

Type SM09 Series

**CAUTION: READ
OPERATOR'S MANUAL
BEFORE USE**

GB	USE & CARE GUIDE - ORIGINAL INSTRUCTIONS	2
FR	MANUEL D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION	14
ES	MANUAL DE USO Y CUIDADOS	26
DE	GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG	38
IT	GUIDA ALL'USO E MANUTENZIONE	50

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 uncompromising dedication to creating exceptional products. Wolf built its business and reputation on helping home cooks to achieve the best results possible. With Wolf Gourmet's precise control, the dish you envisage will be the dish you serve.

Contents

- 3** Safety precautions
- 6** Wolf Gourmet Stand Mixer parts and features
- 7** Getting started
- 8** Using the stand mixer
- 10** Stand mixer tips
- 11** Care recommendations
- 11** Troubleshooting
- 12** Wolf Gourmet warranty
- 13** Accessories

Register your product

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

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

To register, visit
wolfgourmet.com/registration.



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:

- **R**ead all instructions. **F**ailure to follow these instructions, or any misuse of this appliance will cause the potential for fire, electric shock and/or injury to persons.
- **T**his 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.
- **T**his appliance should not be used by children. **K**eeP the appliance and its cable out of the reach of children.
- **C**lose supervision is necessary when any appliance is used near children. **C**hildren should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **C**leaning and user maintenance must not be performed by children unless they are supervised.
- **T**o protect against risk of electric shock, do not put cable, plug or mixer body in water or other liquid.
- **T**urn the appliance OFF (●), then unplug from the electric socket when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. **T**o unplug, grasp the plug and pull from the electric socket. **N**ever pull from the power cable.
- **A**void contact with moving parts. **K**eeP hands, hair and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from attachments during operation to reduce risk of injury to persons and/or damage to mixer.
- **R**emove attachments from mixer before washing.
- **D**o not let the cable hang over edge of the table or worktop or touch hot surfaces, including the hob.

SAFETY PRECAUTIONS

- Do not operate any appliance with a damaged power cable or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Power cable replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not place on or near a hot gas burner or electric ring, or in a heated oven.
- Check that the appliance is OFF (●) before plugging it in. To disconnect, turn the control to OFF (●); then remove plug from electric socket. To unplug, grasp the plug and pull from the electric socket. Never pull from the power lead.
- Do not use appliance for other than its intended purpose.
- **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to the 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 network supplier.
- If your plug is provided with a fuse approved by ASTA to BS 1362, it must be replaced with the same colour-coded carrier with the same markings. Fuse covers and carriers can be obtained from approved service agents.
- Do not leave the stand mixer unattended while it is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other consumer safety information

This appliance is intended to be used for 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; and bed and breakfast-type environments.

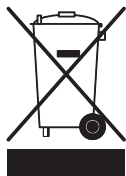
⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with an earthed (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying it in any way or by using an adapter. If the plug does not fit into the electric socket, a qualified electrician should replace the electric socket.

The length of the lead used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer lead. If a longer lead is necessary, an approved extension lead may be used. The electrical rating of the extension lead must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension lead so that it does not hang over the edge of the countertop or tabletop where it could be pulled on by children or accidentally tripped over.

⚠ WARNING

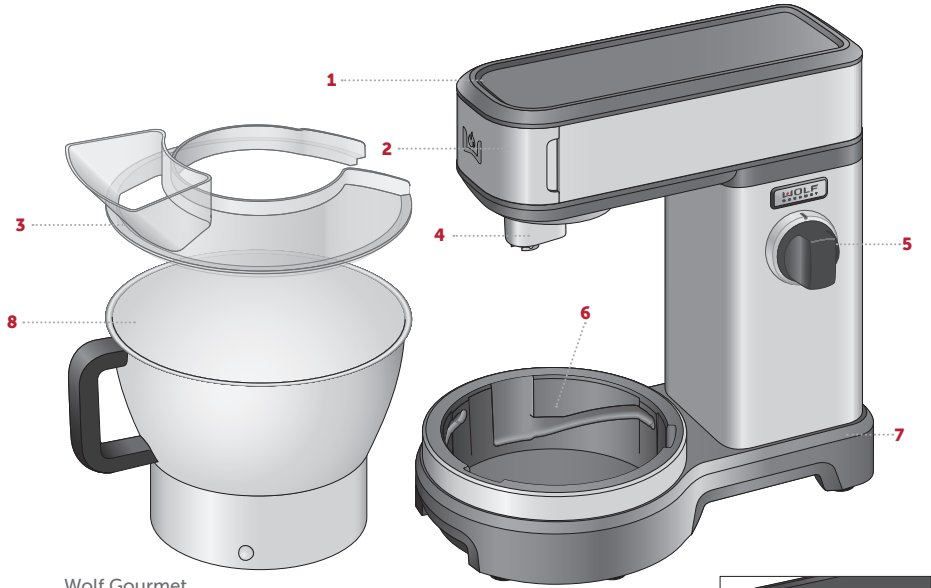
Moving parts hazard. To reduce the risk of personal injury, always unplug the mixer before inserting or removing attachments.



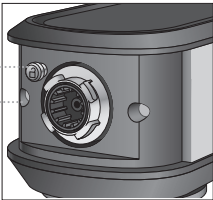
Recycling the product at the end of its service life

The wheeled bin symbol marked on this appliance signifies that it must be taken over by a selective collection system conforming to the WEEE Directive so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact on the environment. The user is responsible for returning the product to the appropriate collection facility, as specified by your local regulations. For additional information regarding applicable local laws, please contact the council facility and/or local distributor.

Wolf Gourmet Stand Mixer parts and features



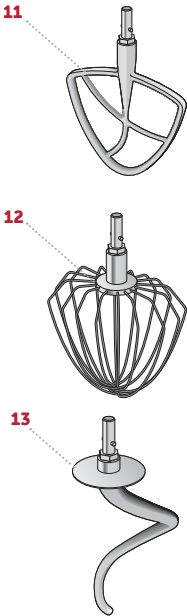
Wolf Gourmet
Stand Mixer



Behind removable magnetic
accessory cover

PARTS AND FEATURES

- 1 Mixer head
- 2 Removable magnetic accessory cover
- 3 Splash/pouring shield
- 4 Attachment coupling
- 5 Speed control
- 6 Bowl lift
- 7 Mixer base
- 8 Bowl
- 9 Accessory lock release button (behind magnetic accessory cover)
- 10 Speciality attachment area
- 11 Flat beater
- 12 Whisk
- 13 Dough hook



GETTING STARTED

Before first use

Wash bowl and attachments in warm, soapy water; rinse and dry. Always unplug stand mixer from electric socket before inserting or removing attachments. Dry thoroughly. Wipe base with a damp cloth or sponge. DO NOT IMMERSE BASE IN WATER. Refer to cleaning recommendations in 'Care recommendations'.

⚠ WARNING

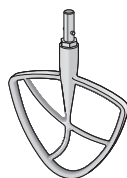
Entanglement hazard. Unplug mixer before inserting or removing attachments. Failure to do so can result in broken bones or cuts.

Using attachments

Before inserting or removing attachments, always make sure stand mixer is unplugged and speed control is set to OFF (○).

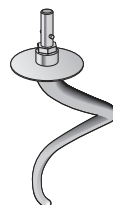
FLAT BEATER

Use the flat beater for most of your mixing needs, from normal to heavy consistency. The flat beater should be used for items such as cake batters, biscuits, pastries, icing, fudge, biscuit batter and potatoes.



DOUGH HOOK

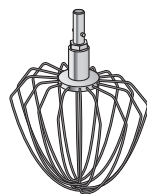
The dough hook should be used for heavy pastries and heavier doughs that require kneading.



WHISK

The whisk is designed to whip liquids, such as egg whites, cream and light cake batters. Use the whisk to incorporate air for whipped cream and meringues. Do not use the whisk for mixing thick mixtures, such as dough, fudge or mashed potatoes, as these could damage the whisk.

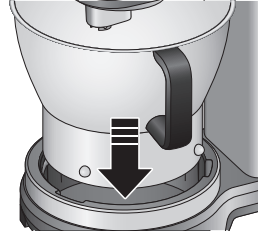
- Your stand mixer is designed to whisk a minimum of 2 large egg whites or 120 ml of cream. Mixing performance is enhanced as the tip of the whisk is immersed into the liquid.



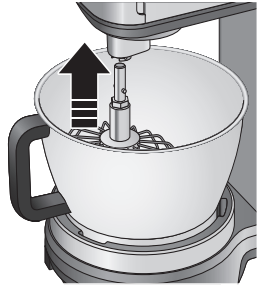
Using the stand mixer

⚠ WARNING **Entanglement hazard.** Unplug mixer before inserting or removing attachments. Failure to do so can result in broken bones or cuts.

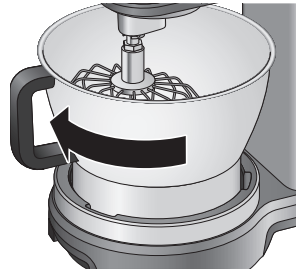
1. Before inserting or removing attachments, always make sure stand mixer is unplugged and speed control is set to OFF (O).
2. Place the bowl into the bowl lift. Rotate the handle anti-clockwise until it lowers into place.



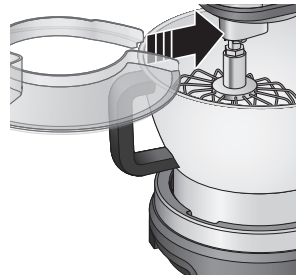
3. Select desired attachment for recipe. See 'Mixing guide' on page 9. Insert the attachment into the attachment coupling and press upwards. Turn the attachment anti-clockwise until it locks into place on the attachment coupling.



