

WARING
COMMERCIAL

*Luna*⁷

7-LITER PLANETARY MIXER
BATIDORA PLANETARIA DE 7 L
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE DE 7 L
MIXER PLANETARIO DA 7 LITRI
PLANEETMENDER - INHOUD: 7 LITER
7-LITER-PLANETENMISCHER



WSM7LE/K/NA/NNA

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 del uso.

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

Per garantire la sicurezza dell'utente e per usufruire costantemente in modo soddisfacente del
prodotto, leggere sempre con attenzione il libretto delle istruzioni prima dell'uso.

Lees de gebruiksaanwijzing nauwkeurig door, u vindt daarin belangrijke
informatie voor gebruik en uw veiligheid.

Zu Ihrer Sicherheit und anhaltender Freude an diesem Produkt sollten
Sie vor dem Gebrauch immer sorgfältig die Bedienungsanleitung lesen.

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 planetary mixer if it is damaged or if the cord is damaged. Have the planetary mixer checked and serviced before resuming use after damage.
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 planetary mixer before washing.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farmhouses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast-type environments
16. Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
17. This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
18. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children should not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 dangerous uninsulated 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.

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.

EXTENSION CORDS

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

If an 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.

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. 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.

Correct Disposal of This Product



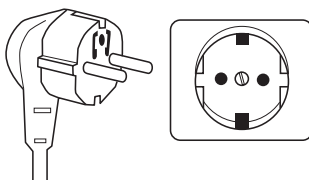
This marking indicates that this product should not be disposed of with other household waste throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

TO ENSURE PROPER USE OF THIS UNIT, PLEASE SEE IMPORTANT EARTHING 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 F PLUG

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

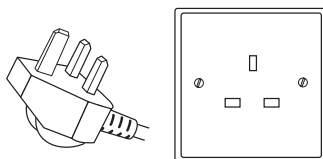
This earthed plug has two round prongs and there are two earthing clips on the sides of the socket. This plug is non-polarized so the plug can be inserted in either direction into the socket. Earthing is accomplished when the clips on the socket meet the contact on the plug. Ensure that the plug is fully inserted.



TYPE G PLUG

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

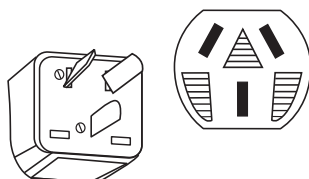
This earthed plug has three rectangular prongs that form a triangle. Line up the prongs to the socket and ensure that the plug is fully inserted. This plug is also fuse-protected for power surges.



TYPE I PLUG – 3 PRONG

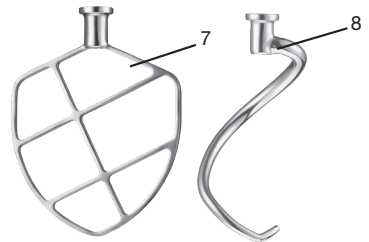
(ARGENTINA, AUSTRALIA,
CHINA, EL SALVADOR,
GUATEMALA, NEW ZEALAND,
PANAMA, URUGUAY)

This plug has two flat, oblique prongs that form an inverted “V,” as well as a earthing prong. Line up the prongs to the socket and ensure that the plug is fully inserted.



PARTS & ACCESSORIES

1. **Tilt-Back Head** – Makes it easy to attach accessories and scrape sides of bowl.
2. **7-Liter 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 planetary 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 is perfect for recipes such as 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 cookie doughs, cake batters, frostings, and starting yeast bread doughs (use flat mixing paddle to start the batter for yeast breads, then switch to dough hook for a more evenly mixed dough). 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 whisk, 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 it to sufficiently cool down. Once cooled down, plug back into the wall. The manual reset button will need to be pushed for 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 planetary mixer head. Lock head 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 head-lift release 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 planetary mixer head. Position tabs and slide splash guard onto mixer hub, then rotate to lock into position.

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

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

OPERATING INSTRUCTIONS

To Turn Planetary Mixer ON

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

To Turn Planetary Mixer OFF

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug your Waring Commercial® Planetary Mixer before cleaning.

Power Unit: Wipe with a damp cloth and dry. Never use abrasive cloths or cleaning agents or immerse unit 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. They may also be hand washed and dried carefully.

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

1	• 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	7	• Whipping potatoes • Whipping cream, cream cheese, or butter for easy spreading
2	• 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	8	• Whipping cream • Whipping potatoes • Whipping egg whites – adding sugar to whipped egg whites
3	• Creaming • Mixing batters and cookie doughs • Adding eggs to batter/dough • Mixing heavy, ground meat mixtures (meatloaf, meatballs, pâté) • Mixing frostings	9	• Whipping egg whites • Whipping cream
4	• Mixing packaged cake mixes • Mixing batters and cookie doughs • Creaming mixtures until light and fluffy • Adding eggs to batter/dough • Mixing frostings	10	• 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
5	• Creaming mixtures until light and fluffy • Adding eggs to creamed mixtures • Mixing frostings	11	• Whipping frostings until fluffy • Whipping potatoes/vegetables • Whipping cream and egg whites (gradually increasing speed)
6	• Adding eggs to creamed mixtures • Mashing potatoes • Whipping egg whites until frothy • Beating whole egg yolks until ribbons form		

MAXIMUM CAPACITIES FOR YOUR WARING COMMERCIAL® LUNA 7 PLANETARY MIXER

The following maximum capacities are intended as a guideline only. Varying factors, such as the type of flour used, temperature of water used and other conditions, may require the batch to be reduced.

Product Description	Accessory	Speed	Max. Capacity*
Bread and roll dough (final weight)	Dough hook	Speed 1 only	1,8 kg
Pizza dough (final weight)	Dough hook	Speed 1 only	1,35 kg
Pie crust	Flat mixing paddle	4–6	1,8 kg
Mashed potatoes	Flat mixing paddle	5–9	1,8 kg
Cake batter	Flat mixing paddle	6–9	5,65 L
Waffle or pancake batter	Flat mixing paddle	6–9	5,65 L
Pound cake batter	Flat mixing paddle	All speeds	5,65 L
Whipped egg whites	Chef's whisk	11	1 dozen
Meringue	Chef's whisk	11	1 dozen egg whites
Whipped cream	Chef's whisk	10	1,9 L

***NOTE:** The mixer capacity depends on the moisture content of the dough. When mixing doughs (pizza, bread, or bagel), check your Absorption Ratio (AR) percentage, which is water weight divided by flour weight.

The capacities listed above are based on flour at room temperature and 20° C water temperature. (Note: 1 liter of water weighs 1 kg.).

■ Maximum mixing time - 7 minutes.

● If high-gluten flour is used, reduce the batch size by 10%.

▲ If using chilled flour, water below 20° C, or ice, reduce batch size by 10%.

◆ Speed 2 should never be used on 50% AR or lower.

WARRANTY

For Waring products sold outside of the U.S. and Canada, the warranty is the responsibility of the local importer or distributor. This warranty may vary according to local regulations.

WARNING: This warranty is VOID if appliance is used on Direct Current (DC).



WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.**
2. Apague y desconecte el aparato antes de instalar/retirar accesorios o aditamentos, después del uso y antes de la limpieza.
3. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades. Waring no recomienda que los niños usen este aparato.
4. Evite el contacto con las piezas móviles y los accesorios/aditamentos. Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños al aparato, mantenga los dedos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos de los batidores durante el funcionamiento.
5. El uso de accesorios/aditamentos no recomendados o provistos por Waring presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas.
6. No use más de un accesorio/aditamento a la vez.
7. No exceda las capacidades máximas indicadas en este manual de instrucciones.
8. No use el aparato si este o el cable están dañados; hágalo revisar y reparar antes de volver a usarlo.
9. Lea todas las instrucciones de seguridad de cada accesorio/aditamento antes de usarlo.
10. No lo use en exteriores.
11. Mantenga el bol de acero inoxidable alejado de las fuentes de calor tales como las estufas, los hornos o los hornos de microondas.
12. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
13. Retire todos los accesorios del aparato antes de limpiarlo.
14. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera.
15. Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y otras aplicaciones similares, como, por ejemplo:
 - las cocinas reservadas para los empleados de oficina y tienda;
 - las alquerías/fincas;
 - los cuartos de hotel, motel y otros entornos residenciales;
 - los entornos de tipo pensiones/hostales/“bed and breakfast”.
16. Siempre desconecte el aparato si lo va a dejar sin vigilancia, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.
17. Este aparato no debe ser usado por niños. mantenga el aparato y el cable fuera de su alcance.
18. Este aparato puede ser usado por personas con ciertas discapacidades físicas, mentales o sensoriales, o que carezcan de los conocimientos o de la experiencia necesarios, siempre que se les supervise o se les instruya sobre cómo usar el aparato de forma segura y que comprendan los riesgos que conlleva. No permita que los niños jueguen con este aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

NOTA: La potencia nominal máxima está basada en el accesorio/aditamento que consume más electricidad. Otros accesorios/aditamentos pueden usar considerablemente menos electricidad.



ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA



El símbolo de relámpago con punta de flecha dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de voltajes peligrosos no aislados en el interior del aparato, los cuales pueden ser de suficiente magnitud para constituir un riesgo de incendio o descarga eléctrica.



El signo de exclamación dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de instrucciones importantes de operación y mantenimiento (servicio) en la documentación que acompaña al equipo.

USO DE ALARGADORES

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 un cable alargador/de extensión, pero con cuidado.

La clasificación nominal del cable alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo debe ser acomodado de tal manera que no cuelgue de la encimera/mesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos.

Use solamente extensiones/cables alargadores con puesta a tierra. Use solamente cables alargadores/de extensión diseñados para uso en interiores. No use cables alargadores/de extensión dañados. Examine el cable alargador/de extensión antes de usarlo y reemplácelo si está dañado. No jale el cable para desconectar el cable alargador/de extensión; agárrelo por el enchufe. Mantenga el cable alejado de las fuentes de calor y de los objetos cortantes.

