



USE & CARE GUIDE

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GUIA DE USOS Y CUIDADOS

*Le invitamos a leer cuidadosamente este
instructivo antes de usar su aparato.*

Welcome

Thank you for your purchase of this Wolf Gourmet product. We look forward to being part of your kitchen for years to come. Wolf is a third-generation family-owned company that has a personal stake in the preparation of your food. With family ownership comes a great attention to detail and an uncompromised dedication to creating exceptional products. Wolf built its business and reputation on helping home cooks achieve the best results possible. With Wolf Gourmet's precise control, the dish you envision will be the dish you serve.



Contents

- 4 Safety Precautions
- 7 Wolf Gourmet Blender
Parts and Features
- 9 Getting Started
- 11 How to Use Variable Speed Control
- 12 Blender Tips
- 14 Care and Cleaning
- 15 Troubleshooting
- 16 Wolf Gourmet Warranty

Customer Care

As a Wolf Gourmet owner, you can count on our support. Our customer care center is available 24 hours a day, seven days a week and staffed by product experts at our headquarters in Madison, Wisconsin. Should the need arise, simply call 800.222.7820 to speak with one of our product experts. In Mexico, please contact the customer service center at 01 800 400 4372 Monday through Friday from 9:00 a.m. to 7:00 p.m. We are confident this guide will answer any questions about the features, operation, and maintenance of your Wolf Gourmet product, but if you have additional questions, please contact us by phone or visit us online at wolfgourmet.com.

Register Your Product

We strongly encourage you to register your Wolf Gourmet appliance. It's important to us that you get the most out of your products. By registering you will:

- Become a Wolf Gourmet culinary insider.
- Have ongoing support from Wolf Gourmet.
- Activate your warranty and record your purchase.
- Be alerted to any service updates.
- Receive occasional emails to help you maintain and enjoy your appliances.

To register, visit wolfgourmet.com/registration or call 800.222.7820. In Mexico, please visit wolfgourmet.com.mx or call 01 800 400 4372.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

- Read all instructions.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Turn the appliance OFF(●), then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
- Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Keep hands and utensils, other than the tamper provided, out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. The cover must remain in place when using the tamper through the cover opening. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
- Blades are sharp; handle carefully—especially when assembling, disassembling, emptying or cleaning blender jar.
- Do not use a broken, chipped, or cracked blender jar.
- Do not use broken, cracked, or loose cutting blade assembly.
- Always operate blender with lid and emulsion cap assembly in place. Remove emulsion cap assembly only for adding ingredients or to insert the tamper.

IMPORTANT SAFEGUARDS continued

- When blending hot liquids or ingredients, remove center emulsion cap assembly from the lid. Use caution: spray or excess steaming may cause scalding and burns. Do not exceed the 6-cup (1420-ml) level. Always begin processing on lowest speed. Keep hands and other exposed skin from the lid opening to prevent possible burns.
- Ensure cutter assembly is tight and secure to jar. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
- If the jar should twist or rotate when the motor is switched ON, switch OFF (●) immediately and tighten jar in collar or on blender base.
- Do not leave blender unattended while it is operating.
- Check that the appliance is OFF (●) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (●); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Do not use appliance for other than intended purpose.
- **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Be careful if hot liquid is poured into the blender container as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only. Use for food or liquids only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit into the outlet, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. The extension cord must be a grounding-type, 3-wire cord. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

If the cutting blade assembly locks and will not move, it will damage the motor. Do not use. Call the customer care center for information.

Do not place blender jar in the freezer filled with food or liquid. This can result in damage to the cutting blade assembly, jar, blender, and possibly result in personal injury.

NOTE: This machine is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for approximately 15 minutes. Plug machine back in to resume normal operation.

Wattage/Peak Power Information

The wattage/ampere rating of the blender is determined by an Underwriters Laboratory test and is based on available cutting blade assembly, jar combinations, and attachments that may not be provided with your unit, but are available as replacement parts. This is a measure of input wattage/amperes after 30 seconds of operation. The blender as provided may draw significantly less power.

Peak power is the measure of the motor wattage during the first seconds of operation. This is when a blender requires the most power to crush ice, frozen fruit, etc. This is a better measure of what a blender motor can consume when power is needed most.

WOLF GOURMET BLENDER PARTS AND FEATURES

PARTS AND FEATURES

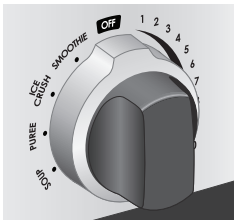
- 1a Filler Cap
- 1b Emulsion Cup
- 2 Lid
- 3 Tamper
- 4 Blender Jar
- 5 Cutting Blade Assembly
- 6 Jar Pad
- 7 Control Buttons
- 8 Control Knob
- 9 Base
- 10 Rating Plate Location



Wolf Gourmet
Blender

Parts and Features

- 1. **Emulsion Cap Assembly:** The two-piece cap has a filler cap inside an emulsion cup. The filler cap has markings for easy measuring, while the emulsion cup is used to make fine dressings and marinades. When both parts are removed, ingredients can be added or the tamper may be inserted into the lid.
- 2. **Lid:** The lid fits securely into blender jar and can be easily removed by lifting the logo tab. To keep the spout of the pitcher mess-free, place logo tab above the handle of the pitcher.
- 3. **Tamper:** The tamper mixes thick or frozen mixtures that cannot be processed with regular blending. It prevents air pockets from forming and is a handy tool when making nut butters.
- 4. **Blender Jar:** The durable jar is clearly marked with ounces, cups, and milliliters. Your jar was made of a special co-polyester material selected for its weight, durability, and glass-like clarity. For care and cleaning of the jar, see page 14.
- 5. **Cutting Blade Assembly:** The cutting blade assembly is permanently installed in the blender jar.
- 6. **Jar Pad:** Simply lift to remove the rubber pad for easy cleaning.
- 7. **Control Buttons:** Two buttons are located on top of the base. Use START/STOP with any setting. Use PULSE with any variable speed when using the VARIABLE SPEED CONTROL.
- 8. **Control Knob:** Rotate knob to select PROGRAM, OFF, or VARIABLE SPEED CONTROL. When using VARIABLE SPEED, select any speed for blending and pulsing by rotating the Control Knob from 1 to 10.
- 9. **Base:** Contains the motor. DO NOT IMMERSE BASE IN WATER.
- 10. **Rating Plate Location:** Model number and rating information can be found under the base.



Automatic Overload Protection: The Wolf Gourmet Blender is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for about 15 minutes. Plug Blender back in to resume normal operation.

GETTING STARTED

Preparing the Blender

After unpacking the Blender, wash everything except blender base in hot, soapy water. Dry thoroughly. Wipe blender base with a damp cloth or sponge. DO NOT IMMERSE BASE IN WATER. Care should be taken when handling cutting blade assembly since it is very sharp. Refer to care recommendations on page 14.

IMPORTANT: Blender jar and cutting blade assembly are subject to wear during normal use. Always inspect jar for nicks, chips, or cracks. Always inspect cutting blade assembly for broken, cracked, or loose blades. If jar or cutting blade assembly is damaged, do not use. Call our customer care center to obtain replacement parts.

Settings

Programs are optimized for recipe categories and vary in blending speed and duration. The Blender automatically stops at the end of the program.

- 1. Turn the Control Knob counterclockwise from OFF to one of the following programs:
 - a. SMOOTHIE – Blends frozen or fresh smoothies. Blender pulses three times at the beginning to chop ice or frozen ingredients and then ramps up to run on high for a total of 55 seconds. See SMOOTHIE tips on page 13.
 - b. ICE CRUSH – Breaks ice into pieces small enough for slushies or fine cocktails. Blender continuously pulses from low to medium for 1 minute. See ICE CRUSH tips on page 13.
 - c. PUREE – Gives a smooth, creamy consistency to fruit or vegetables and a fine texture when grinding grain and making powdered sugar. Blender slowly ramps up from low to high, running for 1 minute, 15 seconds. See PUREE tips on page 13.

Selecting Blender Settings

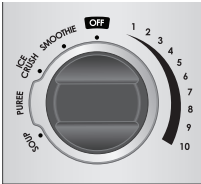
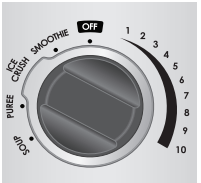
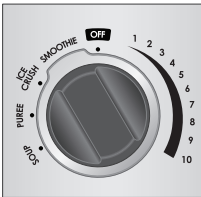
Select from four program settings or use VARIABLE SPEED CONTROL for precise speed control.

⚠ WARNING

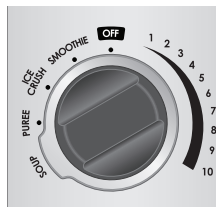


Burn Hazard

Metal parts under blending jar get hot after use. Do not touch.



- d. SOUP – Purees and heats ingredients to just under the boiling point. Do not blend more than 6 cups (1420 ml) on this program. When making soups, start with cold or room-temperature ingredients. Emulsion cap assembly can be kept in lid. Blender runs for 6 minutes, 45 seconds. See SOUP tips on page 13.



2. Fill by opening lid and adding ingredients. Replace lid.
3. Press START/STOP.
4. Blender will automatically stop at the end of the program.
5. To stop the Blender at any time during the program, press START/STOP. If reactivated by pressing START/STOP again, the program will start at the beginning.
6. Rotate Control Knob to OFF to turn off power.