4. To raise the bowl, rotate the bowl handle clockwise until it lifts and locks into the raised, mixing position.

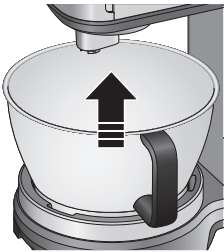
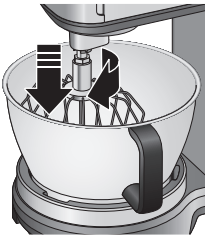


5. Attach the splash/pouring shield to the bowl by positioning the open end around the attachment and placing it securely on the bowl.
6. Plug stand mixer into electric socket.
7. Rotate the speed control dial to the desired setting.



USING THE STAND MIXER

- 8. Use pulse (⏻) to incorporate unmixed ingredients or to loosely disperse dried fruits, chocolate chips, sweets or nuts in a batter or dough. The pulse feature can also be used to slightly move the attachment when needed to thoroughly scrape down the sides of the mixing bowl.
- 9. When you have finished mixing, rotate the speed control to OFF (⏻). Unplug from the electric socket.
- 10. Lower the bowl by rotating the bowl handle anti-clockwise until it lowers and stops. Remove the splash/pouring shield. Remove the attachment by pushing upwards into the coupling and turn clockwise to unlock. Pull down to remove.
- 11. To remove the bowl, lift the bowl out.



MIXING GUIDE

The following mixing guide is a suggestion for selecting mixing speeds. Begin on setting 1 and increase to desired speed, depending on the recipe consistency.

ATTACHMENT	FOOD	SETTINGS
Dough hook	Bread	1–3
Flat beater	Cakes (mixes and from scratch)	2–5
Flat beater	Biscuit batter	2–5
Flat beater	Mashed potatoes	4–6
Flat beater	Butter icing	4–6
Whisk	Egg whites (for meringues, etc.)	8–10
Whisk	Whipped cream	10

STAND MIXER TIPS

GENERAL MIXING TIPS

- Place liquid ingredients into bowl first and then add dry ingredients.
- Always stay near stand mixer during use.
- To begin mixing, use the lower speed settings until the ingredients are thoroughly combined. This will reduce splattering.
- Always add ingredients as close to the sides of the bowl as possible, not directly into the moving attachment.
- Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase speed only after the mixture has thickened.
- When mixing thin batters, use medium speeds and frequently stop the mixer to scrape the sides of the bowl with a spatula.
- Ensure butter or margarine is at room temperature before adding to the mixer.
- Add ingredients one at a time, thoroughly mixing after each addition.
- Add flour a bit at a time.
- If a spoon or other tool is accidentally caught in an attachment or the motor stalls, turn the speed control to OFF (O), then unplug.

EGG WHITES

Place egg whites in a clean, dry mixing bowl. Attach bowl and whisk. To avoid splashing, gradually turn speed control to desired speed. See chart below.

AMOUNT	SETTING
2 to 8 egg whites	up to 10
10 or more egg whites	up to 8

Your stand mixer beats egg whites quickly. Watch it carefully to avoid overbeating. Here is what to expect:

- Frothy:** Large, uneven air bubbles.
- Begins to hold shape:** Air bubbles are fine and compact; product is white.
- Soft peaks:** Tips of peaks fall over when the whisk is removed.
- Almost stiff:** Sharp peaks form when whisk is removed, but whites are still soft.
- Stiff but not dry:** Sharp, stiff peaks form when whisk is removed. Whites are uniform in colour and glisten.
- Stiff and dry:** Sharp, stiff peaks form when whisk is removed. Whites are speckled and dull in appearance.

WHIPPED CREAM

Pour cold whipping cream into chilled bowl. Attach bowl and whisk. To avoid splashing, gradually turn to designated speed and whip to desired thickness. See chart below.

AMOUNT	SETTING
up to 946 ml	up to 10
946+ ml	up to 8

Your stand mixer whips cream very quickly. Watch cream closely during whipping because there are just a few seconds between whipping stages. Look for these characteristics:

- Begins to thicken:** Cream is thick and custard-like.
- Holds its shape:** Cream forms soft peaks when whisk is removed. Can be folded into other ingredients when making desserts and sauces.
- Stiff:** Cream stands in stiff, sharp peaks when whisk is removed. Use for topping on cakes or desserts, or filling for cream puffs.

Care recommendations

 WARNING Electric shock hazard.

Do not immerse mixer, cable or plug in water or any other liquid.

BEFORE CLEANING

1. Make sure stand mixer is unplugged and speed control is set to OFF (○).
2. Remove the attachment by pushing it upwards into the attachment coupling. Turn the attachment anti-clockwise until it unlocks. Pull down and remove.

CLEANING	
Base, control panel, lead	Wipe with a damp cloth or sponge. Do not use abrasive or corrosive cleaners.
Bowl	For best results, we recommend hand-washing the bowl. Rinse and dry thoroughly.
Flat beater, dough hook, whisk, splash/pouring shield	These items can be washed in a dishwasher. NOTE: The splash/pouring shield is dishwasher-safe, in the top-rack only. DO NOT use the high temperature/intensive setting when washing in the dishwasher. A high temperature/intensive cycle could damage the product. Parts may also be washed with hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

Troubleshooting

Food is not mixed.

- Place liquid ingredients in the bowl before adding dry ingredients.
- Stop stand mixer and scrape sides of bowl.
- Increase speed.

Food splatters during mixing.

- Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase speed only after the mixture has thickened.

Stand mixer ‘walks’ (moves) on worktop during mixing.

- Reduce speed.
- Reduce quantity of ingredients in bowl.
- Make sure worktop is clean. This allows the mixer feet to grip the worktop and reduce stand mixer movement.

Stand mixer shuts off during use.

- There is a 30-minute auto shut-off feature.
- Stand mixer has overheated. Turn off, unplug and wait for 15 minutes before using.
- Mixing implements have become obstructed. Turn off, unplug and remove obstruction.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design and the colour 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 the 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 wolfgourmet.com/warranty.



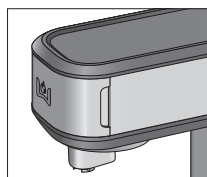
Accessories

GENERAL INFORMATION

For more information, visit wolfgourmet.com.

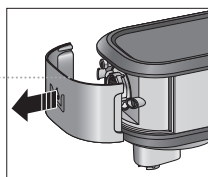
The Wolf Gourmet Stand Mixer and Wolf Gourmet Stand Mixer accessories are designed to work exclusively with each other. The attachments are all designed with a keyed coupling and locked with a steel pin. This prevents any incorrect assembly, slipping or binding of the accessory once it is locked in place. It also ensures that there is no change in performance even after multiple uses.

The power for ALL accessories comes from the Wolf Gourmet Stand Mixer. No other coupling or power source is recommended when running any of the accessories.



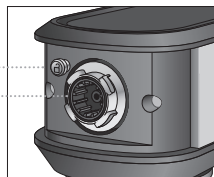
Removable magnetic accessory cover

Removable magnetic accessory cover



Remove cover to access speciality attachment area

Accessory lock release button
Attachment hub



Behind removable magnetic accessory cover

When using the attachments with your electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock or injury to persons. Read all important safeguards and operating instructions provided with your attachment prior to using.

GENERAL INSTRUCTIONS

⚠ WARNING **Moving parts hazard.** To reduce the risk of personal injury, always unplug the mixer before inserting or removing attachments.

To attach:

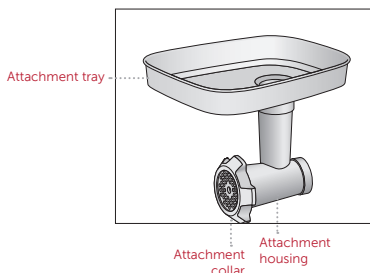
1. Before inserting or removing attachments, always make sure the stand mixer is unplugged and the speed control is set to OFF (○).
2. Remove the magnetic accessory cover on the Wolf Gourmet Stand Mixer to access the speciality attachment area.
3. Insert the gear end of the housing at an angle, aligning the tabs with the hub of the speciality attachment area. Turn the housing anti-clockwise until it locks into place.

To remove:

1. Press the release button and turn the housing clockwise to remove from the stand mixer.
2. Hold the housing, turning the collar clockwise to remove.
3. Replace the magnetic accessory cover.

AVAILABLE ATTACHMENTS

FOOD GRINDER (Model WGS300): Grinds meat, firm fruits and vegetables, hard cheeses and dry bread.



Bienvenue !

Merci d'avoir acheté ce produit Wolf Gourmet. Nous avons hâte de faire partie intégrante de votre cuisine pour de nombreuses années. En tant qu'entreprise familiale depuis trois générations, Wolf s'investit personnellement dans la préparation de vos aliments. Le caractère familial de notre société nous confère un remarquable souci du détail et un engagement sans compromis à créer des produits exceptionnels. Wolf a développé son activité et forgé sa réputation en aidant les amateurs de cuisine à obtenir les meilleurs résultats possibles. Grâce au contrôle précis de Wolf Gourmet, le plat que vous imaginez devient réalité.

Table des matières

- 15** Précautions de sécurité
- 18** Pièces et fonctionnalités du robot pâtissier sur socle Wolf Gourmet
- 19** Présentation
- 20** Utilisation du robot pâtissier sur socle
- 22** Conseils d'utilisation du robot pâtissier sur socle
- 23** Recommandations pour l'entretien
- 23** Dépannage
- 24** Garantie Wolf Gourmet
- 25** Accessoires

Enregistrer votre produit

Nous vous encourageons vivement à enregistrer votre appareil Wolf Gourmet. Il est important que vous tiriez le maximum de votre produit. En l'enregistrant, vous pourrez :

- devenir un cordon bleu Wolf Gourmet et recevoir de temps à autre des e-mails et des recettes pour vous aider à entretenir et profiter de vos produits Wolf Gourmet ;
- bénéficier d'un soutien continu de la part de Wolf Gourmet ;
- activer votre garantie et enregistrer votre achat ;
- vous informer sur les nouveaux services.

Pour procéder à l'enregistrement, visitez le site web wolfgourmet.com/registration.



MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, il est important de toujours suivre des mesures de sécurité élémentaires afin de réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure, y compris ce qui suit :

- Lisez toutes les instructions. Le non-respect de ces instructions, ou toute mauvaise utilisation de l'appareil peut provoquer des incendies, des décharges électriques et/ou des dommages corporels.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins que ces personnes soient étroitement supervisées et guidées dans l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité des enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Afin d'éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ni le corps du robot pâtissier dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Éteignez l'appareil (●), puis débranchez le cordon de la prise électrique lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'insérer ou de retirer des pièces et avant de procéder au nettoyage. Pour débrancher l'appareil, prenez la fiche et tirez pour la retirer de la prise électrique. Ne tirez jamais le cordon d'alimentation.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Veillez à ce que vos mains, cheveux, vêtements et ustensiles (spatules, etc.) n'entrent pas en contact avec les accessoires pendant l'utilisation, afin de prévenir le risque de blessure et/ou d'endommager le robot pâtissier.
- Retirez les accessoires du robot pâtissier avant de le nettoyer.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- **N**e laissez pas pendre le cordon sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes, notamment une cuisinière.
- **N**'utilisez pas l'appareil avec une prise électrique ou un cordon endommagé, après des dysfonctionnements, une chute ou une panne quelconque. **L**e remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être réalisés par le fabricant, son agent de service ou des personnes dûment qualifiées de manière à éviter tout danger. **A**ppelez le centre de service clientèle pour en savoir plus sur les vérifications, les réparations ou les réglages, comme indiqué dans notre Garantie limitée.
- **L**'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil pour être utilisés avec ce modèle peut entraîner un incendie, une électrocution ou une blessure.
- **N**'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- **N**e placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'un brûleur électrique ou dans un four chaud.
- **A**vant de brancher le cordon à la prise électrique, vérifiez que l'appareil est à l'arrêt (○). **P**our l'éteindre, placez le bouton de réglage en position d'arrêt (●), puis retirez la fiche de la prise électrique. **P**our débrancher l'appareil, prenez la fiche et tirez pour la retirer de la prise électrique. Ne tirez jamais le cordon d'alimentation.
- **N**'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que l'usage pour lequel il est prévu.
- **ATTENTION !** Afin d'éviter tout danger dû à une réinitialisation involontaire du dispositif thermique de sécurité, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis en marche et arrêté par le service public.
- **S**i votre prise est équipée d'un fusible approuvé par ASTA conforme à la norme B.S. 1362, il doit être remplacé par un porte-fusible ayant le même code couleur et les mêmes marquages. **L**es couvercles de fusible et les porte-fusibles sont disponibles auprès des prestataires service agréés.
- **N**e laissez pas le robot pâtissier sur socle sans surveillance lorsqu'il est en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Autres informations relatives à la sécurité de l'utilisateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique et à des applications domestiques similaires, telles que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiels, y compris les maisons d'hôtes et les gîtes touristiques.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution : Cet appareil est livré avec une prise de terre (3 broches) pour réduire les risques d'électrocution. Ne compromettez pas la sécurité de la fiche en la modifiant d'une quelconque manière ou en utilisant un adaptateur. Si la prise mâle ne rentre pas dans la prise femelle, contactez un électricien pour remplacer la prise femelle.

La longueur du cordon utilisé sur cet appareil a été sélectionnée pour réduire les risques de s'em mêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Si un cordon plus long est nécessaire, une rallonge homologuée peut être utilisée. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être identiques ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Veillez à placer la rallonge de manière à ne pas l'étaler sur le plan de travail ou la table, où elle pourrait être tirée par un enfant ou causer une chute.

⚠ AVERTISSEMENT

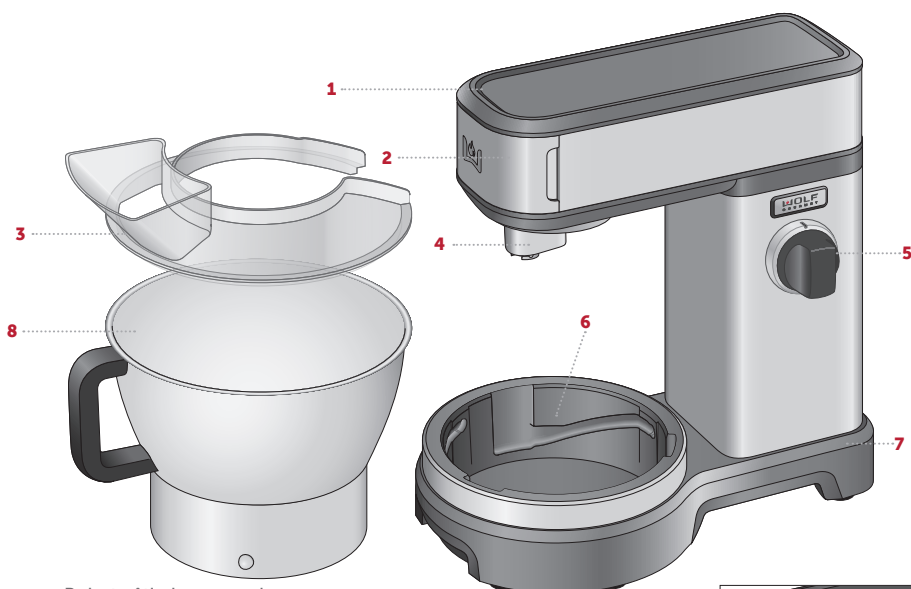
Risque lié aux pièces mobiles. Pour réduire le risque de blessure, veillez à toujours débrancher le robot pâtissier avant d'y insérer ou d'en retirer des pièces.



Recycler le produit à la fin de sa vie utile

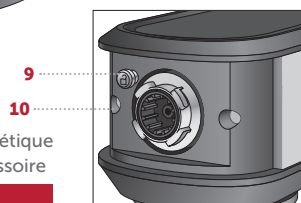
Le symbole de la poubelle à roulettes apposé sur cet appareil signifie qu'il doit être emporté par un système de collecte sélective des déchets conforme à la Directive WEEE, pour être soit recyclé, soit démolé, afin de réduire son impact sur l'environnement. L'utilisateur est responsable de retourner le produit à l'installation de collecte appropriée, tel que spécifié par votre code local. Pour obtenir des informations supplémentaires liées à la législation locale applicable, veuillez contacter les autorités municipales et/ou votre distributeur local.

Pièces et fonctionnalités du robot pâtissier sur socle Wolf Gourmet



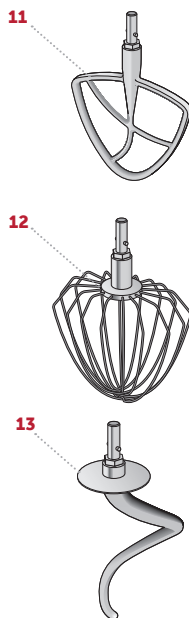
Robot pâtissier sur socle
Wolf Gourmet

Derrière le couvercle magnétique
amovible de la prise à accessoire



PIÈCES ET FONCTIONNALITÉS

- 1** Tête du robot pâtissier
- 2** Couvercle magnétique amovible de la prise à accessoire
- 3** Couvercle antiéclaboussures à bec
- 4** Support à accessoire
- 5** Bouton de réglage/vitesse
- 6** Support du bol avec rail de surélévation
- 7** Socle du robot pâtissier
- 8** Bol
- 9** Bouton de déverrouillage d'accessoire
(derrière le couvercle magnétique de la prise à accessoire)
- 10** Zone de fixation pour accessoires spécialisés
- 11** Feuille
- 12** Fouet
- 13** Crochet



PRÉSENTATION

Avant la première utilisation

Lavez le bol et les accessoires à l'eau tiède savonneuse, rincez et séchez. Débranchez toujours le robot pâtissier de la prise électrique avant d'y insérer ou d'en retirer des pièces. Laissez bien sécher. Nettoyez le socle à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide. N'IMMERGEZ JAMAIS LE SOCLE DANS L'EAU. Référez-vous aux recommandations de nettoyage de la section « Recommandations pour l'entretien ».

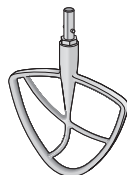
⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'enchevêtrement.** Débranchez le robot pâtissier avant d'y insérer ou d'en retirer des pièces. Le non-respect de cette précaution peut occasionner des fractures osseuses ou des coupures.

Utilisation des accessoires

Avant d'insérer ou de retirer un accessoire, assurez-vous toujours que le robot pâtissier sur socle est débranché et que le bouton de vitesse est en position d'arrêt (○).

FEUILLE

Utilisez la feuille (bateur plat) pour la plupart de vos mélanges pâtissiers, de consistance normale à épaisse. La feuille convient à la préparation de pâtes à gâteaux, biscuits et pâtisseries, glaçages, fudges, pâtes à cookie et pommes de terre.



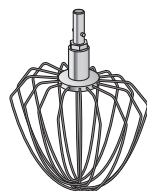
CROCHET

Le crochet convient à la préparation de pâtes plus épaisses qui nécessitent un pétrissage.



FOUET

Il est conçu pour fouetter des liquides, notamment les blancs d'œufs, crèmes et pâtes à gâteau légères/fluides. Le fouet permet d'incorporer l'air dans les crèmes fouettées et meringues. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais tels que les pâtes à biscuits, les fudges ou les purées de pommes de terre. Cette utilisation pourrait l'endommager.



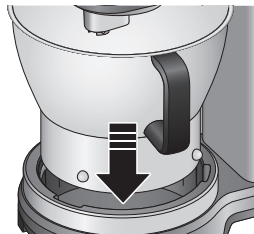
- Votre robot pâtissier sur socle est conçu pour battre une quantité minimum de 2 gros blancs d'œufs ou 120 ml de crème. La performance de battage augmente avec l'immersion du fouet dans le liquide.