Reciclaje



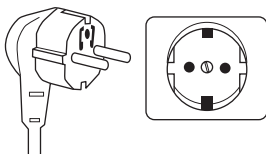
Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse junto con los desechos domésticos en ningún país de la U.E. Para proteger el medio ambiente, evitar perjuicios a la salud pública resultantes de la eliminación de desechos no controlada y promover la reutilización sostenible de los recursos materiales, recíclelo. Lleve el producto a un centro de reciclaje o un punto de recogida designado para su reciclado, o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos se asegurarán de que el producto sea reciclado de manera ecológica.

SIGA LAS INSTRUCCIONES A CONTINUACIÓN PARA ASEGURARSE DE QUE EL APARATO ESTÁ DEBIDAMENTE PUESTO A TIERRA. EL ENCHUFE, QUE VARIA SEGÚN EL MODELO, SIEMPRE DEBE ESTAR PUESTO A TIERRA. LA LISTA DE PAÍSES A CONTINUACIÓN NO ES EXHAUSTIVA. SIEMPRE COMPRUEBE EL TIPO DE ENCHUFE DEL APARATO.

ENCHUFE DE TIPO F

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

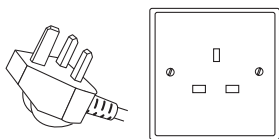
Enchufe de conexión a tierra con dos clavijas cilíndricas. Este tipo de enchufe no está polarizado. Por lo tanto, encajará en la toma de corriente de cualquier manera. La conexión a tierra se logra cuando los contactos de las clavijas del enchufe tocan los contactos en la toma de corriente. Cerciórese de que el enchufe está completamente introducido en la toma de corriente.



ENCHUFE DE TIPO G

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

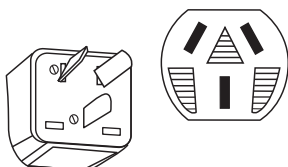
Enchufe con tres clavijas rectangulares que forman un triángulo. Compruebe que el enchufe está completamente introducido en la toma de corriente. Este enchufe también está protegido contra las sobretensiones mediante un fusible integrado.



ENCHUFE DE TIPO I DE 3 CLAVIJAS

(ARGENTINA, AUSTRALIA, CHINA, EL SALVADOR, GUATEMALA, NUEVA ZELANDA, PANAMÁ, URUGUAY)

Enchufe con dos clavijas planas oblicuas en forma de “V” inversa y una pata de tierra. Compruebe que el enchufe está completamente introducido en la toma de corriente.



PIEZAS Y ACCESORIOS

1. **Cabezal inclinable**
Permite instalar/retirar los accesorios y raspar el bol con facilidad.
 2. **Bol de acero inoxidable de 7 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**
Perfecto para incorporar aire a las mezclas. Se usa más comúnmente para batir huevos, claras o crema líquida. El batidor de alambre es perfecto para recetas tales como bizcochos, bizcochos de muselina, merengue o “dacquoise”, y para batir las patatas después de aplastarlas con el batidor plano.
 7. **Batidor plano**
Perfecto para revolver, mezclar y batir. Se usa más comúnmente para mezclar masa de galletas, de bizcocho, o 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 ideal 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 patatas.
 8. **Gancho amasador**
Usado 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 RESET (reinicio manual)**
En caso de sobrecarga, la unidad se apagará para proteger el motor. Desconecte la unidad y permita que se enfríe. Una vez enfriada, vuelva a conectarla y pulse el botón RESET antes de volver a encender la unidad.
 12. **Luz de encendido** (no ilustrada)
 13. **Protector de dedos** – Debe dejarse en su sitio permanentemente.
-



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 deseado** – 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. **Instale 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.
Para retirarla: 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 siguiente).
2. Pulse el botón START/STOP.

Para apagar la unidad

1. Pulse el botón START/STOP; el mezclado se detendrá y la unidad se apagará.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre apague y desconecte el aparato antes de limpiarlo.

Bloque-motor: Limpie la carcasa del aparato con un paño húmedo, y luego séquela bien. Nunca limpie la unidad con productos o materiales abrasivos, ni la sumerja 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. También pueden lavarse a mano y secarse con cuidado.

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/representante de servicio autorizado.

VELOCIDAD SUGERIDA

1	• 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	7	• Para batir patatas después de aplastarlas • Para batir crema, queso crema o mantequilla
2	• Para revolver • Para añadir ingredientes secos, tales como nueces, trozos de chocolate o frutas secas • Para amasar masa de levadura • Para batir mezclas densas (p. ej., mezcla de tarta de queso) sin añadir aire • Para empezar a aplastar las patatas • Para mezclar ciertas masas de hojaldre • Para mezclar mezcla de “muffins”	8	• Para batir crema • Para batir patatas después de aplastarlas • Para montar claras (añadir un poco de azúcar)
3	• 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	9	• Para montar claras • Para batir crema
4	• 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	10	• 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
5	• Para acremar hasta obtener una mezcla ligera y espumosa • Para añadir huevos a las mezclas acremadas • Para mezclar glaseados	11	• Para batir glaseados hasta que estén ligeros • Para batir patatas/verduras después de aplastarlas (para hacer puré) • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)
6	• Para añadir huevos a las mezclas acremadas • Para aplastar patatas (para hacer puré) • 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 usada, la temperatura del agua usada, etc.

Producto	Accesorio	Velocidad	Capacidad máxima*
Masa de pan (peso final)	Gancho amasador	Velocidad 1 solamente	1,8 kg
Masa de pizza (peso final)	Gancho amasador	Velocidad 1 solamente	1,35 kg
Masa de tarta	Batidor plano	4 a 6	1,8 kg
Puré de patatas	Batidor plano	5 a 9	1,8 kg
Mezcla de pastel	Batidor plano	6 a 9	5,65 L
Mezcla para gofres, crepas o panqueques	Batidor plano	6 a 9	5,65 L
Mezcla para ponqué/bizcocho	Batidor plano	Todas	5,65 L
Claras montadas	Batidor de alambre	11	1 docena
Merengue	Batidor de alambre	11	1 docena de claras
Crema batida	Batidor de alambre	10	1,9 L

***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 20 °C. Nota: 1 L de agua pesa 1 kg.

- No haga funcionar la unidad por más de 7 minutos seguidas.
- Si usa harina rica en gluten, reduzca la carga en un 10 %.
- ▲ Si usa harina refrigerada, agua fría (temperatura inferior a 20 °C) o hielo, reduzca la carga en un 10 %
- ◆ Nunca use la velocidad n.º 2 para amasar masa con un contenido de humedad del 50 % o menos.

GARANTÍA

La garantía de los productos Waring adquiridos fuera de los Estados Unidos y del Canadá es la responsabilidad del importador/distribuidor local.

Los derechos de garantía pueden variar según las regulaciones locales.

ADVERTENCIA: Usar este aparato con corriente continua (C.C.) invalidará la garantía.



WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Avenue
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 accessoires 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 l'appareil si celui-ci ou le cordon sont endommagés ; 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 loin 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.
15. Cet appareil a été conçu pour usage domestique ou autres applications similaires comme :
 - les cuisines réservées aux employés de bureau et de magasin ;
 - les fermes/maisons de campagne ;
 - les chambres d'hôtel, motel et autres environnements de type résidentiel ;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
16. Toujours débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage.
17. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ; tenir l'appareil et le cordon hors de leur portée.
18. Cet appareil peut être utilisé par des personnes atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions sur comment utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'ils comprennent les risques encourus. Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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



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.

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 la placer de telle manière qu'un enfant ou un animal ne puisse pas trébucher dessus ou la tirer.

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. 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.

Mise au rebut



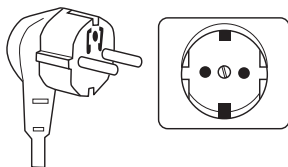
Le symbole ci-contre indique que, dans toute l'U.E., ce produit ne doit pas être mis au rebut avec le reste des ordures ménagères. Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les décharges non réglementées et promouvoir l'utilisation durable des ressources matérielles, recyclez-le. Veuillez apporter l'appareil à un centre de collecte et recyclage des déchets d'équipement électrique, ou bien contacter le revendeur. Ils seront en mesure de recycler l'appareil dans le respect de l'environnement.

SUIVRE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AFIN D'ASSURER LA MISE À LA TERRE ADÉQUATE DE L'APPAREIL. LA PRISE DE L'APPAREIL, QUI VARIE D'UN PAYS À L'AUTRE, DOIT TOUJOURS ÊTRE MISE À LA TERRE. LA LISTE DE PAYS CI-DESSOUS EST À TITRE INDICATIF. VÉRIFIER LE TYPE DE PRISE DE L'APPAREIL.

PRISE DE TYPE F

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

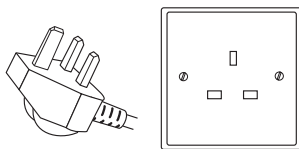
Prise dotée de deux broches cylindriques. Cette fiche n'est pas polarisée, si bien qu'elle peut s'insérer dans la prise dans n'importe quel sens. La mise à la terre se fait quand les bornes de la fiche entrent en contact avec les ergots de mise à la terre qui se trouvent à l'intérieur de la prise murale. Veiller à insérer la fiche complètement dans la prise de courant.



PRISE DE TYPE G

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

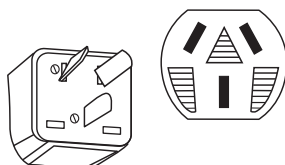
Prise anglaise dotée de trois broches rectangulaires formant un triangle. Veiller à insérer la fiche complètement dans la prise de courant. Cette fiche protège également contre les surtensions.