WARNING

Burn Hazard

When blending hot liquids, avoid contact with spray or steam by:

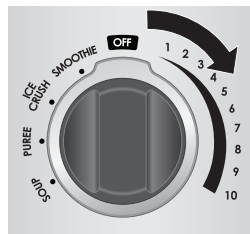
- Always removing emulsion cap assembly.
- Always beginning blending on the lowest speed.
- Never exceeding the 6-cup (1420-ml) level.
- Always keeping hands and other exposed skin away from the lid opening.

HOW TO USE VARIABLE SPEED CONTROL

Using Variable Speed Control

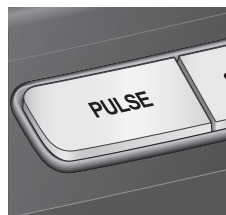
VARIABLE SPEED CONTROL allows precise control of blending speeds.

1. Turn Control Knob from OFF.
2. Rotate Control Knob clockwise to 1.
3. Fill by opening lid and adding ingredients. Replace lid.
4. Press START/STOP.
5. Increase speed by slowly rotating the Control Knob clockwise.
6. Press START/STOP at any time to stop Blender.
7. Rotate Control Knob to OFF to turn off power.



Pulse

PULSE can be used with the VARIABLE SPEED CONTROL setting to control chopping action or to encourage mixing of ingredients.



1. Rotate Control Knob from OFF to VARIABLE SPEED CONTROL.
2. Rotate Control Knob clockwise to 1. Always start at 1 and adjust to a higher speed after starting blender.
3. Fill by opening lid and adding ingredients. Replace lid.
4. Press PULSE button.
5. Increase PULSE speed by rotating Control Knob clockwise.
6. Hold PULSE button for the desired time.
7. Rotate Control Knob back to OFF.

BLENDER TIPS

GENERAL

- For best performance, the minimum amount of liquid needed per recipe is one cup (8 ounces [237 ml]).
- For thick smoothies or purees that are not blending well, using the tamper and incorporating a small amount of additional liquid may be all that is necessary to improve the results. Start by adding 1/4 cup (59 ml).
- To add foods while Blender is operating, remove emulsion cap assembly and add ingredients through the opening.
- Do not store food or liquids in the blender jar.
- Avoid bumping or dropping the Blender when in operation or at any time.
- Cutting large whole fruits and vegetables may allow them to blend more quickly.
- Do not fill blender jar past highest graduation marking.
- Blender jar material is susceptible to impacts with hard ingredients, such as nuts, seeds, grains, and kernels, which may result in minor impact marks or the appearance of being cloudy. These are aesthetic issues and will not affect future blending performance.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of the jar, insert tamper to help move the mixture around or add more liquid to the blender jar.

USING THE TAMPER

- When blending very thick or frozen mixtures, such as peanut butter or sorbet, air pockets may occasionally form due to the high speed of the blades, which can cause ingredients to stop blending. This is called cavitation. If cavitation occurs, use the tamper to push the ingredients towards the blade. The tamper is designed to fit perfectly inside the opening in the jar's lid so it may be used while the Blender is running. It will not touch the blade. **ONLY** use the tamper with the jar lid in place.
1. Remove emulsion cap assembly. Insert tamper through hole in blender lid.
 2. Blender jar should not be more than two-thirds full when the tamper is used during blending.
 3. Do not use tamper with hot liquids.
 4. If needed to help ingredients circulate, point the tamper toward the sides or corners of the container. Do not try to force the tamper deeper into the container and closer to the blades.

PREVENTING OVERLOADING

- Do not process recipes at lower speeds or higher speeds than recommended.
- Do not process recipes longer than recommended.

SMOOTHIE

- The SMOOTHIE setting was designed for pourable beverages made with liquid, fruits or vegetables, and a frozen component (ice or frozen fruit). For best results when using the SMOOTHIE setting, add liquids first, then ingredients softer to harder. Add frozen ingredients and ice last. To achieve a pourable consistency and to keep the Blender running smoothly, the following guidelines should be used:
 1. Ideally there should be 1½ cups (355 ml) liquid for every 2 cups (473 ml) of ice or frozen fruit. A higher ratio of frozen ingredients may cause cavitation. Use the tamper to push ingredients toward the blade during the cycle if needed.
 2. For best results, use at least 1 cup (237 ml) of liquid for every 1 cup (237 ml) of leafy greens. If using a larger quantity of leafy greens, after blending on the SMOOTHIE setting, you may want to blend 20 seconds longer on high to achieve an extra silky smoothie or use VARIABLE SPEED CONTROL to blend to your desired consistency.

Juicy fresh fruits such as grapes, oranges, strawberries, pineapple, and melons are considered as a liquid for purposes of achieving the proper ratio of liquids to frozen ingredients or leafy greens.

ICE CRUSH

- Different types of ice may require different methods of crushing depending on the quantity of ice.
- To crush crescent-shaped ice produced by most home ice makers and the cube ice made in trays, make sure the blender jar is dry, add no more than 5 cups (1.2 L) of ice, and run the ICE CRUSH cycle. This will produce a dry, fluffy ice perfect for snow cones.
- Cubes produced by undercounter or commercial ice machines and bagged ice is wetter and requires a different method. To crush wet ice, fill the blender jar with the desired amount of ice. It can be filled to the 8-cup capacity line. Next add water to the blender jar until the ice floats above the blades. Run the ICE CRUSH cycle. Drain off excess water. This will produce a wet ice that is perfect for frozen drinks. Wet ice may also be crushed without using water if the Blender is filled with no more than 4 cups (946 ml) of ice.

PUREE

- The PUREE setting is best used to achieve a smooth consistency when blending cooked or soft fruits and vegetables, for making creamy dips such as hummus, and for grinding grains.
- Blend fresh whole juices (without frozen ingredients) on the PUREE setting for best results.

SOUP

- Do not blend more than 6 cups (1420 ml) on this program.
- When making soups, start with cold or room-temperature ingredients.
- Emulsion cap assembly can be kept in lid.

Care Recommendations

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard

Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, base, or motor in water or other liquid.

BEFORE CLEANING

- 1. Unplug cord.
- 2. Lift blender jar assembly off the base.
- 3. Remove emulsion cap assembly and lid.

CLEANING	
Base, Cord	Wipe with a damp cloth or sponge. Do not use abrasive or corrosive cleaners.
Blender Jar	HAND-WASH ONLY. Alternative is to fill jar halfway with water and add 2–3 drops of dish soap. Blend for 30 seconds. Rinse and dry thoroughly. For a more thorough cleaning, sprinkle 1/4 cup (59 ml) baking soda in Blender. Add 1 cup (237 ml) white vinegar. Mixture will bubble. When bubbling subsides, add 2 cups (473 ml) water and blend on the SOUP cycle. Wash any remaining residue with dish soap and water. Rinse and dry thoroughly.
Blender Lid, Emulsion Cap Assembly, Tamper, Jar Pad	These items can be washed in a dishwasher. DO NOT use the “SANI” setting when washing in the dishwasher. “SANI” cycle temperatures could damage product. Parts may also be washed with hot, soapy water. Care should be taken when handling the cutting blade assembly since it is very sharp. Rinse and dry thoroughly.

Recommendations

- To maintain the aesthetic characteristics of the blender jar, carefully wash and dry immediately after every use.
- Use of a soft brush, like a baby bottle brush, and dish detergent are recommended for removal of tough oils or stubborn ingredients from the jar and may be helpful in cleaning beneath the jar blades.
- Use a dish towel or soft cloth for drying.
- If the jar does not appear clean after the first wash, repeat.
- Avoid the use of abrasive or rough cleaners, scouring pads, brushes, and steel wool since they will cause scratches during the cleaning process.
- Soaking your jar in vinegar or a 10% bleach solution (up to 8 hrs) may be helpful in removing some stains or signs of cloudiness.

Troubleshooting

Blender fails to start.

- Make sure Control Knob is not in the OFF position.
- Ensure the unit is securely plugged into an outlet of proper voltage and frequency.
- Check to see if fuse for outlet has blown or if circuit breaker has tripped.

Unit does not respond to button commands.

- Turn power off and back on using Control Knob to reset controls.
- If unit does not respond, call our customer care center.

Blender smells like it is burning.

- Turn Blender off, unplug, and allow to cool for 20 minutes.
- Although motors are tested during the manufacturing process, heavy use may cause curing of motor windings. The smell may quickly dissipate after a few heavy uses.
- If smell continues after additional heavy uses, call our customer care center.

There is grease around the bottom of the blender jar or on the countertop.

- Monitor the problem and source. This may indicate an issue with the jar bearings.
- Call our customer care center if the condition persists.

Blender jar is cloudy or stained. How can I clean it?

- Some cloudiness may be natural after use. Minerals from fruits, produce, and leafy greens, in addition to the oils of various nut butters, can sometimes cause a film on the blender jar.
- Sprinkle 1/4 cup (59 ml) baking soda in Blender. Add 1 cup (237 ml) white vinegar. Mixture will bubble. When bubbling subsides, add 2 cups (473 ml) water and blend on the SOUP cycle. Wash any remaining residue with dish soap and water. Rinse and dry thoroughly.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design and the color red as applied to knobs are registered trademarks and service marks of Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design, and Ingredients are registered trademarks and service marks of Sub-Zero, Inc. All other trademarks or registered trademarks are property of their respective owners in the United States and other countries.

Wolf Gourmet Residential Limited Warranty

FOR RESIDENTIAL USE

APPLIANCES, COOKWARE, AND CUTLERY PURCHASED AND USED OUTSIDE OF MEXICO

To obtain a copy of the written warranty for your Wolf Gourmet product, please visit our website at www.wolfgourmet.com/warranty or email us at customerservice@subzero.com.

