5. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Waring peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
6. Remarque : ne pas utiliser plus d'un accessoire à la fois.
7. Ne pas dépasser les capacités maximales indiquées dans ce manuel d'utilisation.
8. Ne pas utiliser le batteur sur socle si l'appareil ou le cordon est endommagé ; le faire réparer avant de le remettre en service.
9. Lire les consignes de sécurité qui accompagnent les accessoires avant de les utiliser.
10. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
11. Tenir le bol en acier inoxydable à l'écart des sources de chaleur comme les plaques de cuisson, les fours ou les micro-ondes.
12. Afin de réduire les risques de choc électrique, ne jamais placer le socle-moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
13. Retirer tous les accessoires de l'appareil avant de le nettoyer.
14. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

POUR USAGE COMMERCIAL UNIQUEMENT

REMARQUE : la puissance nominale maximale est basée sur l'accessoire qui consomme le plus d'électricité. D'autres accessoires peuvent consommer beaucoup moins de puissance.



AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE



Le symbole composé d'une flèche en forme d'éclair à l'intérieur d'un triangle équilatéral, a pour objet d'alerter l'utilisateur de la présence d'une tension dangereuse non-isolée à l'intérieur du boîtier, qui peut être d'une ampleur suffisante pour constituer un risque d'incendie ou de choc électrique.

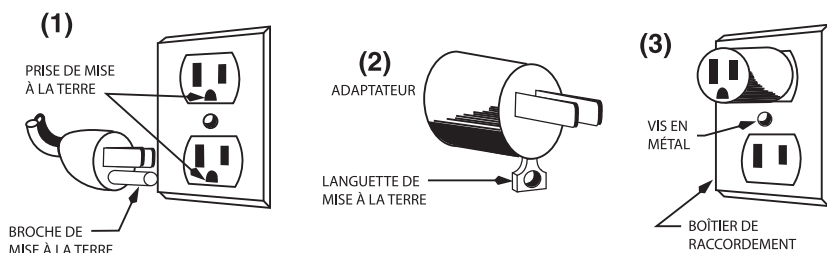


Le point d'exclamation à l'intérieur d'un triangle équilatéral a pour objet de prévenir l'utilisateur de l'importance des instructions de fonctionnement et de maintenance, jointes à l'appareil.

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.

MÉTHODE DE MISE À LA TERRE



UTILISATION DE RALLONGES ÉLECTRIQUES

Pour des raisons de sécurité, cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court.

Une rallonge pourra être utilisée au besoin, à condition que les précautions nécessaires soient prises.

Veillez à ce que les spécifications électriques de la rallonge soient au moins égales à celles de l'appareil, ne la laissez pas pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'elle soit placée de telle manière qu'un enfant ou un animal ne puisse pas trébucher dessus ou la tirer.

TYPE DE RALLONGES ÉLECTRIQUES

S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge électrique, utiliser une rallonge munie d'une fiche de terre à trois broches compatible avec la fiche 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 ET ACCESSOIRES

1. **Tête inclinable**
Permet d'installer/de retirer les accessoires et de racler le bol facilement.
2. **Bol en acier inoxydable de 7 quarts (6,6 L) avec anse**
L'anse permet de tenir, racler et enlever le bol facilement. La haute capacité du bol permet de mélanger de plus grandes quantités à la fois.
3. **Levier de déverrouillage de la tête**
Permet de libérer la tête et de la bloquer solidement en position relevée ou basse.
4. **Cadran de réglage de la vitesse**
11 vitesses, pour un maximum de précision.
5. **Bouton START/STOP (marche/arrêt)**
6. **Fouet à fil**
S'utilise pour incorporer de l'air dans les ingrédients/mélanges. Il est le plus fréquemment utilisé pour battre les œufs, les blancs d'œufs ou la crème liquide. Le fouet à fil s'utilise pour les recettes de génoise, de gâteau

mousseline, de meringue ou de dacquoise, et pour fouetter les pommes de terre après les avoir écrasées à l'aide du batteur à plat.