Utilisation du robot pâtissier sur socle

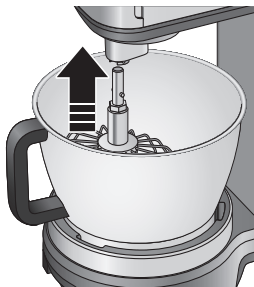
⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'enchevêtrement.** Débranchez le robot pâtissier avant d'y insérer ou d'en retirer des pièces. Le non-respect de cette précaution peut occasionner des fractures osseuses ou des coupures.

1. Avant d'insérer ou de retirer un accessoire, assurez-vous toujours que le robot pâtissier sur socle est débranché et que le bouton de vitesse est en position d'arrêt (○).

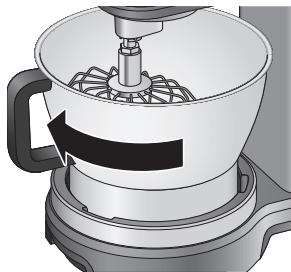
2. Placez le bol sur son support. À l'aide de la poignée, faites tourner le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le fixer dans les rails du support.



3. Sélectionnez l'accessoire souhaité pour la recette. Consultez la section « Guide des mélanges » en page 21. Insérez l'accessoire dans le support à accessoire et appuyez vers le haut. Faites tourner l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se fixe sur le support.



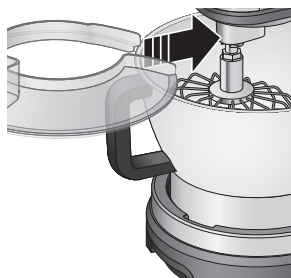
4. Pour surélever le bol, faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se surélève et se fixe en position d'utilisation surélevée.



5. Fixez le couvercle antiéclaboussures à bec sur le bol en positionnant l'ouverture autour de l'accessoire.

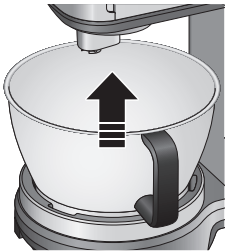
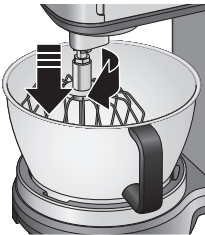
6. Branchez le robot pâtissier sur socle sur une prise électrique.

7. Tournez le bouton de vitesse sur le réglage souhaité.



UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER SUR SOCLE

8. Utilisez la fonction de pulsation (⚡) pour incorporer des ingrédients non mélangés ou disperser grossièrement des fruits secs ou des éclats de chocolat, de confiserie ou de fruits à coque dans une pâte à gâteau ou à biscuit. La fonction de pulsation peut aussi être utilisée pour orienter l'accessoire sur les bords du bol au besoin, afin de récupérer les dépôts de mélange.
9. Une fois le mélange terminé, placez le bouton de vitesse en position d'arrêt (0). Débranchez le robot de la prise électrique.
10. Abaissez le bol en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit entièrement abaissé. Retirez le couvercle antiéclaboussures à bec. Retirez l'accessoire en le poussant vers le haut dans son support, puis en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le déverrouiller. Tirez vers le bas pour le retirer.
11. Pour retirer le bol, soulevez-le de son support.



GUIDE DES MÉLANGES

Le guide ci-dessous présente des suggestions pour le choix des vitesses de mélange/ battage. Utilisez le réglage 1 au démarrage, puis augmentez la vitesse autant que nécessaire, selon la consistance de la recette.

ACCESSOIRE		PRÉPARATION	RÉGLAGES
Crochet	Pain		1–3
Feuille	Gâteaux (préparations prêtes à l'emploi ou recettes maison)		2–5
Feuille	Pâte à cookie		2–5
Feuille	Purée de pommes de terre		4–6
Feuille	Glaçage		4–6
Fouet	Blancs d'œufs (pour meringues, etc.)		8–10
Fouet	Crème fouettée		10

CONSEILS D'UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER SUR SOCLE

CONSEILS GÉNÉRAUX POUR LES MÉLANGES

- Placez d'abord les ingrédients liquides dans le bol, puis ajoutez les ingrédients solides.
- Restez toujours à proximité du robot pâtissier sur socle pendant son utilisation.
- Pour commencer le mélange, utilisez les plus faibles réglages de vitesse, jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés de façon homogène. Cela permet de limiter les éclaboussures.
- Ajoutez toujours vos ingrédients en les plaçant le plus près possible des bords du bol, et non directement au niveau de l'accessoire en mouvement.
- Les mélanges contenant une grande quantité d'ingrédients liquides doivent être réalisés à des vitesses inférieures pour éviter les éclaboussures. Augmentez la vitesse uniquement une fois que le mélange est épaissi.
- Pour le battage de pâtes légères/fluides, utilisez une vitesse moyenne et arrêtez régulièrement le robot pâtissier pour raclez les bords du bol avec une spatule.
- Utilisez du beurre ou de la margarine à température ambiante.
- Ajoutez un ingrédient à la fois, en mélangeant uniformément à chaque ajout.
- Ajoutez une tasse de farine à la fois.
- Si une cuillère ou un ustensile se bloque accidentellement dans un accessoire ou si le moteur cale, positionnez le bouton de vitesse à l'arrêt (O), puis débranchez.

BLANCS D'ŒUFS

Placez les blancs d'œufs dans le bol propre et sec. Fixez le bol et fouettez. Pour éviter les éclaboussures et débordements, adaptez la vitesse. Consultez le tableau ci-dessous.

QUANTITÉ	RÉGLAGE
2 à 8 blancs d'œufs	jusqu'à 10
10 blancs d'œufs ou plus	jusqu'à 8

Votre robot pâtissier sur socle bat rapidement les blancs d'œufs. Surveillez attentivement le battage pour éviter la formation d'une neige trop ferme. Voici comment vérifier la consistance des blancs :

Mousse légère : de grandes bulles d'air irrégulières se forment.

Le montage en neige débute : les bulles d'air sont fines et compactes, la matière est blanche.

Pic mou : les pics formés par le battage retombent au retrait du fouet.

Presque ferme : les pics sont bien dessinés au retrait du fouet, mais les blancs sont encore tendres.

Ferme, mais non sec : les pics sont bien dessinés et fermes au retrait du fouet. Les blancs sont de couleur uniforme et d'aspect brillant.

Ferme et sec : les pics sont bien dessinés et fermes au retrait du fouet. Les blancs sont d'aspect granuleux et terne.

CRÈME FOUETTÉE

Versez la crème froide dans le bol préalablement réfrigéré. Fixez le bol et fouettez. Pour éviter les éclaboussures et débordements, adaptez la vitesse et fouettez jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Consultez le tableau ci-dessous.

QUANTITÉ	RÉGLAGE
jusqu'à 946 ml	jusqu'à 10
946 ml et plus	jusqu'à 8

Votre robot pâtissier sur socle bat rapidement la crème. Surveillez la crème attentivement pendant le fouettage, car quelques secondes seulement séparent les différents stades. Voici les caractéristiques des différents stades :

L'épaississement commence : la crème prend une consistance proche de celle d'une crème anglaise.

Les reliefs se dessinent : la crème forme des pics tendres au retrait du fouet. Cette consistance peut être incorporée à d'autres ingrédients pour réaliser des desserts et des sauces.

Ferme : la crème forme des pics bien dessinés et fermes au retrait du fouet. Cette consistance est idéale pour la finition des gâteaux et desserts et pour garnir des choux.

Recommandations pour l'entretien

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution.** N'immergez pas le robot pâtissier, son cordon ni sa fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.

AVANT LE NETTOYAGE

1. Assurez-vous que le robot pâtissier sur socle est débranché et que son bouton de vitesse est en position d'arrêt (O).
2. Retirez l'accessoire en le poussant vers le haut dans son support. Faites tourner l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se déverrouille. Tirez vers le bas pour le retirer.

NETTOYAGE

Socle, panneau de contrôle, cordon	Nettoyez avec un chiffon humide ou une éponge. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou corrosifs.
Bol	Idéalement, nous recommandons de laver le bol à la main. Rincez et laissez bien sécher.
Feuille, crochet, fouet, couvercle antiéclaboussures à bec	Ces pièces peuvent être lavées dans un lave-vaisselle. REMARQUE : Le couvercle antiéclaboussures à bec passe au lave-vaisselle, dans le panier supérieur. N'UTILISEZ PAS le programme de stérilisation lors du lavage dans le lave-vaisselle. Les températures du cycle de stérilisation risquent d'endommager le produit. Les pièces peuvent également être lavées dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et laissez bien sécher.

Dépannage

Les ingrédients ne sont pas mélangés.

- Placez d'abord les ingrédients liquides dans le bol, avant d'ajouter les ingrédients solides.
- Éteignez le robot pâtissier sur socle et raclez les bords du bol.
- Augmentez la vitesse.

Les ingrédients éclaboussent pendant le mélange.

- Les mélanges contenant une grande quantité d'ingrédients liquides doivent être réalisés à des vitesses inférieures pour éviter les éclaboussures. Augmentez la vitesse uniquement une fois que le mélange est épaissi.

Le robot pâtissier sur socle se déplace sur le plan de travail pendant le mélange.

- Réduisez la vitesse.
- Réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
- Assurez-vous que votre plan de travail est propre. Cela permet une meilleure adhérence des pieds du robot pâtissier sur le plan de travail afin d'en limiter le mouvement.

Le robot pâtissier sur socle s'éteint pendant l'utilisation.

- Le robot est équipé d'une fonction d'arrêt automatique au bout de 30 minutes.
- Le robot pâtissier sur socle a surchauffé. Éteignez l'appareil, débranchez-le et attendez 15 minutes avant de l'utiliser.
- Les accessoires sont bloqués/obstrués. Éteignez l'appareil, débranchez-le et retirez les éléments qui gênent le fonctionnement des accessoires.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design et la couleur rouge telle qu'elle est appliquée sur les boutons sont des marques déposées 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 et des marques de service de Sub-Zero, Inc. Toutes les autres marques de commerce et marques déposées sont détenues par leurs propriétaires respectifs aux États-Unis et dans d'autres pays.