Bienvenue

Nous souhaitons vous remercier d'avoir fait l'achat de ce produit Wolf Gourmet. Nous serions ravis de faire partie de votre cuisine pour les années à venir. Wolf appartient à la troisième génération d'une entreprise familiale qui a un intérêt particulier dans la préparation de vos aliments. Puisqu'il s'agit d'une question de famille, Wolf porte une attention spéciale aux détails et se dévoue à la création de produits exceptionnels sans aucun compromis. Nous avons bâti notre entreprise et notre réputation sur le soutien que nous apportons aux cuisiniers à la maison, afin qu'ils obtiennent les meilleurs résultats possible. Grâce au contrôle précis qu'offre Wolf Gourmet, le plat que vous projetez est le plat que vous servirez.



Table des matières

- 19 Précautions de sécurité
- 22 Pièces et fonctions du mélangeur Wolf Gourmet
- 24 Commencer
- 26 Comment utiliser le contrôle de vitesse variable
- 27 Conseils du mélangeur
- 29 Entretien et nettoyage
- 30 Dépannage
- 31 Garantie de Wolf Gourmet

Service à la clientèle

En tant que propriétaire d'un appareil Wolf Gourmet, vous pouvez compter sur notre appui. Notre centre de service à la clientèle est ouvert à toute heure du jour et de la nuit, et ce, toute la semaine. En outre, il compte sur des experts des produits se trouvant à notre siège de Madison au Wisconsin. Si le besoin se fait sentir, vous n'avez qu'à composer le 800.222.7820 pour parler à un de nos experts. Au Mexique, veuillez appeler le service à la clientèle au 1 800 400-4372, du lundi au vendredi, de 9 h à 19 h. Nous sommes certains que le présent manuel répondra aux interrogations que vous pourriez avoir concernant les fonctions, l'utilisation et l'entretien de votre produit Wolf Gourmet. Toutefois, si vous avez d'autres questions, veuillez nous contacter par téléphone ou nous visiter en ligne sur wolfgourmet.com.

Enregistrer le produit

Nous vous encourageons fortement à enregistrer votre appareil Wolf Gourmet. Il est important pour nous que vous puissiez tirer le meilleur de vos produits. En vous enregistrant, vous pourrez :

- Devenir un initié culinaire Wolf Gourmet.
- Obtenir un soutien continu de Wolf Gourmet.
- Activer votre garantie et enregistrer votre achat.
- Être alerté en cas de mises à jour du service.
- Recevoir des courriels occasionnels pour vous aider à prendre soin et à profiter de vos appareils.

Pour vous enregistrer, visitez wolfgourmet.com/registration ou appelez au 800.222.7820. Au Mexique, veuillez visiter le site wolfgourmet.com.mx ou appelez au 01 800 400 4372.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Fermer l'appareil (O), puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
- Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé., avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer.
- Éviter de toucher les parties mobiles.
- Veuillez garder vos mains et les ustensiles hors du contenant lors du malaxage, à l'exception du pilon fourni, afin de réduire le risque de blessures corporelles ou de bris au robot culinaire. Le couvercle doit rester en place lors de l'utilisation du pilon à travers l'ouverture du couvercle. Une spatule peut être utilisée, mais seulement lorsque le robot culinaire n'est pas en fonctionnement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant ou vendus par le fabricant de l'appareil, incluant les boîtes de conserve, peut provoquer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
- Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
- Garder les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient et loin des lames pendant le mélange ou la transformation des aliments afin d'éviter les blessures graves et/ou les bris du mélangeur (les accessoires ne sont pas fournis avec ce mélangeur). Une spatule en caoutchouc peut être utilisée seulement lorsque le mélangeur est arrêté.
- Les lames sont tranchantes; veuillez manipuler avec précaution, en particulier lorsque vous assemblez, désassemblez, videz ou nettoyez le récipient du mélangeur.
- Ne pas utiliser un récipient de mélangeur brisé, craqué ou fissuré.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES suite

- Ne pas utiliser des lames brisées, fissurées ou lâches.
- Utilisez toujours le mélangeur alors que le couvercle et l'assemblage du bouchon pour émulsions sont en place. Retirez l'assemblage du bouchon pour émulsions uniquement pour ajouter des ingrédients ou pour insérer le presse-aliments.
- Lors du mélange de liquides très chauds, retirer le bouchon de remplissage et fermer tous les becs verseurs le long du bord. Pour prévenir les brûlures : Ne pas remplir au-delà de la marque 6 tasses (1420 ml) du récipient. Les liquides chauds peuvent pousser sur le couvercle pendant le mélange. À l'aide d'un gant de cuisinier ou d'une serviette épaisse, placer une main sur le dessus du couvercle. Garder la peau exposée éloignée du couvercle. Commencer à mélanger en utilisant la vitesse minimale.
- S'assurer que le mécanisme de coupe est serré et fixé fermement au récipient. Des lames en mouvement et accidentellement exposées représentent un risque de blessure.
- Si le récipient bouge ou tourne pendant que le moteur est en marche, mettre immédiatement le mélangeur hors tension (○) puis serrer le collier au mélangeur ou à la base du mélangeur.
- Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant le fonctionnement.
- S'assurer que l'appareil est OFF (○/arrêt) avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commande à et mettre à OFF (○/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- **ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, ce dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.
- Prendre garde au liquide chaud versé dans le mélangeur parce que ce dernier peut jaillir hors de l'appareil à cause de la formation soudaine de vapeur.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utiliser seulement pour les aliments et les liquides.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique :** Cet appareil est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. La rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Les lames qui se bloquent ou refusent de bouger peuvent endommager le moteur. Ne pas utiliser. Appelez le centre de service à la clientèle pour obtenir des renseignements.

Ne pas stocker le récipient du mélangeur au congélateur s'il contient des aliments ou du liquide. Ceci pourrait endommager les lames, le récipient, le mélangeur et éventuellement, occasionner des blessures

REMARQUE : Cet appareil est équipé avec une protection contre les surcharges du moteur. Si le moteur cesse de fonctionner en raison d'une surchauffe, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes. Rebranchez l'appareil pour reprendre son fonctionnement normal.

Information au sujet de la tension et de la puissance maximale

La puissance et l'intensité nominales du mélangeur sont déterminées par un essai du Underwriters laboratories basé sur des combinaisons de lames, de récipient et des accessoires pouvant ne pas être offerts pour votre appareil, mais offertes comme pièces de rechange. Ceci est une mesure d'entrée de tension et d'intensité suite à un fonctionnement d'une durée de 30 secondes. Le mélangeur, comme fourni, peut être plus éconergétique.

La puissance maximale est la mesure de la puissance restituée du moteur au cours des premières secondes de fonctionnement. Ceci représente la puissance maximale requise par votre mélangeur pour piler la glace, les fruits congelés, etc. Ceci est une mesure plus juste du moteur du mélangeur lors de sa demande énergétique maximale.

PIÈCES ET FONCTIONS DU MÉLANGEUR WOLF GOURMET

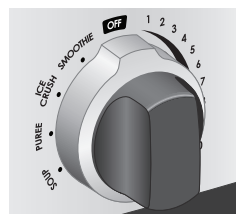
PIÈCES ET FONCTIONS	
1a	Bouchon de fermeture
1b	Tasse pour emulsions
2	Couvercle
3	Presse-aliments
4	Récipient de mélangeur
5	Lames coupantes
6	Base du récipient
7	Boutons de commande
8	Bouton de commande
9	Base
10	Emplacement de la plaque signalétique



MÉLANGEUR
WOLF GOURMET

Pièces et fonctions

1. Assemblage du bouchon d'émulsion : il est composé de deux pièces, un bouchon de fermeture à l'intérieur d'une tasse pour émulsions. Le bouchon de fermeture est doté d'indications pour faciliter la prise de mesures et la tasse pour émulsions sert à faire d'exquises sauces pour salade et des marinades. Lorsqu'on retire les deux pièces, il est possible d'ajouter des ingrédients ou d'insérer le presse-aliments dans le bouchon.
2. Couvercle : le couvercle se fixe solidement au récipient du mélangeur et il est facile de le retirer en soulevant l'ergot sur lequel se trouve le logo. Pour éviter les dégâts au niveau du bec du récipient, placez l'ergot avec le logo au-dessus de la poignée du récipient.
3. Presse-aliments : il vous permet de mélanger des préparations épaisses ou congelées qui ne peuvent l'être avec une opération régulière. Il évite la formation de poches d'air et constitue un outil pratique pour réaliser des beurres de noix.
4. Récipient de mélangeur : Le récipient robuste est pourvu de marques claires pour les onces, les tasses et les millilitres. Votre récipient a été fabriqué avec un matériau à base de copolyester sélectionné pour son poids, sa durabilité et l'apparence de netteté du verre. Consultez la page 29 pour connaître les instructions de nettoyage du récipient.
5. Lames coupantes : elles sont fixées de manière permanente au mélangeur.
6. Base du récipient : vous n'avez qu'à tirer pour retirer la base en caoutchouc pour un nettoyage aisé.
7. Boutons de commande : Deux boutons sont placés sur le haut de la base. Vous pouvez utiliser START/STOP (marche/arrêt) en combinaison avec n'importe quel réglage. Utilisez le bouton PULSE (impulsion) avec n'importe quelle vitesse variable lors de l'utilisation du VARIABLE SPEED CONTROL (contrôle de vitesse variable).
8. Bouton de commandes : Tourner le bouton pour sélectionner la fonction PROGRAM (programme), OFF (arrêt) ou VARIABLE SPEED CONTROL (contrôle de vitesse variable). Lorsque vous utilisez la fonction VARIABLE SPEED (vitesse variable), veuillez sélectionner n'importe quelle vitesse de malaxage ou par impulsions en tournant le bouton de commandes de 1 à 10.
9. Base : Elle contient le moteur. **NE PAS IMMERGER LA BASE DANS L'EAU.**
10. Emplacement de la plaque signalétique : on peut trouver le numéro de modèle et les renseignements nominaux sous la base.