PRISE DE TYPE I À 3 BROCHES

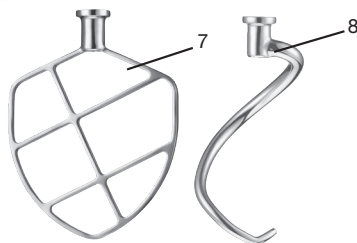
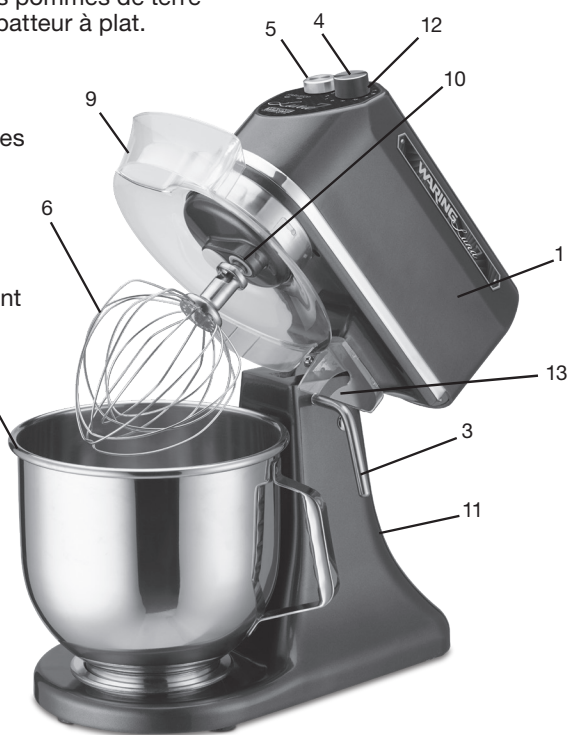
(ARGENTINE, AUSTRALIE,
CHINE, SALVADOR,
GUATEMALA,
NOUVELLE-ZÉLANDE,
PANAMA, URUGUAY)

Prise dotée de deux broches plates obliques en forme de "V" inversé et d'une broche de mise à la terre. Veiller à insérer la fiche complètement dans la prise de courant.



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 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 d'ingrédients 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**
Parfait 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 est idéal 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**
Parfait pour mélanger et battre les ingrédients/mélanges. Il est le plus fréquemment utilisé pour mélanger les pâtes à biscuits, à gâteaux et 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 idéal 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**
Parfait 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 moteur**
Permet de connecter le fouet à fils, le batteur plat et le crochet pétrisseur.
11. **Bouton RESET (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 RESET avant de remettre l'appareil en marche.
12. **Témoin d'alimentation** (non illustré)
13. **Protège-doigts** – Doit être laissé en place en permanence.



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 voulu** – 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. **Abaissier 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 mélangeur. 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 mélangeur. Aligner les encoches du pare-éclaboussures avec les encoches dans la tête du mélangeur et faire glisser le pare-éclaboussures sur l'arbre pour accessoires ; tourner pour verrouiller.
Pour le retirer: Relever la tête du mélangeur. 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" à la page suivante).
2. Appuyer ensuite sur le bouton START/STOP pour mettre l'appareil en marche.

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 nettoyer l'appareil avec des produits ou matériaux abrasifs, et ne jamais le 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. Ils peuvent également être lavés à la main et séchés soigneusement.

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

1	• 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 fouetter les œufs ou la crème • Pour mélanger les ingrédients sans incorporer d'air • Pour préparer des garnitures de miettes	7	• 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
2	• 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 faire de la purée) • Pour mélanger certaines pâtes pâtisseries • Pour mélanger la pâte à "muffins"	8	• 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)
3	• 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	9	• Pour monter les blancs d'œuf en neige • Pour fouetter la crème
4	• 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	10	• Pour fouetter la crème (augmenter progressivement la vitesse à partir du 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
5	• Pour écrémer jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux • Pour ajouter des œufs aux mélanges écrémés • Pour mélanger les glaçages	11	• 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)
6	• Pour ajouter des œufs aux mélanges écrémés • Pour écraser les pommes de terre (pour faire de la purée) • 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.

Produit	Accessoires	Vitesse	Capacité maximale*
Pâte à pain (poids final)	Crochet pétrisseur	Vitesse 1 uniquement	1,8 kg
Pâte à pizza (poids final)	Crochet pétrisseur	Vitesse 1 uniquement	1,35 kg
Pâte à tarte	Batteur plat	4 à 6	1,8 kg
Purée de pommes de terre	Batteur plat	5 à 9	1,8 kg
Pâte à gâteaux	Batteur plat	6 à 9	5,65 L
Pâte à gaufres/crêpes/pancakes	Batteur plat	6 à 9	5,65 L
Pâte à quatre-quarts	Batteur plat	Toutes	5,65 L
Blancs d'œuf en neige	Fouet à fils	11	1 douzaine
Meringue	Fouet à fils	11	1 douzaine de blancs d'œufs
Crème fouettée	Fouet à fils	10	1,9 L

***REMARQUE :** La capacité du bol dépend du taux d'hydratation de la pâte. Lorsque vous pétrissez (pizza, pain, bagels), vérifier 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 20 °C. Remarque : 1 L d'eau pèse 1 kg.

- Temps de mélange maximum: 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 20 °C ou de la glace, réduire les quantités de 10 %.
- ◆ Ne jamais utiliser la vitesse 2 pour pétrir de la pâte dont le taux d'hydratation est de 50 % ou moins.

GARANTIE

La garantie des produits Waring vendus en dehors des États-Unis et du Canada est à la charge de l'importateur ou du distributeur local. Les droits de garantie peuvent varier d'un pays ou d'une région à l'autre.

AVERTISSEMENT : Brancher cet appareil sur Courant Continu (C.C.) annulera la garantie.



WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, specialmente in presenza di bambini, seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendio, scossa elettrica e/o lesione, incluse le seguenti:

1. **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.**
2. Spegner e scollegare l'unità prima di rimuovere strumenti e/o accessori, dopo l'uso e prima della manutenzione.
3. Qualsiasi elettrodomestico utilizzato da bambini o soggetti con alcune disabilità, o collocato nelle loro vicinanze, richiede una stretta sorveglianza. Waring non raccomanda l'uso del dispositivo da parte di bambini.
4. Evitare il contatto con le parti mobili e gli accessori. Tenere mani, capelli, abiti, spatole e altri utensili lontano dalle fruste durante il funzionamento, per ridurre il rischio di lesione personale e/o di danneggiare l'unità.
5. L'uso di accessori non raccomandati o venduti da Waring può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
6. Non usare più di un accessorio alla volta.
7. Non superare la capacità massima elencata in questo manuale di utilizzo e manutenzione.
8. Non usare il mixer se risulta danneggiato o se il cavo di alimentazione è danneggiato. Richiedere l'ispezione e la riparazione del mixer prima di riprendere l'uso dopo il danneggiamento.
9. Se si usano gli accessori, assicurarsi di avere letto le istruzioni di sicurezza relative agli specifici accessori utilizzati.
10. Non usare all'aperto.
11. Tenere le ciotole di acciaio a distanza da fonti di calore, come fornelli, forni o forni a microonde.
12. Per ridurre il rischio di scosse elettriche, non collocare l'unità di alimentazione in acqua o in altri liquidi.
13. Rimuovere tutti gli accessori e le parti aggiuntive dal mixer prima del lavaggio.
14. Evitare che il cavo di alimentazione penda oltre l'orlo del tavolo o del banco di lavoro.
15. Questo elettrodomestico è destinato all'uso in casa e per applicazioni simili, ad esempio:
 - cucine per il personale in negozi, uffici o altri ambienti lavorativi;
 - agriturismi;
 - clientela di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.
16. Scollegare sempre l'unità dalla presa di alimentazione se è necessario lasciarla incustodita e prima di montarla, smontarla o pulirla.
17. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'elettrodomestico e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
18. Questo tipo di dispositivi possono essere utilizzati da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali oppure prive di esperienza e competenza, solo qualora vengano sorvegliate o siano loro fornite istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio, e qualora esse abbiano compreso i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

NOTA: La classificazione elettrica si basa sull'accessorio che consuma più energia. Altri accessori raccomandati potrebbero consumare molta meno energia.



AVVERTENZA: RISCHIO DI INCENDIO O SCOSSA ELETTRICA



Il simbolo del lampo che termina con una freccia all'interno di un triangolo equilatero serve ad avvertire l'utente della presenza di una tensione pericolosa non isolata all'interno della struttura esterna del prodotto, che potrebbe essere di grandezza sufficiente da costituire rischio d'incendio o di scosse elettriche per le persone.



Il punto esclamativo all'interno di un triangolo equilatero serve ad avvertire l'utente della presenza di importanti istruzioni di funzionamento e manutenzione (assistenza) nella documentazione a corredo dell'elettrodomestico.

ISTRUZIONI SPECIALI PER IL CAVO

Viene fornito un cavo di alimentazione corto, per ridurre il rischio di restare impigliati o inciampare in un cavo di lunghezza maggiore.

CAVI DI PROLUNGA

Sono disponibili prolunghie più lunghe, che devono tuttavia essere utilizzate esclusivamente prestando la massima attenzione.

Se viene utilizzata una prolunga, i valori nominali di corrente della prolunga devono essere almeno pari ai valori nominali di corrente dell'apparecchio e il cavo più lungo deve essere disposto lontano dal piano di lavoro o dal tavolo dove può essere tirato da bambini o animali, o causare cadute.

Usare cavi di prolunga a 3 punte, spine con messa a terra e connettori con cavi a 3 poli che siano compatibili con la spina del dispositivo. Usare solo cavi di prolunga destinati all'uso al coperto. Non usare cavi di estensione danneggiati. Esaminare i cavi di prolunga prima dell'uso, e sostituirli se sono danneggiati. Non abusare dei cavi di prolunga, ed evitare di tirare il cavo per scollegarlo. Tenere il cavo lontano da superfici calde e affilate.