Garantie résidentielle limitée Wolf Gourmet

DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

LES APPAREILS, BATTERIES DE CUISINE ET COUTELLERIE ACHETÉS ET UTILISÉS EN DEHORS DU MEXIQUE

Pour obtenir une copie écrite de la garantie de vos produits Wolf Gourmet, veuillez consulter notre site internet à l'adresse wolfgourmet.com/warranty.



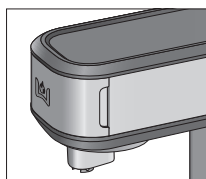
Accessoires

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pour obtenir des informations supplémentaires, rendez-vous sur wolfgourmet.com.

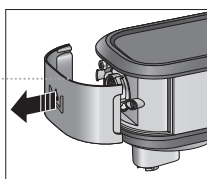
Le robot pâtissier sur socle Wolf Gourmet et ses accessoires sont conçus pour fonctionner uniquement ensemble. Les accessoires sont tous équipés d'un embout de fixation exclusif et verrouillés à l'aide d'une tige d'acier. Cela permet d'empêcher tout assemblage incorrect, glissement ou endommagement de l'accessoire une fois qu'il est verrouillé sur son support. Cela permet également d'assurer le maintien d'une performance égale, même après de nombreuses utilisations.

TOUS les accessoires sont alimentés par le robot pâtissier sur socle Wolf Gourmet. Aucun autre assemblage ni source d'alimentation n'est recommandé pour l'utilisation des accessoires.



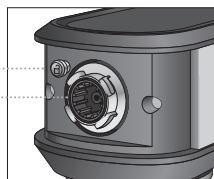
Couvercle magnétique amovible de la prise à accessoire

Couvercle magnétique amovible de la prise à accessoire



Retirez le couvercle pour accéder à la zone de fixation pour accessoires spécialisés

Bouton de déverrouillage d'accessoire



Derrière le couvercle magnétique amovible de la prise à accessoire

Lors de l'utilisation d'accessoires avec votre appareil électroménager, il est important de toujours respecter les mesures de sécurité élémentaires afin de réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure. Lisez toutes les instructions importantes de sécurité et d'utilisation fournies avec votre accessoire avant de l'utiliser.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

⚠ AVERTISSEMENT **Risque lié aux pièces mobiles.** Pour réduire le risque de blessure, veillez à toujours débrancher le robot pâtissier avant d'y insérer ou d'en retirer des pièces.

Fixation :

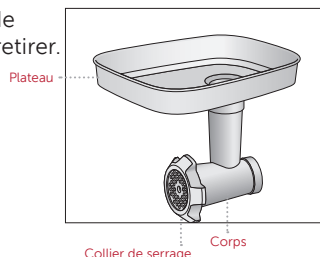
1. Avant d'insérer ou de retirer un accessoire, assurez-vous toujours que le robot pâtissier sur socle est débranché et que le bouton de vitesse est en position d'arrêt (●).
2. Retirez le couvercle magnétique de la prise à accessoire du robot pâtissier sur socle Wolf Gourmet pour accéder à la zone de fixation.
3. Insérez l'extrémité dentée de l'accessoire dans le support, en l'alignant sur l'embout de la zone de fixation d'accessoires spécialisés. Faites tourner le corps de l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille à sa place.

Retrait :

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et faites tourner le corps de l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer du robot pâtissier sur socle.
2. Maintenez le corps de l'accessoire et tournez le collier de serrage dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer.
3. Remplacez le couvercle magnétique amovible de la prise à accessoire.

ACCESSOIRES DISPONIBLES

HACHOIR (modèle WGSM300) : hache la viande, les fruits et légumes fermes, les fromages à pâte dure et le pain sec (chapelure).



Bienvenido/a

Gracias por comprar este producto Wolf Gourmet. Estaremos encantados de formar parte de su cocina a partir de ahora. Wolf es una empresa familiar ya en su tercera generación, con un interés personal en la preparación de sus alimentos. Debido a su naturaleza familiar, la empresa presta especial atención a los detalles y destina una dedicación inigualable a la creación de productos de excepción. Wolf forjó su negocio y reputación ayudando a cocineros caseros a conseguir los mejores resultados. Con el control preciso de Wolf Gourmet, el plato que sirva será el plato que ha ideado.

Índice

- 27** Precauciones de seguridad
- 30** Mezcladora Wolf Gourmet
Piezas y características
- 31** Primeros pasos
- 32** Uso de la mezcladora
- 34** Consejos sobre la mezcladora
- 35** Recomendaciones para el cuidado
- 35** Resolución de problemas
- 36** Garantía de Wolf Gourmet
- 37** Accesorios

Registre su producto

Le recomendamos encarecidamente registrar su electrodoméstico Wolf Gourmet. Para nosotros es muy importante que Vd. saque el máximo rendimiento de sus productos. Al registrarlos:

- Se convertirá en un miembro culinario de Wolf Gourmet y recibirá correos electrónicos ocasionalmente para ayudarle a mantener y disfrutar de sus productos Wolf Gourmet.
- Contará con asistencia permanente de Wolf Gourmet.
- Activará su garantía y registrará su compra.
- Recibirá notificaciones sobre cualquier actualización del servicio.

Para registrarse, visite wolfgourmet.com/registration.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando utilice un electrodoméstico, siga siempre las precauciones básicas para reducir el riesgo de incendio, electrocución y/o lesiones personales, incluyendo las siguientes:

- **L**ea todas las instrucciones. **S**i no sigue estas instrucciones correctamente o si utiliza con fines indebidos este electrodoméstico, podría crear riesgos de incendio, electrocución y/o lesiones personales.
- **E**l uso de este electrodoméstico no es apto para personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, salvo que una persona responsable de su seguridad les supervise de cerca y les instruya sobre el uso del electrodoméstico.
- **E**ste electrodoméstico no debe ser usado por niños. **M**antenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
- **E**s necesario supervisar atentamente a los niños cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de ellos. **L**os niños deberán estar supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- **L**a limpieza y el mantenimiento no deberán ser realizados nunca por niños, a menos que se les vigile.
- **P**ara protegerse frente al riesgo de descarga eléctrica, evite que el cable, el enchufe o la mezcladora entren en contacto con agua u otros líquidos.
- **C**uando no lo utilice, apague el electrodoméstico (o) y después desenchúfelo, antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo. **P**ara desenchufarlo, sujete el enchufe y tire de él para sacarlo de la toma de corriente. **N**o tire nunca del cable de alimentación.
- **E**vite el contacto con piezas en movimiento. **M**antenga las manos, el pelo y la ropa, así como espátulas y otros utensilios, alejados de los accesorios durante el funcionamiento, para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños a la mezcladora.
- **R**etire los accesorios de la mezcladora antes de lavarla.
- **N**o deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que entre en contacto con superficies calientes, incluido el fogón de la cocina.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- **N**o haga funcionar ningún electrodoméstico con un enchufe o cable dañado, ni lo conecte después de que el electrodoméstico no haya funcionado correctamente, se haya caído o se haya dañado de cualquier otra forma. **L**a sustitución o reparación del cable de alimentación debe realizarla el fabricante, el servicio de reparaciones autorizado o una persona igualmente cualificada para evitar riesgos. **P**óngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener información acerca de la evaluación, la reparación o el ajuste del aparato establecidos en la garantía limitada.
- **E**l uso de accesorios no recomendados o comercializados por el fabricante del aparato para este modelo puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- **N**o utilice el aparato en exteriores.
- **N**o coloque el aparato sobre un quemador de gas o eléctrico ni en un horno caliente, ni cerca de ellos.
- **A**ntes de enchufar el cable a una toma de corriente, asegúrese de que el aparato esté apagado (●). **P**ara desconectarlo, apáguelo (●) y después desenchúfelo de la toma de corriente. **P**ara desenchufarlo, sujete el enchufe y tire de él para sacarlo de la toma de corriente. No tire nunca del cable de alimentación.
- **N**o use este electrodoméstico para una finalidad distinta a la prevista.
- **¡ATENCIÓN!** Con el fin de evitar un peligro debido al reinicio inadvertido del interruptor térmico, este dispositivo nunca debe ser alimentado a través de un dispositivo interruptor externo tal como un temporizador, o conectado a un circuito que se encienda y apague regularmente por una empresa de servicios.
- **S**i el enchufe está provisto de un fusible aprobado por ASTA a B.S. 1362, deberá reemplazarlo por uno con el mismo código de color y las mismas marcas. **L**as cubiertas y los portafusibles pueden obtenerse en los agentes de servicio autorizados.
- **N**o deje la mezcladora sin supervisión mientras está funcionando.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

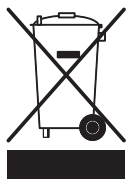
Otra información de seguridad para el consumidor

Este electrodoméstico se ha diseñado para su uso en el hogar y entornos similares, tales como: áreas de cocina del personal en talleres, oficinas y otros ambientes de trabajo; granjas; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de tipo bed and breakfast.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica: Este electrodoméstico incluye una toma de tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. No elimine la función de seguridad del enchufe modificándolo en modo alguno ni usando un adaptador. Si el conector no entrara en el enchufe, consulte con un electricista para cambiar el enchufe.

La longitud del cable que utiliza este aparato se ha seleccionado para minimizar los riesgos de enredo o de tropiezo con un cable largo. Si es necesario un cable más largo, debe utilizar un cable alargador autorizado. La clasificación eléctrica del cable alargador debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. Debe tenerse cuidado con la colocación del cable alargador de tal forma que no cuelgue por encima de la mesa o superficie de trabajo en la que se coloque, para evitar que los niños puedan tirar de él o que se pueda tropezar con él accidentalmente.