Protection automatique contre les surcharges : Le mélangeur Wolf Gourmet est équipé d'une protection contre les surcharges du moteur. Si le moteur s'arrête en raison d'une surchauffe alors qu'il fonctionnait, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes. Rebranchez le mélangeur pour reprendre l'usage normal.

Préparation du mélangeur

Une fois l'appareil déballé, lavez toutes les pièces avec de l'eau savonneuse à l'exception de la base du mélangeur. Séchez entièrement le tout. Essuyez la base du mélangeur avec un linge ou une éponge humide. **N'IMMERGEZ PAS LA BASE DANS L'EAU.** Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames, car elles sont très coupantes. Consultez les recommandations d'entretien à la page 28.

IMPORTANT : Le récipient du mélangeur ainsi que les lames sont sujets à de l'usure lors d'un usage normal. Assurez-vous de toujours inspecter le récipient afin d'y déceler des entailles, des ébréchures ou des fissures. Inspectez toujours les lames coupantes afin de vérifier si elles sont brisées, fissurées ou desserrées. Si le récipient ou les lames sont endommagés, ne les utilisez pas. Contactez le service à la clientèle afin d'obtenir des pièces de rechange.

Réglages

Les programmes sont optimisés pour des catégories de recette et leur durée et vitesse varient. À la fin du programme, le mélangeur s'arrête automatiquement.

1. Tourner le bouton de commandes dans le sens antihoraire à partir de la position OFF (arrêt) vers l'une des fonctions suivantes :
 - a. **SMOOTHIE** (frappé aux fruits) – permet de préparer des frappés aux fruits congelés ou frais. Il réalise trois impulsions au départ pour broyer la glace ou les ingrédients congelés, puis passe au mode rapide, pour une durée totale de 55 seconds. Consultez les conseils des SMOOTHIE (frappés aux fruits) à la page 28.
 - b. **ICE CRUSH** (broyage de glace) – permet de briser de la glace en morceaux suffisamment petits pour faire des barbotines ou des cocktails fins. Il réalise des impulsions continues de lent à medio pendant 1 minute. Consultez les conseils de ICE CRUSH (broyage de glace) à la page 28.
 - c. **PUREE** (purée) – permet de donner une consistance lisse et crémeuse aux fruits et végétaux en purée, ou une texture fine pour le meulage de grains ou la fabrication de sucre en poudre. Il progresse lentement de lo à hi, pendant 1 minute, 15 seconds. Consultez les conseils pour la PUREE (purée) à la page 28.

Sélection des réglages du mélangeur

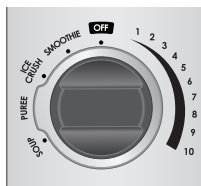
Choisissez parmi quatre réglages de programme ou d'utiliser le mode VARIABLE SPEED CONTROL (contrôle de vitesse variable) pour un contrôle précis de la vitesse.

⚠ AVERTISSEMENT

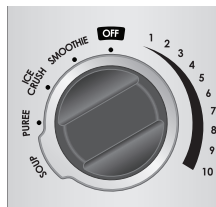


Danger de brûlure

Les pièces métalliques situées sous le récipient du mélangeur deviennent chaudes après utilisation. N'y touchez pas.



- d. SOUP (soupe) – permet de réaliser des purées et de chauffer des ingrédients tout juste sous le point d'ébullition. Avec ce programme, ne mélangez pas plus de 6 tasses (1420 ml). Lorsque vous réalisez des soupes, commencez par les ingrédients froids ou à température ambiante. Il est possible de laisser l'assemblage du bouchon pour émulsions dans le couvercle. Il fonctionne pendant 6 minutes 45 secondes. Consultez les conseils pour la SOUP (soupe) à la page 28.



2. Remplir en ouvrant le couvercle et en ajoutant les ingrédients. Remettre le couvercle en place.
3. Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt).
4. Le mélangeur s'arrêtera automatiquement à la fin du programme et fin s'affichera.
5. À tout moment du programme, pour arrêter le mélangeur, appuyez sur START/STOP (marche/arrêt). S'il est réactivé en appuyant de nouveau sur START/STOP (marche/arrêt), le programme redémarrera au début.
6. Tourner le bouton de commandes en position OFF (arrêt) pour couper l'alimentation.

⚠ AVERTISSEMENT

Danger de brûlures

Lorsque vous mélangez des liquides chauds, évitez le contact avec les éclaboussures ou la vapeur en observant les consignes suivantes :

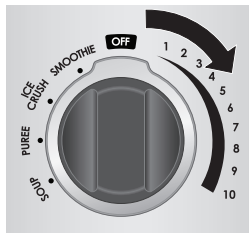
- Retirez toujours l'assemblage du bouchon pour émulsions.
- Commencez toujours le mélange à la vitesse la plus basse.
- Ne dépassez jamais le niveau de 6 tasses (1420 ml).
- Maintenez toujours à l'écart de l'ouverture du couvercle vos mains et autres parties exposées de la peau.

COMMENT UTILISER LE CONTRÔLE DE VITESSE VARIABLE

Utilisation du contrôle de vitesse variable

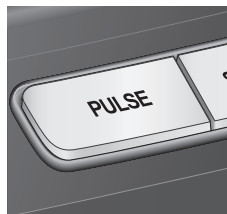
La fonction VARIABLE SPEED CONTROL contrôle de vitesse variable permet un contrôle précis des vitesses de malaxage.

1. Tourner le bouton de commandes à partir de la position OFF (arrêt).
2. Tourner le bouton de commandes dans le sens horaire à 1.
3. Remplir en ouvrant le couvercle et en ajoutant les ingrédients. Remettre le couvercle en place.
4. Appuyez sur début/arrêt pour arrêter le mélangeur.
5. Aumente la velocidad girando lentamente la perilla de control hacia la derecha.
6. À tout moment, appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour arrêter le mélangeur.
7. Tourner le bouton de commandes en position OFF (arrêt) pour couper l'alimentation.



Impulsion

La fonction PULSE (impulsion) peut être utilisée avec le réglage VARIABLE SPEED CONTROL (contrôle de vitesse variable) pour contrôler l'action de broyage ou pour favoriser le mélange des ingrédients.



1. Tournez le cadran de sélection de la position OFF (arrêt) à VARIABLE SPEED CONTROL (contrôle de vitesse variable).
2. Tourner le bouton de commandes dans le sens horaire à 1. Toujours commencer à 1 et ajuster à une vitesse supérieure après avoir démarré le mélangeur.
3. Remplir en ouvrant le couvercle et en ajoutant les ingrédients. Remettre le couvercle en place.
4. Appuyez sur le bouton PULSE (impulsion).
5. Augmenter la vitesse PULSE (impulsion) en tournant le bouton de commandes dans le sens horaire.
6. Maintenez le bouton PULSE (impulsion) enfoncé pour obtenir la durée souhaitée.
7. Tourner le bouton de commandes en position OFF (arrêt).

GÉNÉRAL

- Une quantité minimale de 8 oz (237 ml) de liquide par recette est nécessaire afin d'obtenir des résultats optimaux.
- Pour les frappés aux fruits ou les purées épaisses difficiles à mélanger, incorporez une petite quantité additionnelle de liquide pour faciliter le mélange. Commencez par ajouter 1/4 de tasse (59 ml).
- Pour ajouter des aliments pendant que le mélangeur est en marche, retirez l'assemblage du bouchon pour émulsions et incorporez les aliments par l'ouverture.
- Ne laissez pas d'aliments ou de liquides dans le récipient du mélangeur.
- En tout temps, évitez de cogner ou de laisser tomber le mélangeur lorsqu'il fonctionne.
- Il pourrait être plus facile de mélanger si les fruits et légumes entiers sont d'abord coupés.
- Ne remplissez pas le récipient du mélangeur au-delà de la dernière marque graduée.
- Les ingrédients durs comme les noix, les grains, les grains et les noyaux peuvent marquer et voiler le matériau du récipient du mélangeur. Ces marques et ce voile inesthétiques ne nuiront pas aux prochaines procédures de mélange.
- Si l'action de mélange s'arrête pendant l'opération ou si les ingrédients collent aux parois du récipient, insérez le presse-aliments pour favoriser le mouvement du mélange. Sinon, ajoutez plus de liquide dans le récipient.

UTILISATION DU PRESSE-ALIMENTS

- Pendant le mélange de préparations très épaisses ou congelées comme du beurre d'arachide ou les sorbets, des trous d'air peuvent se former à cause de la vitesse élevée des lames et empêcher le mélange. Cette situation est appelée une cavitation. Si une cavitation se produit, utilisez le presse-aliments pour pousser les ingrédients vers la lame. Le presse-aliments est conçu pour s'introduire parfaitement dans l'ouverture du récipient du mélangeur et vers les lames, sans y toucher. Utilisez SEULEMENT le presse-aliments lorsque le couvercle du mélangeur est installé.
1. Retirez l'assemblage du bouchon d'émulsion. Insérez le presse-aliments dans l'ouverture du couvercle du mélangeur.
 2. Le récipient du mélangeur ne doit pas être rempli à plus du deux tiers lors de l'utilisation du presse-aliments pendant le mélange.
 3. N'utilisez pas le presse-aliments avec des liquides chauds.
 4. Au besoin, pour aider à la circulation des ingrédients, dirigez le presse-aliments vers les côtés ou les rebords du récipient. Ne tentez pas de forcer le presse-aliments plus profondément et plus près des lames.

PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES

- Ne réalisez pas de recette à des vitesses inférieures ou supérieures à celles recommandées.
- Ne mélangez pas de recette plus longtemps que la durée recommandée.

(SMOOTHIE) FRAPPÉ AUX FRUITS

- Le mode SMOOTHIE (frappé aux fruits) est conçu pour les boissons versables faites avec du liquide, des fruits ou des légumes et un ingrédient congelé (glace ou fruits congelés). Ajoutez d'abord les liquides, les ingrédients mous et les ingrédients durs en dernier pour obtenir de meilleurs résultats lors de la préparation d'un frappé aux fruits avec le mode SMOOTHIE. Terminez la préparation en ajoutant les ingrédients congelés et la glace. Suivez les instructions suivantes pour obtenir une consistance versable et garder la douceur de fonctionnement de l'appareil :
- 1. Une quantité de 1½ tasse (355 ml) de liquide pour chaque 2 tasses (473 ml) de glace ou de fruits congelés est idéale. Une proportion plus grande d'ingrédients congelés peut provoquer une cavitation. Utilisez le presse-aliments pour pousser les ingrédients vers la lame pendant la transformation si nécessaire.
- 2. Utilisez au moins 1 tasse (237 ml) de liquide pour chaque 1 tasse (237 ml) de légumes-feuilles pour obtenir de meilleurs résultats. Si vous utilisez une plus grande quantité de légumes-feuilles préparée avec le mode SMOOTHIE (frappé aux fruits), vous pourrez mélanger pendant 20 secondes de plus à la vitesse élevée afin d'obtenir un mélange plus soyeux ou utilisez le mode VARIABLE SPEED CONTROL (contrôle de vitesse variable) pour mélanger jusqu'à la consistance recherchée.

Les fruits frais juteux comme les raisins, les oranges, les fraises, les ananas et les melons sont considérés comme un liquide afin d'atteindre la proportion adéquate de liquides utilisée avec les ingrédients congelés et les légumes-feuilles.

ICE CRUSH (BROYAGE DE GLACE)

- Différentes catégories de glace nécessitent différentes méthodes de broyage selon la quantité de glace.
- Pour broyer des glaçons en forme de croissant fabriqués par des machines à glaçons domestiques et des glaçons fabriqués dans des moules, assurez-vous que le récipient du mélangeur est sec et n'ajoutez pas plus de 5 tasses (1,2 litre) de glaçons et d'utiliser le mode ICE CRUSH (broyage de glace). Cette méthode produira une glace légère et sèche idéale pour les barbotines.
- Les glaçons fabriqués par des machines à glace de comptoir ou commerciales et les glaçons emballés sont plus humides et demandent une procédure différente. Pour broyer de la glace humide, remplissez le récipient du mélangeur avec la quantité de glace souhaitée. Le récipient peut être rempli jusqu'à la marque de 8 tasses. Ajoutez ensuite l'eau dans le récipient du mélangeur jusqu'à ce que les glaçons flottent au-dessus des lames. Broyez la glace en utilisant le mode ICE CRUSH (broyage de glace). Égouttez le surplus d'eau. Cette méthode produit une glace humide parfaite pour les boissons congelées. La glace humide peut également être broyée sans ajout d'eau lorsque la quantité de glace ne dépasse pas 4 tasses (946 ml).

PUREE (PURÉE)

- Le mode PUREE (purée) est le meilleur choix pour mélanger des fruits ou légumes souples ou cuits et obtenir une consistance lisse et créer des trempettes crémeuses comme de l'houmous ou moude des graines.
- Mélangez des jus de fruits entiers frais (sans ingrédients congelés) avec le mode PUREE (purée) pour obtenir de meilleurs résultats.

SOUP (SOUPE)

- Ne préparez plus de 6 tasses (1420 ml) de mélange avec ce mode.
- Pour préparer des soupes, commencez par les ingrédients froids ou à température ambiante.
- L'assemblage du bouchon d'émulsion doit rester sur le couvercle.

Recommandations d'entretien

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de décharge électrique

Débranchez l'alimentation avant le nettoyage.
N'immergez pas le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans de l'eau ou un autre liquide.

AVANT LE NETTOYAGE

- 1. Débranchez le cordon.
- 2. Soulevez le récipient du mélangeur hors de la base.
- 3. Retirez l'assemblage du bouchon pour émulsions et le couvercle.

NETTOYAGE

Base, cordon	Essuyez avec un chiffon ou une éponge humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou corrosifs.
Récipient de mélangeur	LAVER À LA MAIN UNIQUEMENT. Sinon, vous pouvez remplir le récipient à moitié et y ajouter de 2 à 3 gouttes de savon. Mélanger pendant 30 secondes. Par la suite, rincez et séchez entièrement. Pour un nettoyage plus en profondeur, saupoudrez 1/4 de tasse (59 ml) de bicarbonate de soude dans le mélangeur. Ajoutez 1 tasse (237 ml) de vinaigre blanc. Le mélange fera des bulles. Lorsque les bulles diminuent, ajoutez 2 tasses (473 ml) d'eau et mélangez au cycle SOUP (soupe). Lavez tout résidu restant avec du savon à vaisselle et de l'eau. Rincez et séchez soigneusement.
Couvercle de mélangeur, bouchon pour émulsions, presse-aliments, base du récipient	Ces articles peuvent être lavés au lave-vaisselle. N'utilisez PAS le réglage « SANI » lorsque vous réalisez le lavage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANI » pourraient endommager le produit. Les pièces peuvent également être lavées avec de l'eau savonneuse chaude. Vous devez être prudent lorsque vous manipulez les lames, car elles sont très coupantes. Rincez-les et séchez-les soigneusement.

Recommandations

- Lavez soigneusement le récipient du mélangeur et séchez-le immédiatement afin de conserver ses propriétés esthétiques.
- L'utilisation d'une brosse douce, comme celle utilisée pour nettoyer les biberons, et un détergent à vaisselle est recommandée pour éliminer les ingrédients très gras et les taches rebelles du récipient et très utile pour nettoyer le dessous des lames du récipient.
- Séchez avec un torchon ou un linge doux.
- Lavez à nouveau le récipient s'il ne semble pas propre après le premier lavage.
- Évitez l'utilisation de nettoyeurs abrasifs ou forts, les tampons à recurer, les brosses et le tampon métallique à recurer pour éviter les abrasions pendant la procédure de lavage.
- Faites tremper le récipient dans une solution de vinaigre ou de javellisant à 10 % (jusqu'à 8 heures) pour déloger certaines taches ou apparences de voile.

Dépannage

Le mélangeur ne démarre pas.

- Assurez-vous que le cadran de sélection n'est pas en position OFF (arrêt).
- Assurez-vous que la fiche est branchée correctement dans une prise de courant de tension et de fréquence adéquates.
- Vérifiez si le fusible de l'appareil électrique est grillé ou si le disjoncteur de circuit s'est déclenché.

L'appareil ne répond pas aux commandes de bouton.

- Coupez l'alimentation, puis remettez-la à l'aide du cadran de sélection afin de réinitialiser les commandes.
- Si l'appareil ne répond pas, contactez le centre de service à la clientèle.

Le mélangeur dégage une odeur de fumée.

- Éteignez le mélangeur et laissez-le refroidir.
- Bien que les moteurs soient testés pendant le processus de fabrication, un usage intensif pourrait entraîner une cuisson des enroulements du moteur. L'odeur peut disparaître rapidement après quelques usages intensifs.
- Si l'odeur persiste après des usages intensifs supplémentaires, contactez le centre de service à la clientèle.

Il y a de la graisse autour de la base du récipient de mélangeur ou sur le comptoir.

- Surveillez le problème et la source. Il pourrait s'agir d'un problème avec les paliers du récipient.
- Si le problème persiste, contactez le centre de service à la clientèle.

Le récipient de mélangeur a un aspect trouble ou est taché. Comment puis-je le nettoyer?

- Un aspect légèrement trouble peut être normal après utilisation. Les minéraux provenant des fruits, des produits et des légumes-feuilles, en plus des huiles des différents beurres de noix peuvent parfois causer une pellicule sur le récipient.
- Saupoudrez 1/4 de tasse (59 ml) de bicarbonate de soude dans le mélangeur. Ajoutez 1 tasse (237 ml) de vinaigre blanc. Le mélange fera des bulles. Lorsque les bulles diminuent, ajoutez 2 tasses (473 ml) d'eau et mélangez au cycle SOUP (soupe). Lavez tout résidu restant avec de l'eau et du savon. Rincez et séchez soigneusement.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design et la couleur rouge telle qu'elle est appliquée aux boutons sont des marques de commerce et des marques de service de Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design et Ingredients sont des marques déposées des marques de service de Sub-Zero, Inc. Toutes les autres marques de commerce ou marques déposées appartiennent à leur propriétaire respectif aux États-Unis et dans d'autres pays.

Garantie résidentielle limitée Wolf Gourmet

POUR UN USAGE RÉSIDENTIEL

APPAREILS, CASSEROLES ET COUTELLERIE ACHETÉS ET UTILISÉS HORS DU MEXIQUE

Veuillez visiter notre site internet au www.wolfgourmet.com/warranty ou envoyez un courriel à customerservice@subzero.com pour obtenir une copie de la garantie écrite de votre produit Wolf Gourmet.