Smaltimento corretto di questo prodotto



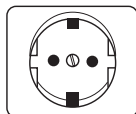
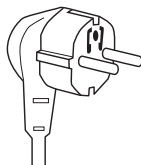
Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'Unione Europea. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana in seguito allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo responsabilmente per promuovere il riuso sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore dal quale è stato acquistato il prodotto. I rivenditori possono ritirare il prodotto per destinarlo a un riciclaggio sicuro dal punto di vista ambientale.

PER GARANTIRE UN USO CORRETTO DI QUESTA UNITÀ, LEGGERE LE IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA MESSA A TERRA RIPORTATE SOTTO. I PRINCIPALI PAESI CHE UTILIZZANO TIPI DI PRESE DIVERSI SONO ELENCATI SOLO PER RIFERIMENTO. FARE RIFERIMENTO ALL'UNITÀ EFFETTIVA PER DETERMINARE QUALE TIPO DI SPINA PUÒ ESSERE UTILIZZATO.

TIPO DI PRESA F

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

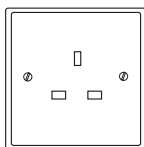
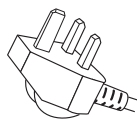
Questa spina, dotata di messa a terra, presenta due punte tonde ed è dotata di due morsetti di messa a terra posti ai lati della presa. È una spina non polarizzata e, pertanto, può essere inserita in entrambe le posizioni nella presa. La messa a terra viene effettuata quando i morsetti sulla presa si adattano esattamente al contatto sulla spina. Verificare che la spina sia interamente inserita.



SPINA DI TIPO G

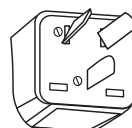
(REGNO UNITO, IRLANDA, CIPRO, MALTA, MALESIA, SINGAPORE E HONG KONG)

Questa spina con messa a terra è provvista di tre perni rettangolari che formano un triangolo. Allineare i perni alla presa e verificare che la spina sia inserita fino in fondo. Un fusibile protegge inoltre la spina contro i rischi di sovratensione.



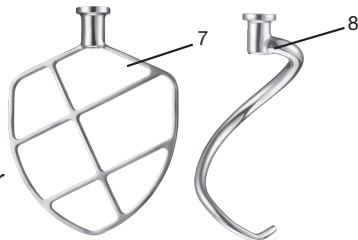
SPINA DI TIPO I - 3 PUNTE

(ARGENTINA, AUSTRALIA, CINA, EL SALVADOR, GUATEMALA, NUOVA ZELANDA, PANAMA, URUGUAY)



PARTI E ACCESSORI

1. **Testina reclinabile** – Consente di collegare gli accessori e raschiare i lati della ciotola con facilità.
2. **Ciotola di alluminio da 7 litri con manico** – Il manico consente di reggere, raschiare e rimuovere la ciotola. La ciotola di grandi dimensioni consente di miscelare grandi quantità.
3. **Leva di rilascio a sollevamento** – Blocca in sicurezza la testina del mixer nella posizione sollevata, reclinata e abbassata di miscelazione.
4. **Ghiera di controllo della velocità** – 11 velocità per una miscelazione di precisione.
5. **Pulsante START/STOP**
6. **Frusta da cucina** – Usata per incorporare l'aria in ingredienti e composti. Usata frequentemente per montare uova, albumi d'uovo o creme dense. La frusta professionale è perfetta per ricette come la torta degli angeli, la torta chiffon, la meringata o la dacquoise, e per mescolare le patate dopo che sono state sbattute con la spatola piatta.
7. **Spatola piatta** – Usata per mescolare, miscelare e sbattere ingredienti e impasti. Usata frequentemente per mescolare impasti per dolci, pastelle per torte, glasse e iniziare a lavorare impasti lievitati (usare la spatola per iniziare a lavorare l'impasto e passare poi all'uncino per un impasto più uniforme). Usata anche per realizzare sfoglie di pasta, biscotti, tortine, impasti per pasta, combinare ingredienti per polpettoni o polpette e preparare il purè di patate.
8. **Uncino per impasti** – Usato per miscelare e impastare impasti lievitati per pani, panini, pizze/ focacce e torte lievitate al caffè.
9. **Protezione contro gli schizzi con scolo** – Previene gli schizzi durante la lavorazione e l'aggiunta degli ingredienti.
10. **Albero accessorio** – Da usare con la frusta, la spatola e l'uncino.
11. **Pulsante di riavvio manuale** – Se è sovraccarica, l'unità si spegne per proteggere il motore. Scollegare l'unità dalla presa di corrente e attendere che si raffreddi. Una volta raffreddata, ricollegarla alla presa di corrente. È necessario premere di nuovo il pulsante di riavvio manuale per far funzionare di nuovo l'unità.
12. **Spia di alimentazione** (non mostrato)
13. **Protezione per le dita** – Deve essere lasciata sempre in posizione.



ISTRUZIONI DI ASSEMBLAGGIO

1. **Sollevare la testina del mixer** – Ruotare la leva di rilascio in senso antiorario e sollevare la testina. Bloccare la testina ruotando la leva in senso orario.
2. **Collegare gli accessori** – Premere con forza la spatola, la frusta o l'uncino per impasti sull'albero degli accessori. Girare in senso antiorario fino a quando scatta in posizione. Girare in senso orario per rimuovere.
3. **Collocare la ciotola sulla base** – Girare in senso orario per bloccare.
4. **Abbassare la testina** – Ruotare la leva di rilascio in senso antiorario per allentare e abbassare completamente la testina. Ruotare la leva in senso antiorario per bloccare la testina nella posizione di miscelazione.
5. **Per collegare la protezione contro gli schizzi** – Prima di collegare un accessorio, sollevare la testina. Posizionare la protezione contro gli schizzi sulla testina, quindi ruotarla per bloccarla in posizione.

Per rimuovere: Sollevare la testina del mixer. Ruotare, quindi far scorrere in basso la protezione.

NOTA: Non è necessario rimuovere la protezione contro gli schizzi per modificare gli accessori.

ISTRUZIONI PER L'USO

Per accendere l'unità

1. Configurare la velocità desiderata con la ghiera di controllo della velocità da 1 a 11 (vedere la sezione sul controllo della velocità nella prossima pagina).
2. Premere il pulsante START/STOP.

Per spegnere l'unità

1. Premere il pulsante START/STOP. La miscelazione viene interrotta e l'unità si spegne.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare il Mixer planetario Waring Commercial® dall'alimentazione prima di pulirlo.

Unità di alimentazione: Lavare con un panno umido e asciugare. Non usare mai tessuti abrasivi o detergenti, ed evitare di immergere l'unità in acqua.

Ciotola: Lavare a mano e asciugare completamente, o mettere in lavastoviglie. Non usare mai spazzole metalliche, pagliette o candeggina.

Accessori di miscelazione: Sono realizzati in acciaio inossidabile e possono essere lavati in lavastoviglie. Possono anche essere lavati a mani e asciugati completamente.

Protezione contro gli schizzi con scolo: Il vassoio superiore è lavabile in lavastoviglie; si può anche lavare a mano e asciugare a fondo.

NOTA: Qualsiasi altra operazione di assistenza deve essere eseguita dal personale autorizzato.

VELOCITÀ SUGGERITE

1	• Iniziare gentilmente - mescolando e iniziando a miscelare/montare • Aggiungere ingredienti secchi (farina) alla pastella e ai liquidi per essiccare ingredienti o pastelle • Iniziare a montare grassi e zuccheri • Montare grassi e farina per sfoglie di pasta, biscotti e focacce • Iniziare a lavorare uova o creme • Mescolare gli ingredienti per miscelarli senza aggiungere aria • Creare guarnizioni di briciole	7	• Montare patate • Montare creme, formaggi cremosi o burro per spalmare più facilmente
2	• Mescolare • Aggiungere ingredienti secchi, come noci, pezzi di cioccolato o frutta secca • Lavorare impasti lievitati • Creare pastelle senza aggiungere aria - p. es. cheesecake • Iniziare a lavorare le patate • Miscelare impasti di pasticceria • Miscelare muffin	8	• Montare crema • Montare patate • Montare albumi d'uovo – aggiungere zucchero ad albumi d'uovo montati
3	• Montare crema • Miscelare pastelle e impasti per dolci • Aggiungere uova a pastelle/impasti • Miscelare impasti di carne densi (polpettoni, polpette, paté) • Montare glasse	9	• Montare albumi d'uovo • Montare crema
4	• Lavorare composti confezionati per torte • Miscelare pastelle e impasti per dolci • Montare creme fino a quando sono leggere e soffici • Aggiungere uova a pastelle/impasti • Montare glasse	10	• Montare crema con aumenti graduali dalla velocità 1 • Montare albumi d'uovo • Montare burro per creare composti o impasti montati • Mescolare miscele a base di uova e zucchero finché sono leggere e soffici
5	• Montare creme fino a quando sono leggere e soffici • Aggiungere uova a composti cremosi • Montare glasse	11	• Montare glasse finché sono soffici • Montare patate/verdure • Montare creme e albumi d'uovo (aumentando gradualmente la velocità)
6	• Aggiungere uova a composti cremosi • Preparare il purè di patate • Montare albumi d'uovo fino a quando sono spumosi • Sbattere tuorli d'uovo fino a quando sono uniformi		

CAPACITÀ MASSIMA PER IL MIXER PLANETARIO LUNA 7 DI WARING COMMERCIAL®

Le seguenti capacità massime sono intese solo come linee guida. Fattori variabili, come il tipo di farina utilizzata, la temperatura dell'acqua e altre condizioni possono richiedere di ridurre il lotto.