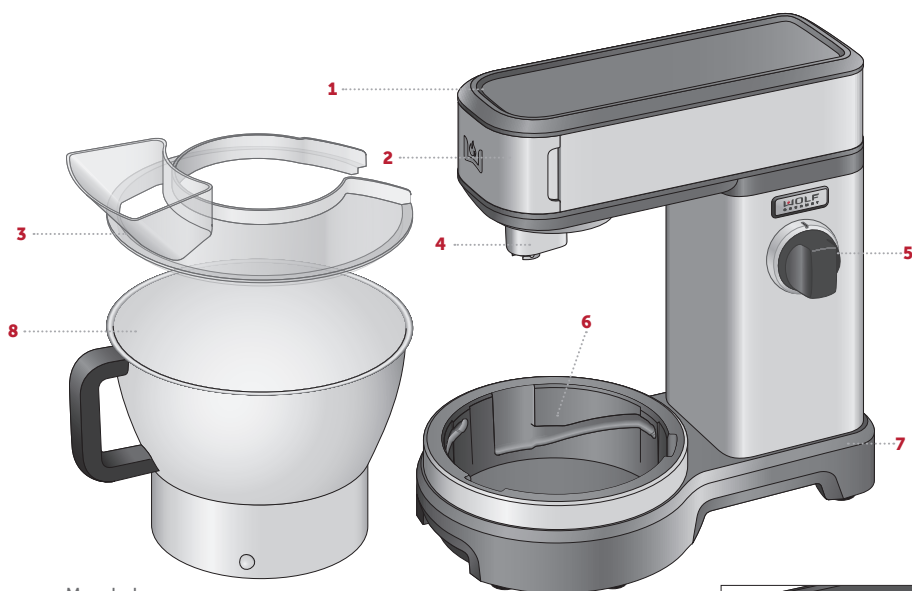
⚠ ADVERTENCIA Peligro: piezas en movimiento. Para reducir el riesgo de lesiones personales, desenchufe siempre la mezcladora antes de colocar o retirar accesorios de la misma.



Reciclaje del producto al final de su vida útil

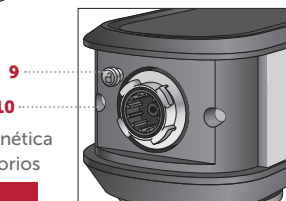
El símbolo de la lata con un círculo marcado en este aparato significa que cuando se quiera desechar debe llevarse a un sistema de recogida selectiva conforme a la Directiva WEEE, para que así pueda ser reciclado o desmontado para reducir cualquier impacto negativo sobre el medio ambiente. El usuario es el responsable de llevar el producto a un punto de recogida selectiva adecuado, según lo especifique la normativa local. Para obtener más información acerca de la legislación local aplicable, póngase en contacto con su ayuntamiento y/o con el distribuidor local.

Piezas y características de la mezcladora Wolf Gourmet



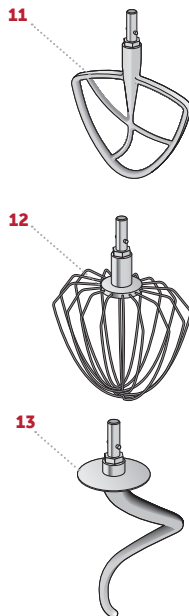
Mezcladora
Wolf Gourmet

Detrás de la tapa magnética
extraíble de los accesorios



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- 1** Cabezal de la mezcladora
- 2** Tapa magnética extraíble de los accesorios
- 3** Protección contra salpicaduras y vertidos
- 4** Conexión para accesorios
- 5** Control de velocidad
- 6** Levantamiento del cuenco
- 7** Base de la mezcladora
- 8** Cuenco
- 9** Botón de desbloqueo de accesorios (detrás de la tapa magnética de los accesorios)
- 10** Zona de conexión de unidades especiales
- 11** Batidora plana
- 12** Accesorio batidor
- 13** Gancho para masa



PRIMEROS PASOS

Antes del primer uso

Lave el cuenco y los accesorios con agua jabonosa tibia; aclárelos y séquelos. Desenchufe siempre la mezcladora de la toma de corriente antes de colocar o retirar accesorios de la misma. Séquela bien. Limpie la base con un paño o esponja húmedos. **NO SUMERJA LA BASE EN AGUA.** Consulte las recomendaciones de limpieza en "Recomendaciones para el cuidado".

ADVERTENCIA

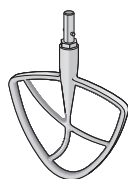
Peligro de atrapamiento. Desenchufe la mezcladora antes de colocar o retirar accesorios de la misma. Si no lo hace, podría sufrir fracturas óseas o cortes.

Uso de los accesorios

Antes de colocar o retirar accesorios, asegúrese siempre de que la mezcladora esté desenchufada y el control de velocidad esté apagado (O).

BATIDORA PLANA

Utilice la batidora plana para la mayoría de necesidades de batido, de consistencia tanto normal como dura. La batidora plana sirve para elementos como masas de pastel, galletas, bollería, hielo, caramelo, masa para galletas o patatas.



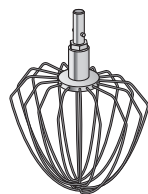
GANCHO PARA MASA

El gancho para masa sirve para bollería dura o masas más duras que requieran amasado.



ACCESORIO BATIDOR

El accesorio batidor está diseñado para batir líquidos como claras de huevo, crema o masas de pastel ligeras. Utilice el accesorio batidor para incorporar aire a la nata montada o el merengue. No utilice el accesorio batidor para batir mezclas espesas, como masas, caramelo o puré de patata, ya que estas podrían dañar el accesorio batidor.

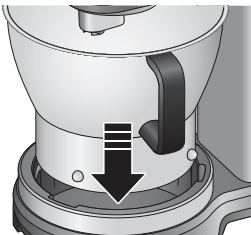
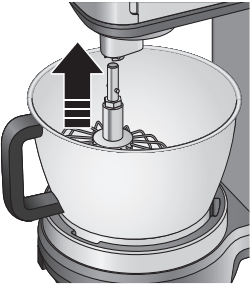
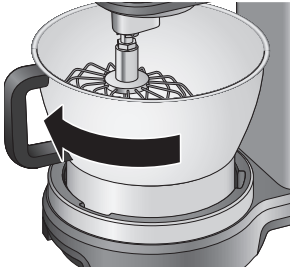
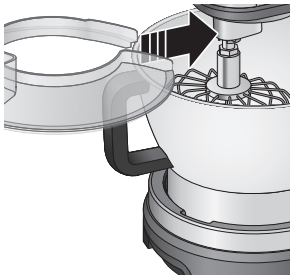


- La mezcladora está diseñada para batir un mínimo de 2 claras de huevos grandes o 120 ml de nata. El rendimiento óptimo de la mezcladora se consigue al sumergir el accesorio batidor en el líquido.

Uso de la mezcladora

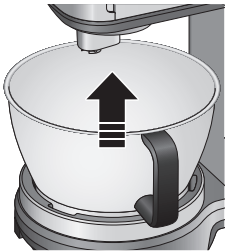
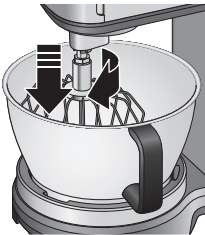
⚠ ADVERTENCIA Peligro de atrapamiento.

Desenchufe la mezcladora antes de colocar o retirar accesorios de la misma. Si no lo hace, podría sufrir fracturas óseas o cortes.

1. Antes de colocar o retirar accesorios, asegúrese siempre de que la mezcladora esté desenchufada y el control de velocidad esté apagado (O).
2. Coloque el cuenco en el levantamiento del cuenco. Gire el asa en sentido antihorario para que descienda y encaje en su sitio.
3. Seleccione el accesorio deseado para su receta. Consulte "Guía para batir" en la página 33. Coloque el accesorio en la conexión para accesorios y presione hacia arriba. Gire el accesorio en sentido antihorario hasta que quede encajado en su sitio, en la conexión para accesorios.
4. Para levantar el cuenco, gire el asa del mismo en sentido horario hasta que se eleve y quede fijado en la posición levantada de batido.
5. Coloque la protección contra salpicaduras y vertidos sobre el cuenco, situando el extremo abierto alrededor del accesorio y dejándolo bien fijado sobre el cuenco.
6. Enchufe la mezcladora a la toma de corriente.
7. Gire el dial del control de velocidad hasta el ajuste deseado.

USO DE LA MEZCLADORA

- 8. Utilice la función de pulso (⏏) para incorporar ingredientes sin mezclar o frutas deshidratadas sueltas y dispersas, trozos de chocolate, caramelos o frutos secos junto con mantequilla o masa. La función de pulso también se puede usar para mover ligeramente el accesorio cuando sea necesario para rebañar bien los laterales del cuenco de la mezcladora.
- 9. Cuando termine de batir, gire el control de velocidad hasta la posición de apagado (⏻). Desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- 10. Baje el cuenco girando el asa del mismo en sentido antihorario hasta que descienda y se detenga. Retire la protección contra salpicaduras y vertidos. Retire el accesorio presionando hacia arriba, en dirección a la conexión para accesorios, y gírelo en sentido horario para desengancharlo. Tire de él hacia abajo para sacarlo.
- 11. Para retirar el cuenco, levántelo y sáquelo.



GUÍA PARA BATIR

En esta Guía para batir se sugieren las velocidades que se pueden seleccionar en la mezcladora. Comience con el ajuste 1 y vaya aumentándolo hasta la velocidad deseada, según la consistencia de la receta.