Bienvenido

Gracias por haber adquirido este producto Wolf Gourmet. Esperamos formar parte de su cocina durante muchos años. Wolf es la tercera generación de una compañía familiar con un interés personal en la preparación de sus alimentos. Al ser una empresa familiar, prestamos mucha atención a los detalles y brindamos una dedicación excepcional a crear productos de extrema calidad. Wolf ha basado su éxito comercial y su reputación en ayudar a que los cocineros hogareños logren los mejores resultados posibles. A través del control preciso de Wolf Gourmet, el plato que imagina será el plato que servirá en su mesa.



Contenidos

- 34 Precauciones de seguridad
- 37 Piezas y características de la licuadora Wolf Gourmet
- 39 Empezando
- 41 Cómo utilizar control de velocidad variable
- 42 Consejos para la licuadora
- 44 Cuidado y limpieza
- 45 Resolviendo problemas
- 46 Garantía Wolf Gourmet

Atención al cliente

Como propietario de un producto Wolf Gourmet, usted puede confiar en nuestra asistencia. Nuestro centro de atención al cliente se encuentra disponible las 24 horas del día, los siete días a la semana, atendido por personal experto en nuestra sede central localizada en Madison, Wisconsin. Si surgiera la necesidad, simplemente llame al 800.222.7820 para hablar con uno de nuestros expertos. En México, tenga a bien comunicarse con el centro de atención al cliente al 01 800 400 4372 de lunes a viernes de 9:00 a.m. a 7:00 p.m. Estamos seguros de que esta guía responderá todas sus preguntas sobre características, funcionamiento y mantenimiento de su producto Wolf Gourmet. Si usted tiene consultas adicionales, tenga a bien comunicarse con nosotros por teléfono o visitarnos online en wolfgourmet.com.

Registre su producto

Le recomendamos enfáticamente que registre su electrodoméstico Wolf Gourmet. Es muy importante para nosotros que usted obtenga el máximo de sus productos. Al registrarse, usted:

- Pasará a formar parte del grupo culinario de Wolf Gourmet.
- Tendrá apoyo constante de Wolf Gourmet.
- Activará su garantía y registrará su compra.
- Estará al tanto de actualizaciones de servicio.
- Recibirá correos electrónicos ocasionales que lo ayudarán a mantener y disfrutar sus electrodomésticos.

Para registrarse, visite wolfgourmet.com/registration o llame al 800.222.7820 en los Estados Unidos o visite wolfgourmet.com.mx o llame al 01 800 400 4372 en México.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
- Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- APAGUE el electrodoméstico (●) y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
- Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cable, enchufe, base o motor en agua o cualquier otro líquido.
- Desconecte el cable de la toma cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar.
- Evite el contacto con partes móviles.
- No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
- El uso de aditamentos, incluyendo latas, no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato pueden causar un riesgo de lesiones personales
- No lo use en exteriores.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
- Mantenga las manos y los utensilios, excepto el compactador suministrado, fuera del recipiente mientras se licua para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora. La cubierta debe permanecer en su lugar cuando se usa el compactador a través de la abertura de la cubierta. Se puede usar una espátula, pero solo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
- Las cuchillas están filosas, manipúlelas cuidadosamente, especialmente al ensamblar, desmontar, vaciar o limpiar la jarra de la licuadora.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES cont.

- No use una jarra para licuadora rota, estrellada o rajada.
- No use un conjunto de cuchilla de corte roto, rajado o flojo.
- Siempre utilice la licuadora con la tapa y el montaje del tapón de emulsión en su lugar. Quite el montaje del tapón de emulsión sólo para agregar ingredientes o para introducir el apisonador.
- Cuando licue líquidos calientes, quite la tapa de llenado y cierre los orificios de la tapa ubicados a lo largo del borde previstos para servir. Para prevenir posibles quemaduras: No llene la jarra de la licuadora más allá del nivel de 6 tazas (1420 ml). Los líquidos calientes pueden empujar la tapa durante el licuado. Con la protección de guantes de cocina o una toalla gruesa, coloque una mano encima de la tapa. Mantenga la piel expuesta lejos de la tapa. Comience a licuar a una velocidad baja.
- Asegúrese de que collar de la base de la jarra de la licuadora esté fijo y asegurado. Pueden ocurrir lesiones si las cuchillas móviles accidentalmente quedan expuestas.
- Si la jarra se tuerce o gira cuando el motor se enciende, apáguelo (●) inmediatamente y apriete la jarra en el collar o en la base de la licuadora.
- No deje sin atención la licuadora mientras esté funcionando.
- Verifique que el artefacto esté OFF (●/apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF (●/apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
- No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
- **¡PRECAUCIÓN!** A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este artefacto no debe recibir suministro mediante un dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que la empresa de servicio regularmente activa y desactiva.
- Tenga cuidado al verter líquido caliente dentro de la licuadora porque puede salir disparado del artefacto debido a la salida de vapor repentina.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico. Sólo úselo para alimentos o líquidos.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un electricista reemplace la toma.

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo se puede usar una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. El cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Si el conjunto de cuchilla de corte se atora y no se mueve, dañará el motor. No la use. Llame al centro de atención al cliente para obtener información.

No coloque la jarra de la licuadora en el congelador lleno de comida o líquido. Esto puede resultar en un daño del conjunto de cuchilla de corte, jarra, licuadora y resulte posiblemente en lesiones personales.

NOTA: Esta máquina está equipada con una protección de sobrecarga del motor. Si el motor se detiene durante el funcionamiento debido al sobrecalentamiento, desenchufe la unidad y déjela enfriar durante aproximadamente 15 minutos. Vuelva a enchufar la máquina para reanudar el funcionamiento normal.

Información sobre watt/potencia máxima

La clasificación del wattaje/amperaje de la licuadora se determina por una prueba de Laboratorio del Suscriptor y está basada en las combinaciones de conjunto de cuchilla de corte, jarra, y accesorios disponibles que pueden no proporcionarse con su unidad, pero están disponibles como partes de reemplazo. Esta es una medida de entrada de watt/amperes después de 30 segundos de operación. La licuadora como se provee puede tomar significativamente menos energía.

La potencia máxima es la medida del wattaje del motor durante los primeros segundos de operación. Esto es cuando la licuadora requiere la mayor energía para cortar hielo, fruta congelada, etc. Esta es una mejor medición de lo que un motor de licuadora puede consumir cuando más se requiere energía.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS DE LA LICUADORA WOLF GOURMET

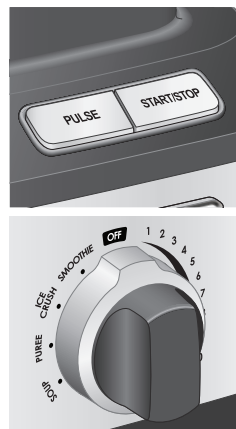
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS	
1a	Tapón de llenado
1b	Taza de emulsión
2	Tapa
3	Apisonador
4	Jarra de la licuadora
5	Montaje de cuchilla de corte
6	Almohadilla de la jarra
7	Botones de control
8	Perilla de control
9	Base
10	Ubicación de la placa de clasificación



Licuadora
Wolf Gourmet

Piezas y características

1. **Montaje del tapón de emulsión:** El tapón de dos piezas cuenta con un tapón de llenado dentro de una taza de emulsión. El tapón de llenado cuenta con señalizaciones para una medición sencilla, mientras que la taza de emulsión se utiliza para preparar aderezos y adobos finos. Cuando se quitan ambas piezas, pueden agregarse los ingredientes o puede introducirse el apisonador en la tapa.
2. **Tapa:** La tapa encaja firmemente en la jarra de la licuadora y puede quitarse fácilmente levantando la lengüeta del logo. Para mantener el pico de la jarra libre de salpicaduras, coloque la lengüeta del logo por encima de la manija de la jarra.
3. **Apisonador:** El apisonador bate mezclas espesas o congeladas que no pueden procesarse con una batidora normal. Evita la formación de bolsillos de aire y resulta una herramienta muy útil para preparar mantequillas de maní.
4. **Jarra de la licuadora:** La jarra durable se encuentra claramente señalada con onzas, tazas y mililitros. Su jarra esté hecha de un material especial de co-poliéster, seleccionado por su peso, durabilidad y claridad similar al vidrio. Para consultar cuidados y limpieza de la jarra, vea la página 44.
5. **Montaje de cuchilla de corte:** El montaje de cuchilla de corte se encuentra instalado en forma permanente en la jarra de la licuadora.
6. **Almohadilla de la jarra:** Simplemente levante para quitar la almohadilla de goma y así lograr una limpieza sencilla.
7. **Botones de control:** La unidad cuenta con dos botones ubicados en la parte superior de la base. Utilice START/STOP (iniciar/detener) con cualquier configuración. Utilice PULSE (pulso) con cualquier velocidad variable cuando use el modo VARIABLE SPEED CONTROL (control de velocidad variable).
8. **Perilla de control:** Gire la perilla para seleccionar PROGRAM, OFF (apagado) o VARIABLE SPEED CONTROL (control de velocidad variable). Al usar VARIABLE SPEED (velocidad variable), seleccione cualquier velocidad para mezclar en forma continua o mediante impulsos breves girando la perilla de control de 1 a 10.
9. **Base:** Contiene el motor. **NO SUMERJA LA BASE EN AGUA.**
10. **Ubicación de la placa de clasificación:** El número de modelo y la información de clasificación pueden encontrarse debajo de la base.