Descrizione prodotto	Accessorio	Velocità	Capacità max*
Impasto per pane e focaccia (peso finale)	Uncino per impasto	Solo velocità 1	1,8 kg
Impasto per pizza (peso finale)	Uncino per impasto	Solo velocità 1	1,35 kg
Sfoglia di pasta	Spatola piatta	4–6	1,8 kg
Puré di patate	Spatola piatta	5–9	1,8 kg
Pastella per torte	Spatola piatta	6–9	5,65 L
Pastella per waffle o pancake	Spatola piatta	6–9	5,65 L
Pastella per pound cake	Spatola piatta	Tutte le velocità	5,65 L
Albumi d'uovo montati	Frusta professionale	11	1 dozzina
Meringa	Frusta professionale	11	1 dozzina di albumi d'uovo
Crema montata	Frusta professionale	10	1,9 L

***NOTA:** La capacità del miscelatore dipende dall'umidità dell'impasto. Quando si lavorano gli impasti (pizza, pane o bagel), verificare la percentuale del tasso di assorbimento (AR), ossia l'acqua divisa per il peso dell'impasto. Le capacità indicate sopra sono basate sul farina a temperatura ambiente e su acqua alla temperatura di 20 °C. (Nota: 1 litro di acqua pesa 1 kg).

■ Tempo di miscelazione massimo - 7 minuti.

● Se si usa farina ad alto contenuto di glutine, ridurre la quantità del 10%.

▲ Se si usa farina refrigerata, acqua sotto i 20 °C o ghiaccio, ridurre la quantità del 10%.

◆ La velocità 2 deve essere usata con valori di assorbimento (AR) pari o inferiori al 50%.

GARANZIA

Per i prodotti Waring venduti al di fuori degli Stati Uniti e del Canada, la garanzia rientra negli obblighi dell'importatore o del distributore locale. Questa garanzia potrebbe variare in base alle normative locali.

AVVERTENZA: La presente garanzia è NULLA se l'elettrodomestico viene utilizzato con corrente continua (CC).



WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij gebruik van een elektrisch apparaat, vooral in het bijzijn van kinderen, moeten de volgende elementaire veiligheidsmaatregelen altijd worden genomen om het risico op brand, elektrische schokken en/of verwondingen te voorkomen, waaronder het volgende:

1. **LEES ALLE INSTRUCTIES VOORAFGAAND AAN GEBRUIK.**
2. Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact, voordat u er bepaalde extra onderdelen of hulpmiddelen op vastzet, na gebruik en voor u het gaat schoonmaken.
3. Wanneer apparaten worden gebruikt in het bijzijn of in de buurt van kinderen of mensen met een handicap, moet dit onder toezicht van een volwassene gebeuren. Waring raadt het gebruik door kinderen af.
4. Vermijd contact met draaiende onderdelen en aangekoppelde hulpmiddelen. Houd tijdens gebruik handen, haar, kleding en spatels en andere gebruiksvoorwerpen weg bij de kloppers om het risico op schade aan personen en/of schade aan de menger te voorkomen.
5. Het gebruik van hulpmiddelen die niet door Waring worden aanbevolen of verkocht, kan leiden tot brand, elektrische schokken of letsel.
6. Gebruik niet meer dan één hulpmiddel tegelijkertijd.
7. Overschrijd het maximum capaciteiten dat opgenomen is in dit handboek, niet.
8. Gebruik de planeetmenger niet als deze kapot is of als het snoer beschadigd is. Zorg dat uw planeetmenger wordt gecontroleerd en onderhouden als u hem weer gaat gebruiken nadat deze schade had opgelopen.
9. Als u een hulpmiddel gebruikt, zorg dan dat u de veiligheidsinstructies die daarbij horen, gelezen heeft.
10. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
11. Plaats de roestvrijstalen kom niet in de buurt van hittebronnen, zoals een fornuis, oven of magnetron.
12. Bescherm u tegen het risico op elektrische schokken door de voeding niet in water of een andere vloeistof onder te dompelen.
13. Haal alle hulpmiddelen los van de planeetmenger voordat u deze gaat afwassen.
14. Zorg dat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangt.
15. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbare toepassingen zoals:
 - bedrijfskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen
 - door gasten in hotels, motels of andere verblijfsomgevingen
 - bed & breakfast-omgevingen.
16. Haal de stekker altijd uit het stopcontact als het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten en vóór (de)montage of reiniging.
17. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Zorg dat het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen blijven.
18. Dit apparaat mag gebruikt worden door personen met een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking of met onvoldoende ervaring en kennis, mits onder toezicht en geïnstrueerd betreffende veilige bediening en als zij op de hoogte zijn van de mogelijke gevaren. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

OPMERKING: Het maximale vermogen is dat van het hulpmiddel met het grootste vermogen. Andere aanbevolen hulpmiddelen hebben mogelijk aanzienlijk minder vermogen.



WAARSCHUWING: RISICO OP BRAND OF ELEKTRISCHE SCHOK



Het bliksemschichtsymbool met pijl binnen een gelijkzijdige driehoek is bedoeld om de gebruiker te wijzen op de aanwezigheid van niet-geïsoleerde, gevaarlijke spanning binnen de productbehuizing die sterk genoeg kan zijn om brandgevaar of elektrische schokken te veroorzaken.



Het uitroepteken binnen een gelijkzijdige driehoek is bedoeld om de gebruiker te wijzen op de aanwezigheid van belangrijke gebruiks- en onderhoudsinstructies in de handleiding van het apparaat.

SPECIALE INSTRUCTIES VOOR HET NETSNOER

Er is een kort netsnoer aangesloten om te voorkomen dat men struikelt over een langer snoer of erin verstrikt raakt.

VERLENGSNOEREN

Langere verlengsnoeren zijn verkrijgbaar en kunnen worden gebruikt als hier voorzichtig mee omgegaan wordt.

Indien een verlengsnoer gebruikt worden, zal de aangegeven capaciteitswaarden van het snoer tenminste gelijk moeten zijn aan die van het apparaat en de lengte van het snoer moet zo worden geplaatst dat het niet over de aanrecht of tafel hangt waar het door kinderen kan worden bereikt of dat er over gestruikeld kan worden.

Gebruik alleen 3-draads verlengsnoeren met 3-polige aardingspluggen en 3-polige kabelansluitingen die de stekker van het toestel accepteren. Gebruik alleen verlengsnoeren die bedoeld zijn voor gebruik binnenshuis. Gebruik geen beschadigde verlengsnoeren. Controleer het verlengsnoer voor gebruik en vervang het als het beschadigd is. Maak geen misbruik van het verlengsnoer en trek niet aan een snoer om het los te koppelen. Houd het snoer uit de buurt van warmte en scherpe randen.

De juiste verwijdering van het product



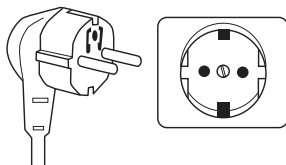
Deze markering geeft aan dat dit product binnen de EU niet bij het andere huishoudafval mag worden weggegooid. Recycle het apparaat op verantwoorde wijze om mogelijke schade aan het milieu of de gezondheid, veroorzaakt door ongecontroleerde afvalverwijdering, te voorkomen en om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Gelieve de recycle-inleverpunten te gebruiken voor de retournering van uw oude apparaat of neem contact op met de wederverkoper waar het product werd aangekocht. De winkelier kan dit product inzamelen voor milieuvriendelijke recycling.

ZORG VOOR DE JUISTE AARDING VAN HET PRODUCT EN LEES DAARVOOR DE ONDERSTAANDE INSTRUCTIES. DE BELANGRIJKSTE LANDEN MET DE VERSCHILLENDE STEKKERTYPEN ZIJN UITSLUITEND TER REFERENTIE VERMELD. BEKIJK HET APPARAAT OM NA TE GAAN WELKE STEKKER U DIENT TE GEBRUIKEN.

STEKKER TYPE F

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

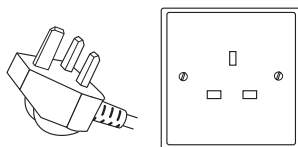
Deze geaarde stekker heeft twee pinnen en is boven- en onderaan voorzien van metalen strips voor de randaarde. Deze stekker is niet gepolariseerd waardoor deze in beide richtingen in de contactdoos kan worden gestoken. De aarding wordt bewerkstelligd doordat de klem op de contactdoos het contactplaatje op de stekker raakt. Zorg dat de stekker goed geplaatst is.



STEKKER TYPE G

(VERENIGD KONINKRIJK,
IERLAND, CYPRUS, MALTA,
MALEISIË, SINGAPORE
EN HONGKONG)

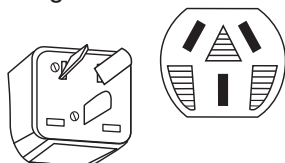
Deze geaarde stekker heeft drie rechthoekige pinnen die een driehoek vormen. Steek de pinnen in het stopcontact en zorg dat de stekker volledig is ingestoken. Deze stekker is door een zekering ook beschermd tegen stroompieken.



TYPE I STEKKER – 3 TANDEN

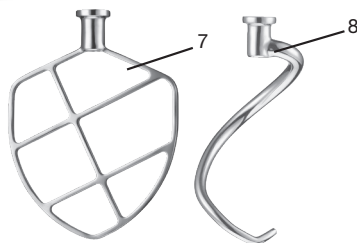
(ARGENTINIË, AUSTRALIË,
CHINA, EL SALVADOR,
GUATEMALA, NIEUW-
ZEELAND, PANAMA,
URUGUAY)

Deze stekker heeft twee platte, schuine pinnen die een omgekeerde "V" vormen, evenals een geaarde pin. Steek de pinnen in het stopcontact en zorg dat de stekker volledig is ingestoken.