ACCESORIO		ALIMENTO	AJUSTES
Gancho para masa	Pan		1–3
Batidora plana	Pasteles (mezclas y masa inicial)		2–5
Batidora plana	Masa de pastel		2–5
Batidora plana	Puré de patata		4–6
Batidora plana	Coberturas de pasteles		4–6
Accesorio batidor	Claras de huevo (para merengue, etc.)		8–10
Accesorio batidor	Nata montada		10

CONSEJOS SOBRE LA MEZCLADORA

CONSEJOS GENERALES PARA BATIR

- Primero coloque los ingredientes líquidos en el cuenco y después agregue los ingredientes secos.
- Permanezca siempre cerca de la mezcladora durante su uso.
- Para comenzar a batir, utilice los ajustes de velocidad más bajos hasta que los ingredientes se hayan combinado bien. De esta forma, reducirá las salpicaduras.
- Añada siempre los ingredientes lo más cerca posible de los laterales del cuenco, y no directamente contra el accesorio móvil.
- Las mezclas que contienen grandes cantidades de ingredientes líquidos deben batirse a velocidades bajas, para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad únicamente cuando la mezcla se haya espesado.
- Al mezclar mantequillas poco espesas, utilice velocidades medias y vaya deteniendo la mezcladora con frecuencia, para rebañar los laterales del cuenco con una espátula.
- Use la mantequilla o la margarina a temperatura ambiente.
- Agregue los ingredientes de uno en uno, mezclando bien tras añadir cada ingrediente.
- Agregue las tazas de harina de una en una.
- Si una cuchara o algún otro utensilio quedan atrapados accidentalmente en un accesorio, o si el motor se para, gire el control de velocidad hasta la posición de pagado (O), y después desenchufe el aparato.

CLARAS DE HUEVO

Vierta las claras de huevo en un cuenco de batido limpio y seco. Coloque el cuenco y el accesorio batidor. Para evitar salpicaduras, gire progresivamente el control de velocidad hasta la velocidad deseada. Consulte el cuadro siguiente.

CANTIDAD	AJUSTE
2 a 8 claras de huevo	hasta 10
10 claras de huevo o más	hasta 8

La mezcladora montará las claras de huevo rápidamente. Esté atento/a para no batir excesivamente las claras. Esto es lo que debe ocurrir:

Espumoso: burbujas de aire grandes e irregulares.

Comienza a mantenerse la forma: las burbujas de aire son finas y compactas; el producto es blanco.

Punto de nieve suave: se forman y desprenden picos en punta al sacar el accesorio batidor.

Casi a punto de nieve: se forman picos afilados al sacar el accesorio batidor, pero las claras aún están sueltas.

Punto de nieve pero no seco: se forman picos afilados y rígidos al sacar el accesorio batidor. Las claras tienen un color uniforme y brillan.

Punto de nieve seco: se forman picos afilados y rígidos al sacar el accesorio batidor. Las claras tienen un aspecto moteado y mate.

NATA MONTADA

Vierta la nata de montar en un cuenco enfriado. Coloque el cuenco y el accesorio batidor. Para evitar salpicaduras, ajuste progresivamente la velocidad necesaria y bata el producto hasta el estado deseado. Consulte el cuadro siguiente.

CANTIDAD	AJUSTE
hasta 946 ml	hasta 10
Más de 946 ml	hasta 8

La mezcladora montará la nata muy rápidamente. Observe la nata atentamente mientras la monta, ya que transcurren solo unos segundos entre una fase de batido y la siguiente. Fijese en estas características:

Comienza a espesar: la nata es espesa, como unas natillas.

Se mantiene la forma: la nata forma picos sueltos al sacar el accesorio batidor. Se puede incorporar a otros ingredientes para preparar postres o salsas.

Firme: la nata se mantiene firme en picos afilados al sacar el accesorio batidor. Úsela para cubrir pasteles o postres, o para rellenar pastas de hojaldre.

Recomendaciones para el cuidado

 **ADVERTENCIA**

Peligro de descarga eléctrica. No sumerja la mezcladora, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

ANTES DE LIMPIAR

1. Asegúrese siempre de que la mezcladora esté desenchufada y el control de velocidad esté apagado (O).
2. Retire el accesorio presionándolo hacia arriba, en dirección a la conexión para accesorios. Gire el accesorio en sentido antihorario hasta que lo desencaje. Tire de él hacia abajo y sáquelo.

LIMPIEZA	
Base, panel de control y cable	Limpie estos elementos con un paño o esponja húmedos. No utilice productos de limpieza abrasivos ni corrosivos.
Cuenco	Para conseguir los mejores resultados, le recomendamos que lave el cuenco a mano. Aclare y seque bien las piezas.
Batidora plana, gancho para masa, accesorio batidor, protección contra salpicaduras y vertidos	Estas piezas pueden lavarse en un lavavajillas. NOTA: La protección contra salpicaduras y vertidos se puede lavar en el lavavajillas, compartimento superior únicamente. NO use el programa de desinfección o lavado intensivo cuando lave las piezas en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo de desinfección o lavado intensivo podrían dañar el producto. Las piezas pueden lavarse también con agua jabonosa caliente. Aclare y seque bien las piezas.

Resolución de problemas

Los alimentos no se mezclan.

- Coloque los ingredientes líquidos en el cuenco antes de agregar los ingredientes secos.
- Detenga la mezcladora y rebañe los laterales del cuenco.
- Aumente la velocidad.

Los alimentos salpican al batirlos.

- Las mezclas que contienen grandes cantidades de ingredientes líquidos deben batirse a velocidades bajas, para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad únicamente cuando la mezcla se haya espesado.

La mezcladora "camina" (se desliza) sobre la encimera durante el mezclado.

- Reduzca la velocidad.
- Reduzca la cantidad de ingredientes en el cuenco.
- Asegúrese de que la encimera esté limpia. De esta forma, las patas de la mezcladora se agarrarán a la encimera y se reducirá el movimiento del aparato.

La mezcladora se apaga durante su uso.

- Este electrodoméstico cuenta con una función de apagado automático a los 30 minutos.
- La mezcladora se ha sobrecalentado. Apáguela, desenchúfela y espere 15 minutos antes de volver a usarla.
- Los elementos de la mezcladora se han obstruido. Apáguela, desenchúfela y elimine las obstrucciones.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design y el color rojo presente en los puños 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. El resto de marcas o marcas registradas son propiedad de sus respectivos propietarios en Estados Unidos y otros países.

Garantía residencial limitada Wolf Gourmet

PARA USO EN EL HOGAR

ELECTRODOMÉSTICOS, UTENSILIOS DE COCINA Y CUCHILLERÍA COMPRADA Y USADA FUERA DE MÉXICO

Para obtener una copia por escrito de la garantía de su producto Wolf Gourmet, visite nuestro sitio web wolfgourmet.com/warranty.



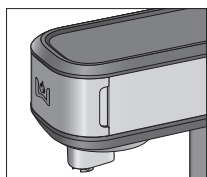
Accesorios

INFORMACIÓN GENERAL

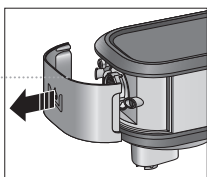
Para obtener más información, visite wolfgourmet.com.

La mezcladora Wolf Gourmet y los accesorios Wolf Gourmet están diseñados para funcionar exclusivamente así combinados. Todos los accesorios están diseñados con un acoplamiento especial y quedan fijados con un pasador de acero. De esta forma, se evita que se monten incorrectamente, que se deslicen o que se desprendan una vez fijados en su sitio. Además, de esta forma se asegura que no se verá afectado su rendimiento tras varios usos.

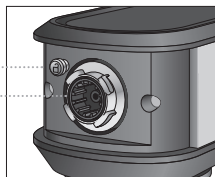
La alimentación eléctrica de TODOS los accesorios proviene de la mezcladora Wolf Gourmet. No se recomienda ninguna otra conexión ni fuente de alimentación para hacer funcionar ninguno de los accesorios.



Tapa magnética extraíble de los accesorios



Retire la tapa para acceder a la zona de conexión de unidades especiales



Detrás de la tapa magnética extraíble de los accesorios

Cuando utilice accesorios con un electrodoméstico, siga siempre las precauciones básicas para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales. Antes de usar los accesorios, lea todas las precauciones e instrucciones de uso proporcionadas, ya que son importantes.

INSTRUCCIONES GENERALES

⚠ ADVERTENCIA **Peligro: piezas en movimiento.** Para reducir el riesgo de lesiones personales, desenchufe siempre la mezcladora antes de colocar o retirar accesorios de la misma.

Para colocarlos:

1. Antes de colocar o retirar un accesorio, asegúrese siempre de que la mezcladora esté desenchufada y el control de velocidad apagado (O).
2. Retire la tapa magnética de los accesorios de la mezcladora Wolf Gourmet para poder acceder a la zona de conexión de unidades especiales.
3. Introduzca el extremo con engranaje de la carcasa en ángulo, alineando las pestañas con el punto de conexión de la zona de conexión de unidades especiales. Gire la carcasa en sentido antihorario hasta que quede encajada en su sitio.

Para sacarlos:

1. Presione el botón de desbloqueo y gire la carcasa en sentido horario para sacarla de la mezcladora.
2. Sostenga la carcasa, haciendo girar el anillo roscado en sentido horario para sacarlo.
3. Vuelva a colocar la tapa magnética de los accesorios.

ACCESORIOS DISPONIBLES

PICADORA DE ALIMENTOS (modelo WGSM300): pica carne, frutas y verduras duras, quesos duros y pan seco.



Willkommen

Vielen Dank für den Kauf dieses Produkts von Wolf Gourmet. Wir freuen uns darauf, viele Jahre ein Teil Ihrer Küche zu sein. Wolf Gourmet ist ein Familienunternehmen in dritter Generation, das sich der Zubereitung ausgezeichneter Gerichte verschrieben hat. Als Familienbetrieb stehen wir für Liebe zum Detail und setzen uns kompromisslos für hervorragende Produkte ein. Wolf Gourmet hat sein Geschäft und seinen guten Ruf dadurch aufgebaut, dass es seinen Kunden beim Kochen zu Hause zu bestmöglichen Ergebnissen verhilft. Dank der präzise einstellbaren Geräte von Wolf Gourmet servieren Sie die Gerichte, die Sie sich vorstellen.