7. **Batteur plat**

S'utilise pour mélanger et battre les ingrédients/mélanges. Il est le plus fréquemment utilisé pour mélanger les pâtes à biscuits, les pâtes à gâteaux, les pâtes à frire, et les glaçages, ainsi que pour commencer à mélanger les pâtes (à pain) levées (avant de passer au crochet pétrisseur pour obtenir une pâte plus homogène). Il est également utilisé pour préparer la pâte à tarte, la pâte à sablé, la pâte à pâtes fraîches, les mélanges pour pain ou boulettes de viande et la purée de pommes de terre.

8. **Crochet pétrisseur**

S'utilise pour le mélange final et le pétrissage des pâtes levées (pains, petits pains, pizzas/focaccias, "cakes").

9. **Couvercle anti-éclaboussures avec goulotte d'alimentation**

Évite les éclaboussures lors du mélange et de l'ajout d'ingrédients.

10. **Arbre de l'accessoire**

Permet de connecter le fouet à fils, le batteur plat et le crochet pétrisseur.

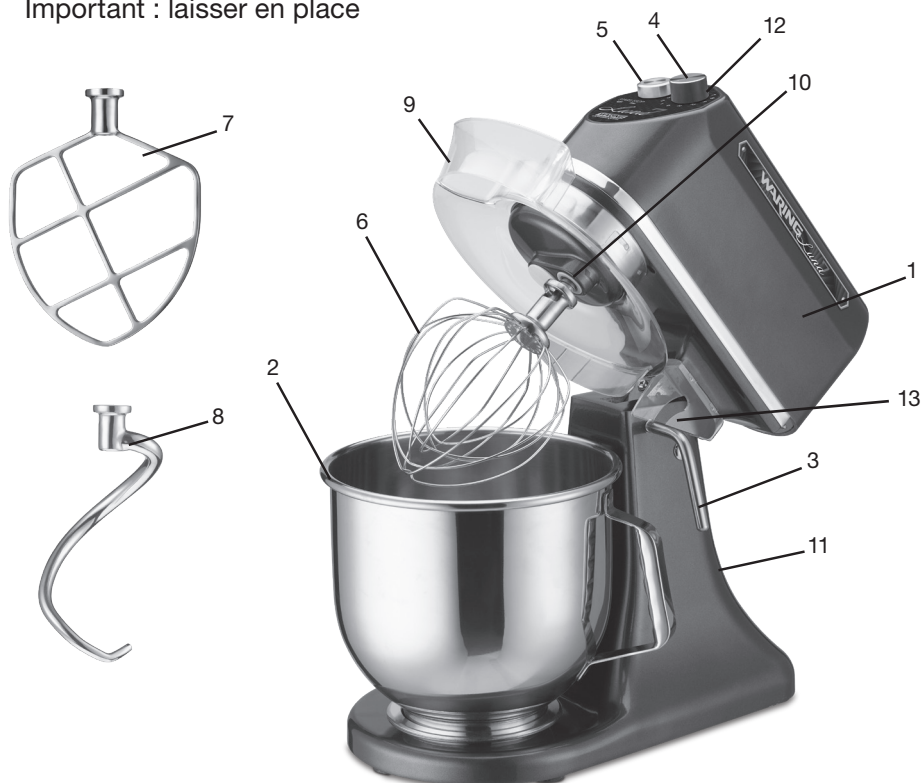
11. **Bouton de réinitialisation manuelle**

En cas de surcharge, l'appareil s'arrête pour protéger le moteur. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir. Une fois refroidi, le rebrancher et appuyer sur le bouton de réinitialisation (RESET) avant de remettre l'appareil en marche.

12. **Voyant d'alimentation** (non illustré)

13. **Protège-doigts**

Important : laisser en place



ASSEMBLAGE

1. **Soulever la tête** – Tourner le levier de déverrouillage de la tête dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et incliner la tête vers l'arrière. Tourner le levier dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller la tête.
2. **Installer l'accessoire** – Insérer le batteur plat, le fouet à fil ou le crochet pétrisseur sur l'arbre. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque. Remarque : pour le retirer, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. **Installer le bol sur le socle** – Faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer.
4. **Baisser la tête** – Tourner le levier de déverrouillage de la tête dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et abaisser complètement la tête du batteur. Tourner le levier dans le sens des aiguilles d'une montre pour bloquer la tête en position basse.
5. **Installer le pare-éclaboussures** – Relever la tête du batteur. Aligner les encoches du pare-éclaboussures avec les encoches dans la tête du batteur et faire glisser le pare-éclaboussures sur l'arbre pour accessoires ; tourner pour verrouiller.