Protección de sobrecarga automática: La licuadora Wolf Gourmet se encuentra equipada con una protección de sobrecarga del motor. Si el motor se detiene durante el funcionamiento debido al sobrecalentamiento, desenchufe la unidad y déjala enfriar durante 15 minutos. Vuelva a enchufar la licuadora para reanudar el funcionamiento normal.

Cómo preparar su licuadora

Después de desempacar la licuadora, lave todas las piezas, con excepción de la base, en agua caliente jabonosa. Seque bien. Limpie la base de la licuadora con un paño o esponja húmedos. **NO SUMERJA LA BASE EN AGUA.** Debe tener cuidado al manipular el montaje de cuchillas de corte porque son muy filosas. Consulte las recomendaciones de cuidados de la página 44.

IMPORTANTE: La jarra de la licuadora y el montaje de cuchillas de corte sufren desgaste durante el uso normal. Siempre inspeccione la jarra en busca de golpes, mellas o roturas. Siempre inspeccione el montaje de cuchillas de corte en busca de hojas rotas, quebradas o flojas. Si la jarra o el montaje de cuchillas de corte están dañadas, no las use. Llame a nuestro centro de atención al cliente para obtener piezas de repuesto.

Ajustes

Los programas se optimizan respecto de las categorías de recetas y se modifican en cuanto a la velocidad y duración del licuado. La licuadora se detiene automáticamente al finalizar el programa.

1. Gire el bisel selector de OFF (apagado) a uno de los siguientes programas:
 - a. **SMOOTHIE** – Licua smoothies congelados o frescos. Licua smoothies congelados o frescos. La licuadora utiliza el pulso tres veces al comienzo para picar el hielo o los ingredientes congelados y luego acelera para funcionar en alta por un total de 55 segundos. Ver consejos sobre SMOOTHIE en la página 43.
 - b. **ICE CRUSH** (triturar hielo) – Tritura hielo en trozos pequeños para utilizar en slushies o en coctelería fina. Utiliza el pulso continuamente de baja a media durante 1 minuto. Ver consejos sobre ICE CRUSH (triturar hielo) en la página 43.
 - c. **PUREE** (puré) – Le da una consistencia suave y cremosa al puré de frutas y verduras y una textura fina cuando se muelen granos y se prepara azúcar en polvo. Acelera lentamente de LO (baja) a HI (alta) durante 1 minuto, 15 segundos. Ver consejos sobre PUREE (puré) en la página 43.

Seleccione las configuraciones de la licuadora

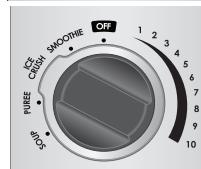
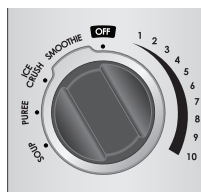
Seleccione entre cuatro configuraciones de programas o usar el modo control de velocidad variable para un control de velocidad preciso.

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de quemaduras

Las piezas de metal ubicadas debajo de la jarra de licuado se calientan después del uso. No las toque.



- d. SOUP (sopa) – Hace puré los ingredientes o los calienta hasta justo antes del punto de ebullición. No licue más de 6 tazas (1420 ml) con este programa. Cuando prepare sopas, comience con ingredientes fríos o a temperatura ambiente. El montaje del tapón de emulsión puede conservarse en la tapa. Funciona por 6 minutos, 45 segundos. Ver consejos sobre PUREE (puré) en la página 43.



2. Abra la tapa para agregar los ingredientes. Coloque nuevamente la tapa.
3. Presione START/STOP (iniciar/detener).
4. La licuadora se detendrá en forma automática al finalizar el programa.
5. Para detener la licuadora en cualquier momento durante el programa, presione START/STOP (iniciar/detener). Si se reactiva presionando de nuevo START/STOP (iniciar/detener), el programa comenzará al comienzo.
6. Gire la perilla de control a la posición OFF (apagado) para apagar.

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras

Cuando licue líquidos calientes, evite el contacto con el rocío o vapor de los alimentos siguiendo las instrucciones:

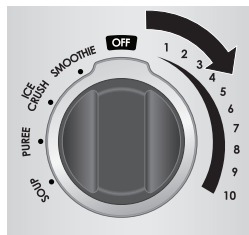
- Siempre quite el montaje del tapón de emulsión.
- Siempre comience el licuado en la velocidad más baja.
- Nunca supere el nivel de 6 tazas (1420 ml).
- Siempre mantenga las manos y otras partes con piel expuesta alejadas de la abertura de la tapa.

CÓMO USAR CONTROL DE VELOCIDAD VARIABLE

Cómo usar control de velocidad variable

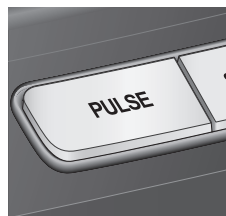
La función de VARIABLE SPEED CONTROL (control de velocidad variable) permite un control preciso de las velocidades para licuar.

1. Gire la perilla de control fuera de OFF (apagado).
2. Gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj hasta 1.
3. Abra la tapa para agregar los ingredientes. Coloque nuevamente la tapa.
4. Presione el botón START/STOP (apagado/encender)
5. Aumente la velocidad girando lentamente la perilla de control hacia la derecha.
6. Presione el botón START/STOP (apagado/encender) at en cualquier momento para detener la licuadora.
7. Gire la perilla de control para regresarla a OFF (apagado).



PULSE (pulso)

La función PULSE (pulso) puede utilizarse con la configuración control de VARIABLE SPEED CONTROL (velocidad variable para controlar) la acción de picado o para mejorar el mezclado de los ingredientes.



1. Gire la perilla de control a la posición OFF (apagado) para apagar a VARIABLE SPEED CONTROL (velocidad variable para controlar).
2. Gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj hasta 1. Comience siempre en 1 y ajuste a una velocidad más alta cuando la licuadora esté ya funcionando.
3. Abra la tapa para agregar los ingredientes. Coloque nuevamente la tapa.
4. Presione el botón PULSE (pulso).
5. Aumente la velocidad de PULSE (impulso) girando la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj.
6. Sostenga el botón PULSE (pulso) por el tiempo deseado.
7. Gire la perilla de control para regresarla a OFF (apagado).

GENERALIDADES

- Para un mejor desempeño, la cantidad mínima de líquido necesaria por receta es una taza (8 onzas [237 ml]).
- Para smoothies o purés espesos que no se están licuando bien, todo lo que resulta necesario es agregar una pequeña cantidad de líquido adicional para mejorar los resultados. Comience agregando 1/4 taza (59 ml).
- Para agregar alimentos cuando la licuadora está en funcionamiento, quite el montaje del tapón de emulsión y agregue los ingredientes a través de la abertura.
- No almacene alimentos o líquidos en la jarra de la licuadora.
- No golpee o deje caer la licuadora cuando se halle en funcionamiento o en cualquier otro momento.
- Cortar frutas y vegetales en trozos puede acelerar el proceso de licuado.
- No sobrepase la marca del nivel de llenado más alta.
- El material de la jarra de la licuadora es susceptible de recibir impactos con ingredientes duros, tales como nueces, semillas y granos, lo que puede producir marcas pequeñas de impactos o una apariencia turbia. Estos son temas estéticos y no afectan el desempeño de licuado futuro.
- Si el funcionamiento se detiene durante el licuado o los ingredientes se pegan a los lados de la jarra, introduzca el apisonador para ayudar a desplazar la mezcla o agregue más líquido a la jarra de la licuadora.

CÓMO USAR EL APISONADOR

- Cuando se licuan mezclas muy espesas o congeladas, tales como mantequilla de maní o sorbetes de mantequilla de maní, pueden formarse bolsillos de aire debido a la alta velocidad de las cuchillas, lo que puede generar que los ingredientes dejen de licuarse. Esto se denomina cavitación. Si se produce una cavitación, utilice el apisonador para presionar los ingredientes hacia la cuchilla. El apisonador está diseñado para calzar perfectamente dentro de la abertura de la tapa de la jarra, para que pueda ser utilizada mientras la licuadora se encuentra en funcionamiento. El apisonador no tocará la cuchilla. SÓLO utilice el apisonador con la tapa de la jarra en su lugar.
1. Quite el montaje del tapón de emulsión. Introduzca el apisonador a través del orificio de la tapa.
 2. La jarra de la licuadora no debe estar llena en más de dos tercios de su capacidad cuando se utiliza el apisonador.
 3. No utilice el apisonador con líquidos calientes.
 4. Si fuera necesario para ayudar a hacer circular los ingredientes, apunte el apisonador hacia los lados o esquinas del recipiente. No trate de forzar el apisonador hacia más adentro del recipiente y más cerca de las cuchillas.

CÓMO EVITAR LA SOBRECARGA

- No procese alimentos a velocidades mayores o menores a las recomendadas.
- No procese alimentos por más tiempo del recomendado.

SMOOTHIE

- La configuración SMOOTHIE fue diseñada para bebidas que se sirven hechas con líquido, frutas o vegetales, y un componente congelado (hielo o fruta congelada). Para mejores resultados cuando utiliza la configuración SMOOTHIE, agregue los líquidos primero, luego los ingredientes, de los más suaves a los más duros. Agregue los ingredientes congelados y el hielo por último. Para lograr una consistencia que pueda servirse y para mantener la licuadora funcionando normalmente, deben cumplirse las siguientes instrucciones:
 1. Idealmente debe haber 1½ taza (355 ml) de líquido por cada 2 tazas (473 ml) de hielo o fruta congelada. Una relación mayor de ingredientes congelados puede provocar cavitación. Si fuera necesario, utilice el apisonador para empujar los ingredientes hacia la cuchilla durante el ciclo.
 2. Para mejores resultados, use por lo menos 1 taza (237 ml) de líquido por cada taza (237 ml) de vegetales de hoja. Si va a utilizar una cantidad mayor de vegetales de hoja, después de licuar en la configuración SMOOTHIE, le recomendamos que licue unos 20 segundos más en HI (alta) para lograr un smoothie extra suave o utilice la VARIABLE SPEED CONTROL (control de velocidad variable) para lograr un licuado con su consistencia deseada.