ONDERDELEN EN HULPMIDDELEN

1. **Optilbare kop** – Zorgt ervoor dat hulpmiddelen eenvoudig geplaatst kunnen worden en dat u gemakkelijk over de binnenkant van de kom kunt schrapen.
2. **Roestvrij stalen kom met inhoud van 7 liter en handgreep** – Dankzij de handgreep kunt u de kom eenvoudig vastpakken, schrapen en loshalen. In de grote kom kunt grote hoeveelheden mengen.
3. **Kop - Ontgrendelingshendel voor het optillen van de kop** – Vergrendelt de kop van de planeetmenger in een opgetilde, gekantelde positie en een verlaagde, menstand.
4. **Knop voor snelheidsinstelling** – 11 snelheden voor nauwkeurig mengen.
5. **START/STOP-knop**
6. **Garde** – Gebruikt lucht toe te voegen aan de ingrediënten/mengsels. Wordt het meest gebruikt voor het kloppen van eieren, eiwit of zware room. De garde is ideaal voor recepten als sponscake, chiffoncake, merengue of dacquoise, en voor het kloppen van aardappelen nadat ze zijn gepureerd met behulp van het platte mengblad.
7. **Platte mengblad** – Gebruikt voor roeren, mengen, kloppen van ingrediënten/mengsels. Wordt het meest gebruikt voor het mengen van koekjesdeeg, cakebeslag en voor het kneden van brooddeeg (gebruik het platte mengblad om het deeg voor te kneden van brooddeeg, en gebruik vervolgens de deeghaak voor een evenwichtig gemengd deeg). Dit wordt ook gebruikt voor het maken van taartkorsten, biscuits, zandkoekjes, pastadeeg, een combinatie van ingrediënten voor gehaktbrood of gehaktballen, en voor aardappelpuree.
8. **Deeghaak** – Gebruik voor het mengen en kneden van gistdeeg voor brood, broodjes, pizzabodems, focaccia's en koffiekoekjes van gistdeeg.
9. **Spatscher met tuit** – Voorkomt spetteren tijdens het mengen en het toevoegen van ingrediënten.
10. **Sleuf voor hulpmiddelen** – Voor gebruik met de garde, het mengblad en de deeghaak.
11. **Handmatige resetknop** – Als er teveel ingrediënten in de kom zitten, zal het apparaat worden uitgeschakeld om de motor te beschermen. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen. Als het apparaat is afgekoeld, kunt u de stekker weer in het stopcontact steken. Het apparaat werkt pas weer als u de handmatige resetknop indrukt.
12. **Stroomindicatorlampje** (niet afgebeeld)
13. **Vingerbescherming** – Moet altijd op zijn plek blijven.



MONTAGE-INSTRUCTIES

1. **Til de kop van de menger op** – Draai de ontgrendelingshendel linksom en til de kop van de planeetmenger op. Vergrendel deze door de hendel rechtsom te draaien.
2. **Plaats een hulpmiddel** – Druk het platte mengblad, de garde of de deeghaak in de sleuf voor hulpmiddelen. Draai linksom tot het vastklikt. Draai rechtsom om te verwijderen.
3. **Plaats de kom op de basis** – Draai rechtsom om deze vast te zetten.
4. **Duw de kop van de menger omlaag** – Draai de ontgrendelingshendel linksom om de kop los te draaien en hem naar beneden te kunnen duwen. Draai de hendel rechtsom om de kop in de mengpositie te zetten.
5. **Het spatscherm plaatsen** – Voordat u een hulpmiddel plaatst, tilt u de kop van de planeetmenger op. Plaats de lipjes en schuif het spatscherm op de rand van de kom en draai er vervolgens aan om het vast te zetten.

Om het los te halen: Til de kop van de planeetmenger op. Draai, en schuif het spatscherm los.

OPMERKING: U hoeft het spatscherm niet te verwijderen als u een ander hulpmiddel in de sleuf wilt plaatsen.

GEBRUIKSINSTRUCTIES

De planeetmenger aanzetten

1. Zet de snelheid in de gewenste stand - 1 t/m 11 (zie het gedeelte snelheidsbediening op de volgende pagina).
2. Druk op de rode knop voor START/STOP.

De planeetmenger uitzetten

1. Druk op de rode knop voor START/STOP. Het apparaat stopt met mengen en schakelt zichzelf uit.

REINIGING EN ONDERHOUD

Trek de stekker van uw Waring Commercial® Planeetmenger voordat u deze gaat schoonmaken.

Voeding: Afdoen met een vochtige doek en vervolgens afdrogen. Gebruik nooit schurende materialen of schoonmaakmiddelen, en dompel het apparaat niet onder in water.

Kom: Met de hand afwassen en goed droogmaken, of in de afwasmachine doen. Gebruik nooit een harde borstel, staalwol of bleekmiddel.

Hulpmiddelen voor het mengen: Deze zijn gemaakt van roestvrij staal en mogen in de afwasmachine. U mag ze ook met de hand afwassen en daarna voorzichtig afdrogen.

Spatscherm met tuit: Mag in de bovenste lade van de afwasmachine, maar u mag het ook met de hand afwassen en voorzichtig afdrogen.

OPMERKING: Elke andere vorm van onderhoud dient te worden uitgevoerd door erkende servicevertegenwoordigers.

AANBEVOLEN SNELHEIDSREGELING

1	• Rustige start – roeren en beginnen met mengen en kloppen • Droge ingrediënten toevoegen (meel) aan beslag en vloeistoffen om deze droger te maken • Begin vetten te mengen met suikers • Vet toevoegen aan meel voor taartkorsten, biscuits en scones • Begin eieren of room te kloppen • Roerend ingrediënten mengen zonder lucht toe te voegen • Kruimeltoppings maken	7	• Aardappelen pureren • Room, roomkaas of boter kloppen om makkelijk te kunnen uitspreiden
2	• Roeren • Droge ingrediënten toevoegen, zoals noten, brokken chocolade of gedroogd fruit • Gistdeeg kneden • Beslag afromen, zoals dat voor cheesecake • Begin aardappelen te pureren • Gebakdeeg mengen • Deeg voor muffins mengen	8	• Room kloppen • Aardappelen pureren • Eiwit kloppen – suiker toevoegen aan geklopt eiwit
3	• Afromen • Beslag en koekjesdeeg mengen • Eieren aan het beslag/deeg toevoegen • Zware gehaktmengsels mengen (gehaktbrood, gehaktballen, paté) • Glazuur mengen	9	• Eiwit kloppen • Room kloppen
4	• Cakemixen uit een pakje mengen • Beslag en koekjesdeeg mengen • Roommengsels mengen totdat ze licht en luchtig zijn • Eieren aan het beslag/deeg toevoegen • Glazuur mengen	10	• Room kloppen – steeds een beetje sneller vanaf Stand 1 • Eiwit kloppen • Boter opkloppen om een mengsel of geklopte boter te maken • Mengsels maken van eiwit/suiker totdat ze licht en luchtig zijn
5	• Roommengsels mengen totdat ze licht en luchtig zijn • Eieren aan afgeroomde mengsels toevoegen • Glazuur mengen	11	• Glazuur opkloppen totdat het luchtig is • Aardappelen/groenten pureren • Room en eiwit kloppen (snelheid langzaam verhogen)
6	• Eieren aan afgeroomde mengsels toevoegen • Aardappelen pureren • Eiwit kloppen totdat het schuimt • Eigeel kloppen totdat zich lintjes vormen		

MAXIMALE CAPACITEIT VOOR UW WARING COMMERCIAL® LUNA 7 PLANEETMENDER

De onderstaande maximumcapaciteiten dienen slechts als richtlijn. Verschillende factoren, zoals welk meel u gebruikt, de temperatuur van het water en andere omstandigheden, zorgen ervoor dat er mogelijk minder deeg overblijft.

Productbeschrijving	Hulpmiddel	Snelheid	Max. Capaciteit*
Deeg voor brood en broodjes (uiteindelijk gewicht)	Deeghaak	Alleen snelheid 1	1,8 kg
Pizzadeeg (uiteindelijk gewicht)	Deeghaak	Alleen snelheid 1	1,35 kg
Korst van een taart	Plat mengblad	4–6	1,8 kg
Aardappelpuree	Plat mengblad	5–9	1,8 kg
Cakebeslag	Plat mengblad	6–9	5,65 l
Wafel- of pannenkoekbeslag	Plat mengblad	6–9	5,65 l
Pond cakebeslag	Plat mengblad	Alle snelheden	5,65 l
Geklopt eiwit	Garde	11	1 dozijn
Merengue	Garde	11	1 dozijn eiwit
Slagroom	Garde	10	1,9 l

***OPMERKING:** De capaciteit van de menger hangt af van hoe vochtig het deeg is. Controleer bij het mengen van deeg (voor pizza, brood of bagels) uw absorptieverhouding (Absorption Ratio - AR), die wordt berekend door het gewicht van het water door dat van het meel te delen. De hierboven genoemde capaciteiten zijn gebaseerd op meel op kamertemperatuur en water van 20°C. (Opmerking: 1 liter water weegt 1 kilo).

■ Maximale mengtijd - 7 minuten.

● Als u glutenvrij meel gebruikt, doet dat de uiteindelijke hoeveelheid afnemen met 10%.

▲ Als u gekoeld meel, water onder de 20°C of ijs gebruikt, doet dat de uiteindelijke hoeveelheid afnemen met 10%.

◆ Snelheid 2 mag nooit op 50% AR (Absorption Ratio: absorptieverhouding) of later gebruikt worden.

GARANTIE

De plaatselijke importeur of distributeur is verantwoordelijk voor de garantie op Waring-producten die verkocht worden buiten de VS en Canada. De garantie kan variëren al naar gelang de plaatselijke wetgeving en regels.

WAARSCHUWING: Deze garantie is **ONGELDIG** als het apparaat wordt aangesloten op gelijkstroom (DC).



WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sollten Sie, insbesondere wenn Kinder anwesend sind, die folgenden Sicherheitshinweise stets beachten, um eine Brandgefahr, die Gefahr eines elektrischen Schlags und/oder von Verletzungen zu vermeiden:

1. **LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR GEBRAUCH.**
2. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie, nach dem Gebrauch und vor der Reinigung, Zusatzteile und/oder Zubehör anbringen oder entfernen.
3. Eine besondere Aufsicht ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern oder Personen mit bestimmten Behinderungen benutzt wird. Waring empfiehlt die Verwendung dieses Geräts durch Kinder nicht.
4. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen und anbrachten Zusatzteilen. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung sowie Spatel und andere Utensilien während des Betriebs von den Quirlen fern, um die Gefahr von Verletzungen von Personen und/oder Schäden am Mischer zu verringern.
5. Die Verwendung von Zubehör, das von Waring weder empfohlen noch verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlag oder Verletzungen führen.
6. Verwenden Sie nicht mehr als ein Zusatzteil zur gleichen Zeit.
7. Überschreiten Sie die in dieser Gebrauchs- und Pflegeanleitung aufgeführten maximalen Kapazitäten nicht.
8. Verwenden Sie den Planetenmischer nicht, wenn er beschädigt ist oder wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie den Planetenmischer überprüfen und warten, bevor Sie ihn nach einem Schaden wieder in Betrieb nehmen.
9. Wenn Sie ein Zusatzteil verwenden, vergewissern Sie sich, dass Sie die Sicherheitshinweise gelesen haben, die dem jeweiligen Zusatzteil beiliegen.
10. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
11. Halten Sie die Edelstahlschüssel von Wärmequellen wie Herd, Backofen oder Mikrowelle fern.
12. Legen Sie das Netzteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
13. Entfernen Sie vor dem Waschen alle Zusatz- und Zubehörteile vom Planetenmischer.
14. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängen.
15. Dieses Gerät kann im Haushalt und in ähnlichen Bereichen verwendet werden, wie z. B.:
 - Belegschaftsküchenbereiche in Werkstätten, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,
 - Bauernhöfen
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
 - Bereichen für Übernachtungen in Ferienwohnungen und Jugendherbergen.
16. Stecken Sie das Gerät immer aus, bevor Sie es unbeaufsichtigt lassen, zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
17. Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
18. Die Geräte können von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie auf sichere Weise bei dem Gebrauch des Geräts beaufsichtigt oder eingewiesen werden und sie die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

HINWEIS: Die maximale Leistung basiert auf dem Zusatzteil, das den größten Stromverbrauch hat. Andere empfohlene Zusatzteile können deutlich weniger Strom verbrauchen.



WARNUNG: BRANDGEFAHR ODER STROMSCHLAG



Das Blitzsymbol mit Pfeilspitze im gleichseitigen Dreieck soll den Benutzer auf das Vorhandensein von unisolierten, gefährlichen Spannungsträgern innerhalb des Produktgehäuses aufmerksam machen, die stark genug sein können, um eine Brandgefahr oder für Menschen, die Gefahr eines elektrischen Schlag, zu verursachen.



Das Ausrufungszeichen im gleichseitigen Dreieck soll den Benutzer auf das Vorhandensein wichtiger Anweisungen für die Bedienung und Wartung (Instandhaltung) hinweisen, die sich in der Dokumentation zu diesem Gerät befinden.

BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR KABEL

Das Gerät hat ein kurzes Stromversorgungskabel, damit das Risiko verringert wird, sich darin zu verfangen oder über das Kabel zu stolpern.

VERLÄNGERUNGSKABEL

Verlängerungskabel sind erhältlich und können mit Vorsicht verwendet werden.

Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss die gekennzeichnete elektrische Leistung des Verlängerungskabels mindestens so groß sein wie die elektrische Leistung des Geräts, und das längere Kabel sollte so angeordnet werden, dass es nicht über die Arbeits- oder Tischplatte gezogen werden kann, wo es von Kindern erreicht werden kann oder über das sie stolpern können.

Verwenden Sie nur 3-adrige Verlängerungskabel mit 3-poligen, geerdeten Steckern und 3-poligen Kabelanschlüssen, in die der Stecker des Geräts eingesteckt wird. Verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die für den Innenbereich bestimmt sind. Verwenden Sie keine beschädigten Verlängerungskabel. Untersuchen Sie das Verlängerungskabel vor der Verwendung und ersetzen Sie es, falls es beschädigt ist. Missbrauchen Sie das Verlängerungskabel nicht und ziehen Sie nicht an einem Kabel, um die Stromversorgung zu trennen. Kabel von Hitze und scharfen Kanten fernhalten.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts



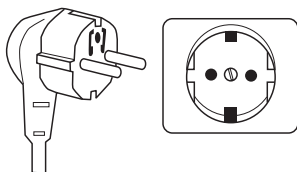
Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass das Gerät in der EU nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Um einer möglichen Schädigung der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit vorzubeugen, führen Sie es auf verantwortliche Weise der Wiederverwertung zu. Dies begünstigt die nachhaltige Wiederverwendung von Rohstoffen. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, benutzen Sie bitte die Abholungs- und Sammlungsmöglichkeiten Ihrer Region oder setzen Sie sich mit dem Einzelhändler in Verbindung, bei dem das Gerät erworben wurde. Diese können dieses Produkt zur umweltgerechten Wiederverwertung zurücknehmen.

UM EINEN SACHGEMÄSSEM GEBRAUCH DIESER EINHEIT SICHERZUSTELLEN, BEACHTEN SIE BITTE DIE NACHFOLGENDEN WICHTIGEN ANWEISUNGEN ZUR ERDUNG. DIE WICHTIGSTEN LÄNDER, DIE UNTERSCHIEDLICHE STECKERARTEN VERWENDEN, SIND HIER NUR ALS REFERENZ AUFGELISTET. BEZIEHEN SIE SICH AUF DEN GEWÜNSCHTEN GERÄTETYP, UM FESTZUSTELLEN, WELCHER STECKERTYP GEEIGNET IST.

TYP F-STECKER

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

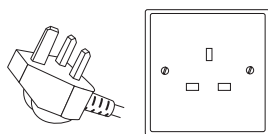
Der geerdete Stecker hat zwei runde Stifte und zwei Erdungsklammern an den Seiten der Steckerbuchse. Dieser Stecker ist nicht gepolt, sodass er in jeder Richtung in die Steckdose eingeführt werden kann. Er ist geerdet, wenn die Klammern an der Steckdose den Kontakt am Stecker berühren. Stellen Sie sicher, dass der Stecker vollständig eingeführt wurde.



TYP G-STECKER

(GROSSBRITANNIEN,
IRLAND, ZYPERN, MALTA,
MALAYSIA, SINGAPUR UND
HONGKONG)

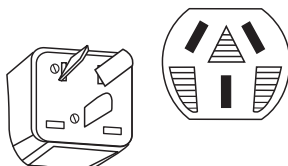
Dieser geerdete Stecker hat drei rechteckige Stifte, die ein Dreieck bilden. Richten Sie die Stifte an den entsprechenden Kontaktöffnungen der Steckdose aus und stellen Sie sicher, dass der Stecker vollständig eingesteckt wird. Dieser Stecker ist auch mit einer Sicherung vor Stromstößen geschützt.



TYP I-STECKER - 3 STIFTE

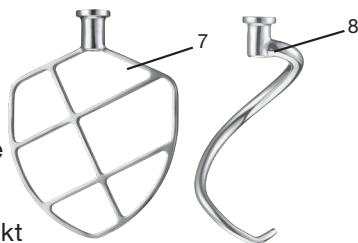
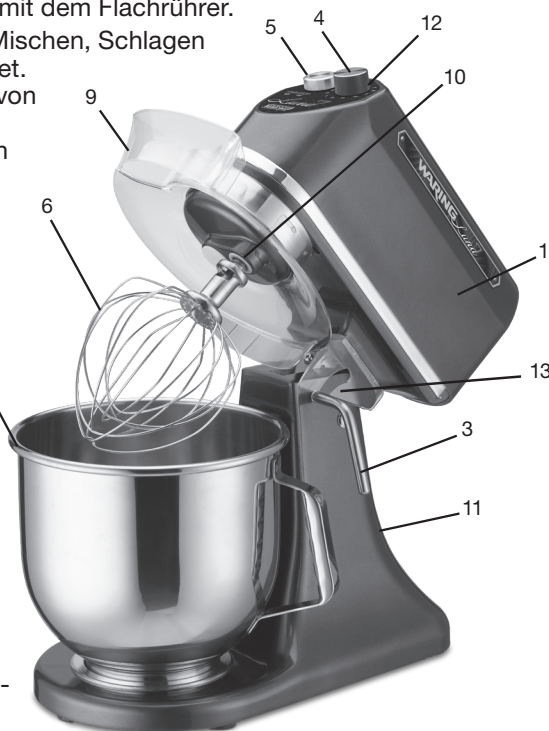
(ARGENTINIEN, AUSTRALIEN,
CHINA, EL SALVADOR,
GUATEMALA, NEUSEELAND,
PANAMA, URUGUAY)

Dieser Stecker hat zwei flache, schräge Stifte, die ein umgekehrtes „V“ bilden, sowie einen Erdungsstift. Richten Sie die Stifte an den entsprechenden Kontaktöffnungen der Steckdose aus und stellen Sie sicher, dass der Stecker vollständig eingesteckt wird.