Pour le retirer: relever la tête du batteur. Faire tourner, puis faire glisser le pare-éclaboussures vers le bas.

REMARQUE : il n'est pas nécessaire de retirer le pare-éclaboussures pour changer les accessoires.

DIRECTIVES D'UTILISATION

Pour allumer l'appareil

1. Mettre le cadran de réglage de vitesse à la position voulue, de 1 à 11 (voir la section "Vitesse suggérée" en page 23).
2. Appuyer sur le bouton START/STOP.

Pour éteindre l'appareil

1. Appuyer sur le bouton START/STOP ; le processus de mélange s'arrêtera et l'appareil s'éteindra.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débrancher l'appareil avant le nettoyage.

Socle-moteur : essuyer avec un chiffon propre et sec. Ne jamais utiliser de matériaux abrasifs, ni submerger dans l'eau.

Bol : laver à la main et bien sécher, ou mettre au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de brosse métallique, laine d'acier ou eau de Javel.

Accessoires : les accessoires sont en acier inoxydable et vont au lave-vaisselle.

Pare-éclaboussures : laver à la main et bien sécher, ou mettre au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement).

REMARQUE : toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être effectuée par un technicien autorisé.

VITESSE SUGGÉRÉE

<p>1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Démarrage lent ; pour remuer et commencer à mélanger/fouetter • Pour ajouter des ingrédients secs (par ex., de la farine) aux pâtes fluides et ajouter des ingrédients liquides aux ingrédients secs ou aux pâtes fluides • Pour commencer à écrémer les matières grasses avec du sucre • Pour ajouter des matières grasses à la farine pour préparer de la pâte à tarte, de la pâte à biscuit ou des scones • Pour commencer à battre les œufs ou la crème • Pour mélanger les ingrédients sans incorporer d'air • Pour préparer des garnitures de miettes 	<p>7</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pour fouetter les pommes de terre (pour faire de la purée) • Pour fouetter la crème, le fromage à la crème (fromage frais à tartiner) ou le beurre
<p>2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pour mélanger • Pour ajouter des ingrédients secs tels que des noix, des morceaux de chocolat ou des fruits séchés • Pour pétrir les pâtes à levure • Pour battre les pâtes épaisses (comme la pâte du gâteau au fromage) sans ajouter d'air • Pour commencer à écraser les pommes de terre • Pour mélanger certaines pâtes pâtisseries • Pour mélanger la pâte à "muffins" 	<p>8</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pour fouetter la crème • Pour fouetter les pommes de terre (pour faire de la purée) • Pour monter les blancs d'œuf en neige (ajouter un peu de sucre)
<p>3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pour écrémer • Pour mélanger les pâtes fluides et les pâtes à biscuits • Pour ajouter des œufs à la pâte • Pour mélanger les mélanges de viande hachée (pain de viande, boulettes de viande, pâté) • Pour mélanger les glaçages 	<p>9</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pour monter les blancs d'œuf en neige • Pour fouetter la crème
<p>4</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pour mélanger les préparations pour gâteaux • Pour mélanger les pâtes fluides et les pâtes à biscuits • Pour écrémer jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux • Pour ajouter des œufs à la pâte • Pour mélanger les glaçages 	<p>10</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pour fouetter la crème (augmenter progressivement la vitesse à depuis le niveau 1) • Pour monter les blancs d'œuf en neige • Pour fouetter le beurre pour faire des beurres aromatisés ou fouettés • Pour mélanger les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux
<p>5</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pour écrémer jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux • Pour ajouter des œufs aux mélanges écrémés • Pour mélanger les glaçages 	<p>11</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pour battre les glaçages jusqu'à ce qu'ils soient légers • Pour fouetter les pommes de terre/légumes (pour faire de la purée) • Pour fouetter la crème et monter les blancs d'œuf en neige (en augmentant progressivement la vitesse)
<p>6</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pour ajouter des œufs aux mélanges écrémés • Pour écraser les pommes de terre • Pour fouetter les blancs d'œuf jusqu'à ce qu'ils soient mousseux • Pour battre les jaunes d'œuf jusqu'à ce qu'ils forment un ruban 		

CAPACITÉS MAXIMALES

Les capacités maximales suivantes sont fournies à titre indicatif uniquement. Il se peut qu'il faille diminuer la charge selon certains facteurs tels que le type de farine utilisée, la température de l'eau utilisée, etc.