Las frutas frescas jugosas tales como uvas, naranjas, fresas, piña y melones se consideran como líquido a los efectos de alcanzar una relación correcta de líquidos respecto de ingredientes congelados o vegetales de hoja.

ICE CRUSH (triturar hielo)

- Diferentes tipos de hielo pueden requerir distintos métodos de triturar hielo dependiendo en la cantidad.
- Para triturar hielo con forma de media luna producido por la mayoría de las máquinas domésticas y los cubitos hechos en cubeteras, asegúrese de que la jarra de la licuadora esté seca, agregue no más de 5 tazas (1.2 L) de hielo, y active el ciclo ICE CRUSH (triturar hielo). Esto producirá un hielo seco esponjoso que resulta perfecto para los conos de hielo.
- Los cubitos producidos en máquinas de hielo bajo el mostrador o comerciales y el hielo en bolsas son más húmedos y requieren un método diferente. Para triturar hielo húmedo, llene la jarra de la licuadora con la cantidad deseada de hielo. Puede llenarse hasta la línea de capacidad de 8 tazas. Luego agregue agua a la jarra de la licuadora hasta que el hielo flote por encima de las cuchillas. Haga funcionar el ciclo ICE CRUSH (triturar hielo). Elimine el agua que sobre. Esto producirá un hielo húmedo perfecto para bebidas congeladas. El hielo húmedo también puede tritularse sin usar agua si la licuadora se llena con no más de 4 tazas (946 ml) de hielo.

PUREE (puré)

- La configuración PUREE (puré) se utiliza mejor para lograr una consistencia suave cuando licua frutas o verduras cocidas o suaves, para preparar dips cremosos, tales como hummus, y para moler granos.
- Licue jugos enteros frescos (sin ingredientes congelados) en la configuración PUREE (puré) para mejores resultados.

SOUP (sopa)

- No licue más de 6 tazas (1420 ml) con este programa.
- Cuando prepare sopas, comience con ingredientes fríos o a temperatura ambiente.
- El montaje del tapón de llenado puede conservarse en la tapa.

Recomendaciones sobre los cuidados

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de descarga eléctrica

Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe, la base o el motor en agua o en otro líquido.

ANTES DE LIMPIAR

- 1. Desenchufe el cable.
- 2. Quite el montaje de la jarra de la licuadora de la base.
- 3. Quite el tapón de emulsión y la tapa.

LIMPIEZA	
Base, cable	Limpie con un paño o esponja húmedos. No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes.
Jarra de la licuadora	SÓLO LAVE A MANO. La alternativa es llenar la jarra hasta la mitad con agua y agregar 2-3 gotas de detergente para vajillas. Active la licuadora por 30 segundos. Enjuague y seque bien. Para una limpieza más completa, coloque 1/4 taza (59 ml) de bicarbonato de sodio en la licuadora. Agregue 1 taza (237 ml) de vinagre blanco. La mezcla provocará burbujas. Cuando el burbujeo finalice, agregue 2 tazas (473 ml) de agua y licue en el ciclo SOUP (sopa). Enjuague bien. Lave los restos que hayan quedado con detergente para vajillas y agua.
Tapa de la licuadora, tapa de emulsión, apisonador, almohadilla de la jarra	Estos elementos pueden lavarse en el lavavajillas. NO utilice la configuración “SANI” cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo “SANI” pueden dañar su producto. Las piezas también pueden lavarse a mano con agua caliente jabonosa. Debe tenerse cuidado al manipular el montaje de cuchillas de corte porque es muy filoso. Enjuague y seque bien.

Recomendaciones

- Para mantener las características estéticas de la jarra de la licuadora, lávela y séquela con cuidado inmediatamente después de cada uso.
- Se recomienda el uso de un cepillo suave, como un cepillo para limpiar biberones, y detergente para vajillas para quitar aceites fuertes o ingredientes rebeldes de la jarra y pueden resultar beneficiosos para limpiar debajo de las cuchillas de la jarra.
- Utilice un repasador o paño suave para secar.
- Si la jarra no parece limpia después del primer lavado, repita el procedimiento.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos o ásperos, esponjillas, cepillos y lana de acero ya que provocarán rayaduras durante el proceso de limpieza.
- Sumergir la jarra en vinagre o una solución de lejía al 10% (por hasta 8 hrs) puede ayudar a quitar algunas manchas o signos de turbidez.

Resolviendo problemas

La licuadora no arranca.

- Verifique que el bisel selector no se encuentre en la posición OFF (apagado).
- Constate que la unidad esté bien enchufada en un tomacorriente eléctrico del voltaje y frecuencia adecuados.
- Verifique que el fusible para el tomacorriente eléctrico no se haya quemado o que el interruptor de circuito no haya saltado.

La unidad no responde cuando se presionan los botones.

- Apague la unidad vuelva a encenderla utilizando la banda externa para reconfigurar los controles.
- Si la unidad no responde, llame a nuestro centro de atención al cliente.

La licuadora larga olor a quemado.

- Apague la licuadora y deje que la unidad se enfríe.
- Aunque los motores se ponen a prueba durante el proceso de fabricación, un uso intenso puede provocar el curado de los bobinados del motor. El olor se disipará rápidamente después de una serie de usos intensivos.
- Si el olor continúa después de unos usos intensivos adicionales, llame a nuestro centro de atención al cliente.

Hay grasa alrededor de la base de la jarra de la licuadora o sobre el mostrador de encimera.

- Controle el problema y la fuente. Esto puede indicar un problema con los cojinetes de la jarra.
- Llame a nuestro centro de atención al cliente si persiste la condición.

La jarra de la licuadora está turbia o manchada. ¿Cómo puedo limpiarla?

- La jarra puede quedar un poco turbia después del uso. Los minerales de las frutas, verduras y vegetales de hoja, además de los aceites de las mantequillas de maní, pueden generar una película sobre la jarra de la licuadora.
- Coloque 1/4 taza (59 ml) de bicarbonato de sodio en la licuadora. Agregue 1 taza (237 ml) de vinagre blanco. La mezcla provocará burbujas. Cuando el burbujeo finalice, agregue 2 tazas (473 ml) de agua y licue en el ciclo SOUP (sopa). Lave los restos que hayan quedado con detergente para vajillas y agua. Enjuague bien.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design y el color rojo según se aplica a las perillas son marcas registradas y marcas de servicio de Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design, e Ingredients son marcas registradas y marcas de servicio de Sub-Zero, Inc. Todas otras marcas y marcas registradas son propiedad de sus dueños respectivos en los Estados Unidos y otros países.



GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

Para preguntas sobre el producto adquirido o consultas de garantía, por favor llamar al número del SERVICIO AL CLIENTE: 01 800 400 4372

El Centro de Servicio Autorizado para hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía es:

Importaciones Electrodomésticas, S.A. de C.V. (IESA)

Carretera Monterrey Saltillo 3061
Col. Bosques del Poniente
Santa Catarina, N.L. 66350
01 800 400 4372

Grupo HB PS, S.A. de C.V. garantiza los electrodomésticos marca Wolf Gourmet® por el término de **5 AÑOS** en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación, a partir de la fecha de compra y tratándose de productos que requieran enseñanza o adiestramiento en su manejo o de la instalación de aditamentos, accesorios, implementos o dispositivos, a partir de la fecha en que se hubiere quedado operando normalmente después de su instalación en el domicilio que señale el consumidor.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía, no podrán exigirse mayores requisitos que la presentación de esta póliza o la nota de compra, junto con el producto, en el lugar donde fue adquirido o en la dirección del centro de servicio que se indica en la parte superior.
2. La Empresa a su criterio se compromete a reparar o reemplazar el producto, así como las piezas y componentes defectuosos del mismo sin ningún cargo para el consumidor (dentro de la vigencia de la póliza).
3. Todos los gastos que se generen con motivo del cumplimiento de esta garantía, incluyendo los gastos de transportación, del domicilio del comprador al Centro de Servicio, correrán a cargo de Grupo HB PS, S.A. de C.V..
4. En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se mantendrá dicha garantía.
5. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, jarras, rejillas, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

ESTA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS:

- a. Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
- b. Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso en idioma Español.
- c. Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **IESA**.

Producto:

Modelo:

Nombre de la tienda comercial:

Calle y número:

Delegación y/o municipio:

Código Postal:

Marca:

No. de Serie:

Fecha de compra:

Colonia y/o poblado:

Ciudad y/o Estado:

Teléfono

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia tienda comercial donde adquirió el producto, llamando al teléfono de Servicio al Cliente, **01 800 400 4372** o contactando a **atencionalcliente@iesa.cc**.

NOTA: En el caso de que la presente garantía se extraviara, el consumidor puede recurrir a su proveedor para que se le expida otra póliza de garantía, previa presentación de la nota de compra o factura respectiva.

Importador:

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 - 401
Col. Polanco V Sección,
Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P.
11560

Modelos:
WGBL200S

Tipo:
B106

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 12.5A, 1500 W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MX Y" y/o "Z".



WOLF APPLIANCE, INC. • P.O. BOX 44848 • MADISON, WI 53744

wolfgourmet.com • 800.222.7820