TEILE UND ZUBEHÖR

1. **Kippbares Kopfteil** - Erleichtert das Anbringen von Zubehör und das Abkratzen der Schüsselwände.
2. **7-Liter-Edelstahlschüssel mit Griff** - Mit dem Griff lässt sich die Schüssel leicht halten, ausschaben und herausnehmen. Mit der übergroßen Schüssel können Sie größere Mengen mischen.
3. **Hebel zur Entriegelung des Kopfes** - Verriegelt den Rührkopf des Planetenmischers sicher in der angehobenen, nach hinten gekippten Position und in der abgesenkten, mischenden Position.
4. **Geschwindigkeitsregler** - 11 Geschwindigkeiten für präzises Mischen.
5. **START-/STOPP-Taste**
6. **Ballonschneebesen** - Wird zum Einarbeiten von Luft in Zutaten/Mischungen verwendet. Wird am häufigsten zum Aufschlagen von Eiern, Eiweiß oder Schlagsahne verwendet. Der Ballonschneebesen ist perfekt für Rezepte wie Biskuitkuchen, Chiffon-Kuchen, Baisers oder Dacquoise und zum Aufschlagen von Kartoffeln nach dem Pürieren mit dem Flachrührer.
7. **Flachrührer** - Wird zum Rühren, Mischen, Schlagen von Zutaten/Mischungen verwendet. Wird am häufigsten zum Mischen von Plätzchenteigen, Kuchenteigen, Zuckerguss und zum Ansetzen von Hefebrotteigen verwendet (verwenden Sie den Flachrührer zum Ansetzen des Teigs für Hefebrote und wechseln Sie dann zum Knethaken, um einen gleichmäßigeren Teig zu erhalten). Er wird auch zur Herstellung von Kuchenkrusten, Keksen, Mürbeteig, Teig für Nudeln, zum Vermengen von Zutaten für Hackbraten oder Frikadellen und zum Pürieren von Kartoffeln verwendet.
8. **Knethaken** - Dient zum abschließenden Mischen und Kneten von Hefeteigen für Brot, Brötchen, Pizza/Focaccia und Hefekuchen.
9. **Spritzschutz mit Einfüllschacht** - Verhindert Spritzer beim Mischen und Hinzufügen von Zutaten.
10. **Zubehörschaft** - Zur Verwendung mit Ballonschneebesen, Rührer und Knethaken.
11. **Manuelle Reset-Taste** - Bei Überlastung schaltet sich das Gerät zum Schutz des Motors ab. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose und lassen Sie es ausreichend abkühlen. Stecken Sie den Stecker nach dem Abkühlen wieder in die Steckdose. Die manuelle Reset-Taste muss gedrückt werden, damit das Gerät wieder funktioniert.
12. **Netzkontrollleuchte** (nicht abgebildet)
13. **Fingerschutz** - Sollte immer an Ort und Stelle belassen werden.



MONTAGEANLEITUNG

1. **Mischerkopf anheben** – Entriegelungshebel für die Kopfanhebung gegen den Uhrzeigersinn drehen und Rührkopf des Planetenmischers anheben. Rührkopf durch Drehen des Hebels im Uhrzeigersinn verriegeln.
2. **Zubehör anbringen** – Flachrührer, Ballonschneebesen oder Knethaken fest auf den Zubehöreinsatz drücken. Gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. Zum Entfernen im Uhrzeigersinn drehen.
3. **Schüssel auf den Sockel stellen** – Im Uhrzeigersinn drehen, um sie zu sichern.
4. **Mischerkopf absenken** – Entriegelungshebel für die Kopfanhebung gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Mischerkopf zu lösen und vollständig abzusenken. Hebel im Uhrzeigersinn drehen, um den Rührkopf in der Mischposition zu verriegeln.
5. **Spritzschutz anbringen** – Bevor Sie ein Zubehörteil anbringen, heben Sie den Rührkopf des Planetenmischers an. Bringen Sie die Abdeckung an und schieben Sie den Spritzschutz auf den Drehpunkt des Mixers. Drehen Sie ihn dann, um ihn zu verriegeln.

Zum Entfernen: Rührkopf des Planetenmischers anheben. Drehen, dann Spritzschutz nach unten schieben.

HINWEIS: Zum Wechseln des Zubehörs brauchen Sie den Spritzschutz nicht zu entfernen.

BETRIEBSANLEITUNG

So schalten Sie den Planetenmischer ein

1. Geschwindigkeitsregler auf gewünschte Drehzahl - 1 bis 11 - drehen (siehe Abschnitt Geschwindigkeitsregelung auf der nächsten Seite).
2. Drücken Sie die Taste START/STOPP.

So schalten Sie den Planetenmischer aus

1. Drücken Sie die Taste START/STOPP - der Mischvorgang wird gestoppt und das Gerät schaltet sich ab.

REINIGUNG UND WARTUNG

Trennen Sie Ihren Waring Commercial® Planetenmischer vor der Reinigung vom Stromnetz.

Netzeinheit: Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen. Verwenden Sie niemals scheuernde Tücher oder Reinigungsmittel und tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.

Schüssel: Mit der Hand waschen und gründlich trocknen oder in die Spülmaschine geben. Niemals eine Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel verwenden.

Mischeraufsätze: Diese sind aus Edelstahl gefertigt und spülmaschinenfest. Sie können auch von Hand gewaschen und sorgfältig getrocknet werden.

Spritzschutz mit Einfüllschacht: Spülmaschinenfest im oberen Korb der Spülmaschine. Sie können ihn auch von Hand waschen und gründlich trocknen.

HINWEIS: Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Servicetechniker durchgeführt werden.

EMPFOHLENE GESCHWINDIGKEITSREGELUNG

1	• Sanfter Anlauf - Rühren und Starten aller Misch-/Aufschlagmethoden • Hinzufügen von trockenen Zutaten (Mehl) zu Teigen und von Flüssigkeiten zu trockenen Zutaten oder Teigen • Anfängliches schaumig schlagen von Fetten mit Zucker • Mischen von Fett in Mehl für Kuchenkrusten, Kekse und Teegebäck • Anfängliches Schlagen von Eiern oder Sahne • Zutaten verrühren, ohne Luft hinzuzufügen • Herstellung von Semmelbröseln	7	• Kartoffeln pürieren • Schlagsahne, Frischkäse oder Butter zum einfachen Verstreichen
2	• Rühren • Hinzufügen von trockenen Zutaten wie Nüssen, Schokoladenstückchen oder Trockenfrüchten • Hefeteige kneten • Schaumig schlagen von Teigen ohne Zugabe von Luft - wie z. B. Käsekuchen • Kartoffeln pürieren • Gebäckteig kneten • Muffins mischen	8	• Sahne schlagen • Kartoffeln pürieren • Eiweiß schaumig schlagen - Zucker zum Eischnee hinzufügen
3	• Schaumig schlagen • Mischen von Rührteigen und Plätzchenteigen • Hinzufügen von Eiern zu Teigmischungen/Teigen • Mischen von schweren, gemahlenden Fleischmischungen (Hackbraten, Frikadellen, Pasteten) • Mischen von Glasuren	9	• Eischnee schlagen • Sahne schlagen
4	• Mischen von Backmischungen • Mischen von Rührteigen und Plätzchenteigen • Mischungen verrühren, bis sie leicht und schaumig sind • Hinzufügen von Eiern zu Teigmischungen/Teigen • Mischen von Glasuren	10	• Schlagsahne - mit schrittweiser Erhöhung von Stufe 1 • Eischnee schlagen • Butter zur Herstellung von zusammengesetzter oder geschlagener Butter schlagen • Eier-/Zuckermischungen mischen, bis sie leicht und schaumig sind
5	• Mischungen verrühren, bis sie leicht und schaumig sind • Hinzufügen von Eiern zu Sahnemischungen • Mischen von Glasuren	11	• Zuckerguss schaumig schlagen • Schälkartoffeln/Gemüse schaumig schlagen • Schlagsahne und Eiweiß (Geschwindigkeit schrittweise erhöhen)
6	• Hinzufügen von Eiern zu Sahnemischungen • Kartoffeln pürieren • Eiweiß schaumig schlagen • Schlagen von Eigelb, bis es zäh fließt		

MAXIMALE KAPAZITÄTEN FÜR IHREN WARING COMMERCIAL® LUNA 7 PLANETENMISCHER

Die folgenden maximalen Kapazitäten sind nur als Richtwerte zu verstehen. Unterschiedliche Faktoren, wie z. B. die Art des verwendeten Mehls, die Temperatur des verwendeten Wassers und andere Bedingungen, können es erforderlich machen, die Menge zu reduzieren.

Produktbeschreibung	Zubehör	Geschwindigkeit	Max. Kapazität*
Brot- und Brötchenteig (Endgewicht)	Knethaken	Nur Geschwindigkeit 1	1,8 kg
Pizzateig (Endgewicht)	Knethaken	Nur Geschwindigkeit 1	1,35 kg
Kuchenkruste	Flachrührer	4 – 6	1,8 kg
Kartoffelpüree	Flachrührer	5 – 9	1,8 kg
Kuchenteig	Flachrührer	6 – 9	5,65 l
Waffel- oder Pfannkuchenteig	Flachrührer	6 – 9	5,65 l
Rührkuchen	Flachrührer	Alle Geschwindigkeiten	5,65 l
Geschlagener Eischnee	Ballonschneebesen	11	1 Dutzend
Baiser	Ballonschneebesen	11	1 Dutzend Eiweiß
Schlagsahne	Ballonschneebesen	10	1,9 l

***HINWEIS:** Die Mischerkapazität ist abhängig vom Feuchtigkeitsgehalt des Teigs. Prüfen Sie beim Mischen von Teigen (Pizza-, Brot- oder Bagel-Teig) den Prozentsatz des Absorptionsverhältnisses, d. h. das Gewicht des Wassers geteilt durch das Gewicht des Mehls.

Die oben aufgeführten Kapazitäten beziehen sich auf Mehl bei Raumtemperatur und 20° C Wassertemperatur. (Anmerkung: 1 Liter Wasser wiegt 1 kg).

■ Maximale Mischzeit - 7 Minuten.

● Bei stark glutenhaltigem Mehl reduzieren Sie die Menge um 10 %.

▲ Bei gekühltem Mehl, Wasser unter 20° C oder Eis reduzieren Sie die Menge um 10 %.

◆ Geschwindigkeit 2 sollte nie bei einem Absorptionsverhältnis von 50 % oder niedriger verwendet werden.

GARANTIE

Für Waring-Produkte, die außerhalb der USA und Kanada verkauft werden, trägt der Importeur oder Großhändler vor Ort die Verantwortung für die Garantie. Diese Garantie kann je nach örtlichen Rechtsvorschriften unterschiedlich ausfallen.

WARNUNG: Diese Garantie ist NICHTIG, falls das Gerät mit Gleichstrom verwendet wird.



WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

©2021 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

www.waringcommercialproducts.com

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

WSM7LE/K/NA/NNA IB
21WI075793

IB-17271