Conversions utiles : 1 lb = 455 g ; 1 quart = 945 ml ; 1 gallon = 3,8 L

Description	Accessoire	Vitesse	Capacité maximale
Pâte à pain (poids final)	Crochet pétrisseur	1 (seulement)	4 lb (1,8 kg)
Pâte à pizza (poids final)	Crochet pétrisseur	1 (seulement)	3 lb (1,35 kg)
Pâte à tarte	Batteur plat	4 à 6	4 lb (1,8 kg)
Purée de pommes de terre	Batteur plat	5 à 9	4 lb (1,8 kg)
Pâte à gâteaux	Batteur plat	6 à 9	6 quarts (5,65 L)
Pâte à gaufres/crêpes	Batteur plat	6 à 9	6 quarts (5,65 L)
Pâte à quatre-quarts	Batteur plat	Toutes	6 quarts (5,65 L)
Blancs d'œuf en neige	Fouet à fils	11	1 douzaine
Meringue	Fouet à fils	11	1 douzaine de blancs d'œuf
Crème fouettée	Fouet à fils	10	2 quarts (1,9 L) de crème à fouetter

***REMARQUE :** la capacité du bol dépend du taux d'hydratation de la pâte. Lorsque vous pétrissez (pizza, pain, bagels), vérifiez le taux d'hydratation de la pâte, obtenu en divisant le poids de l'eau par le poids de la farine et en multipliant par cent. Les capacités indiquées ci-dessus sont basées sur de la farine à température ambiante et de l'eau à 70 °F (21 °C). Remarque : 1 L d'eau pèse 1 kg.

- Durée maximale de mélange : 7 minutes.
- Si vous utilisez une farine à haute teneur en gluten, réduire les quantités de 10 %.
- ▲ Si vous utilisez de la farine réfrigérée, de l'eau en-dessous de 70 °F (21 °C) ou de la glace, réduire les quantités de 10 %.
- ◆ Ne jamais utiliser la vitesse moyenne (vitesse 2) pour pétrir de la pâte dont le taux d'hydratation est de 50 % ou moins.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN (valable aux É.-U. et au Canada uniquement)

Waring garantit cet appareil Waring® Commercial contre tout vice de matière ou de fabrication pendant une période d'un an suivant sa date d'achat, à condition qu'il ait été utilisé uniquement avec des produits alimentaires, des liquides non-abrasifs (autres que des détergents) et des semi-liquides non-abrasifs, à condition que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges excédant sa capacité maximale. Au titre de cette garantie, Waring réparera ou remplacera toute pièce nous paraissant afficher un vice de matière ou de fabrication. Pour un service au titre de cette garantie, envoyez l'appareil, port payé, à l'adresse suivante ou amenez-le à un centre de réparation agréé : Waring Service Center, 314 Ella T. Grasso Ave., Torrington, CT 06790. Cette garantie a) n'est pas valable si l'appareil est endommagé, cassé, détérioré ou s'il affiche un vice ou défaut résultant de l'utilisation, de l'entretien ou de la réparation par des personnes non autorisées, ou consécutif à l'usage abusif ou inapproprié, à une surcharge électrique ou à la modification de l'appareil ; b) ne couvre aucun dommage accessoire ou indirect.

Avertissement : brancher cet appareil sur courant continu (C.C./DC) annulera la garantie.

WARING COMMERCIAL

314 Ella T. Grasso Ave.

Torrington, CT 06790



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

Todas las marcas registradas, comerciales o de servicio mencionadas en este documento pertenecen a sus titulares respectivos.

Toutes les marques déposées, commerciales ou de service ci-incluses appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

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

www.waringcommercialproducts.com

**Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine**

**WSM7L IB
19WC060024**

IB-16213