Inhalt

- 39** Sicherheitshinweise
- 42** Küchenmaschine von Wolf Gourmet
Teile und Funktionen
- 43** Erste Schritte
- 44** Verwendung der Küchenmaschine
- 46** Tipps für den Umgang mit Ihrer
Küchenmaschine
- 47** Pflegeempfehlungen
- 47** Fehlerbehebung
- 48** Garantie von Wolf Gourmet
- 49** Zubehör

Registrieren Sie Ihr Produkt

Wir empfehlen Ihnen nachdrücklich, Ihre Küchenmaschine von Wolf Gourmet zu registrieren. Es ist uns wichtig, dass Sie aus Ihren Produkten den größtmöglichen Nutzen ziehen. Durch das Registrieren:

- werden Sie Wolf Gourmet-Insider und erhalten gelegentlich E-Mails, die Ihnen helfen, Ihre Produkte zu pflegen und sich lange an ihnen zu erfreuen;
- erhalten Sie laufenden Support von Wolf Gourmet;
- aktivieren Sie Ihre Garantie und lassen Ihren Kauf vermerken;
- werden Sie über Service-Updates informiert.

Sie können das Gerät auf wolfgourmet.com/registration registrieren.



WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Um das Risiko von Feuer, elektrischem Schlag und/oder Personenschäden zu vermeiden, sollten beim Gebrauch elektrischer Geräte stets grundlegende Sicherheitshinweise beachtet werden, unter anderem die Folgenden:

- Lesen Sie sich alle Anweisungen durch. Nichtbeachtung dieser Anweisungen oder unsachgemäße Anwendung dieser Küchenmaschine kann zu Feuer, elektrischem Schlag und/oder Personenschäden führen.
- Diese Küchenmaschine ist nicht für den Gebrauch von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen vorgesehen, es sei denn, diese Personen werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche weitere Person sorgfältig beaufsichtigt und hinsichtlich des Gebrauchs der Küchenmaschine angeleitet.
- Diese Küchenmaschine darf nicht von Kindern bedient werden. Benutzen und lagern Sie die Küchenmaschine und deren Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Wird eine Küchenmaschine in der Nähe von Kindern eingesetzt, ist eine sorgfältige Beaufsichtigung erforderlich. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit der Küchenmaschine spielen.
- Die Küchenmaschine darf von Kindern nur unter Beaufsichtigung gereinigt oder instandgesetzt werden.
- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, niemals das Kabel, den Netzstecker oder das Motorgehäuse in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.
- Die Küchenmaschine AUSSCHALTEN (●) und den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, bevor Zubehöerteile aufgesetzt oder abgenommen werden und vor der Reinigung. Das Netzkabel immer am Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals am Kabel selbst ziehen.
- Den Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden. Hände, Haare und Kleidung, sowie Teigschaber und andere Utensilien von den Aufsätzen fernhalten, während diese in Betrieb sind, um Personenschäden und/oder Schäden am Mixer zu reduzieren.
- Vor der Reinigung der Küchenmaschine etwaige Aufsätze abnehmen.

- **D**arauf achten, dass das Kabel nicht über die Kante des Tisches bzw. der Arbeitsplatte hängt, oder mit heißen Oberflächen wie Herdplatten in Kontakt kommt.
- **D**ie Küchenmaschine nicht in Betrieb nehmen, wenn das Stromkabel oder der Netzstecker beschädigt sind, wenn das Gerät fallen gelassen oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.
Um Gefahren zu vermeiden, müssen der Austausch von Stromkabeln sowie Reparaturen an der Küchenmaschine vom Hersteller, dessen Kundendienst oder in ähnlicher Weise qualifizierte Personen vorgenommen werden. **I**nformationen zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung Ihrer Küchenmaschine wie in der beschränkten Garantie festgelegt, erhalten Sie beim Kundendienst.
- **D**ie Verwendung von Aufsätzen, die nicht von Wolf Gourmet empfohlen oder verkauft wurden, kann zu einem Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- **D**ie Küchenmaschine nicht im Freien verwenden.
- **D**as Gerät nicht auf eine heiße Gasflamme oder elektrische Herdplatte bzw. in deren Nähe oder in einen heißen Ofen stellen.
- **S**icherstellen, dass das Gerät auf AUS (⏻) gestellt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. **U**m das Gerät vom Stromnetz zu trennen, den Schalter auf AUS (⏻) stellen und dann den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. **D**as Netzkabel immer am Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals am Kabel selbst ziehen.
- **D**ie Küchenmaschine nur für ihren bestimmungsgemäßen Zweck verwenden.
- **VORSICHT!** Um eine mögliche Gefahr durch unbeabsichtigtes Zurücksetzen der Temperatursicherung zu vermeiden, darf diese Küchenmaschine nicht über externe Steuergeräte wie z. B. Timer betrieben oder mit einer Stromquelle verbunden werden, die regelmäßig vom Versorger ein- und ausgestellt wird.
- **F**alls Ihr Stromstecker über eine Sicherung mit ASTA-Zertifizierung für B.S. 1362 verfügt, muss er durch einen identischen farbcodierten Halter mit den gleichen Markierungen ersetzt werden. **S**icherungsdeckel und -halter sind bei zugelassenen Servicestellen erhältlich.
- **D**ie Küchenmaschine niemals unbeaufsichtigt laufen lassen.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Weitere Informationen zur Kundensicherheit

Dieses Küchengerät ist für den Gebrauch in Privathaushalten und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie zum Beispiel: Küchenbereiche in Werkstätten, Büros und anderen Arbeitsumfeldern; Bauernhöfe; von Gästen in Hotels, Raststätten und anderen wohnungsbezogenen Umfeldern; Frühstückspensionen o. Ä.

⚠️ WARNUNG Gefahr eines elektrischen Schlages: Diese Küchenmaschine ist mit einem geerdeten Stecker (3 Stifte) ausgestattet, um das Risiko eines elektrischen Schlags zu verringern. Heben Sie nicht die Sicherheitsfunktion des Steckers auf, indem Sie den Stecker in irgendeiner Form modifizieren oder einen Adapter verwenden. Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, lassen Sie die Steckdose von einem Elektriker austauschen.

Die Länge des Stromkabels am Gerät wurde entsprechend gewählt, um die Gefahr des Verhedderns oder des Stolperns über ein längeres Kabel zu mindern. Falls ein längeres Kabel nötig ist, kann ein zugelassenes Verlängerungskabel verwendet werden. Die Nennleistung des Verlängerungskabels muss mindestens der des Küchengeräts entsprechen. Das Verlängerungskabel muss so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeitsfläche oder Tischplatte hängt, wo Kinder daran ziehen können oder darüber gestolpert werden kann.

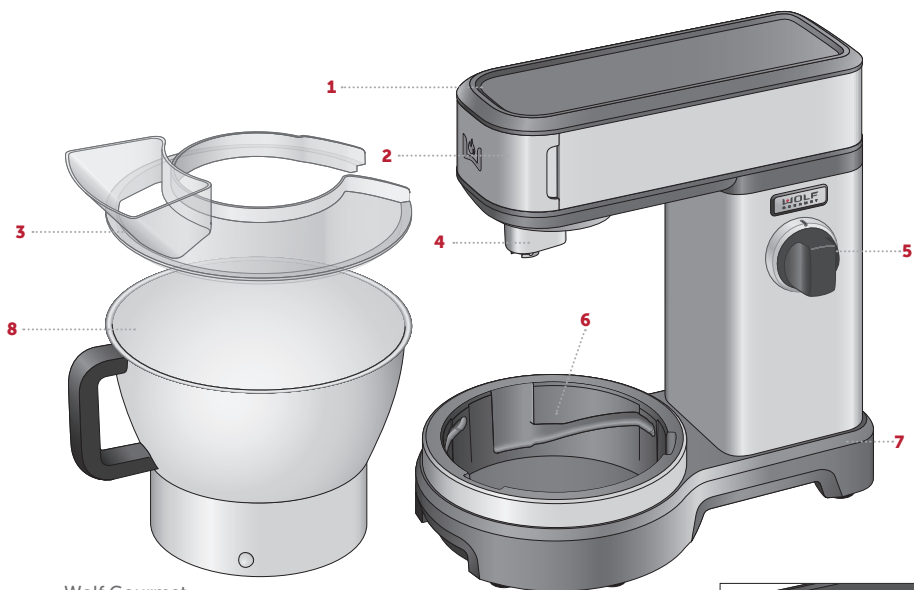
⚠️ WARNUNG Gefahr durch bewegliche Teile. Um das Verletzungsrisiko zu mindern, ziehen Sie immer den Netzstecker der Küchenmaschine, bevor Sie Aufsätze abnehmen oder anbringen.



Recycling des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

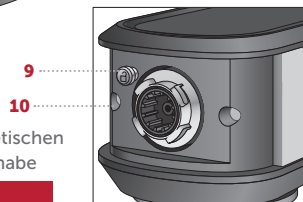
Das Mülltonnensymbol an dieser Küchenmaschine zeigt an, dass das Gerät über ein WEEE-konformes Sammelsystem entsorgt werden muss, damit es entweder recycelt oder zerlegt werden kann, um Umweltauswirkungen zu minimieren. Der Verbraucher trägt die Verantwortung dafür, das Produkt einer den örtlichen Vorschriften gemäß geeigneten Entsorgungsstelle zuzuführen. Für zusätzliche Informationen über geltende örtliche Gesetze kontaktieren Sie bitte Ihren öffentlichen Entsorger und/oder Händler vor Ort.

Teile und Funktionen der Küchenmaschine von Wolf Gourmet



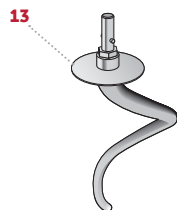
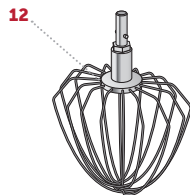
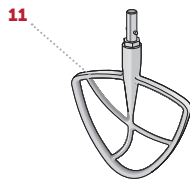
Wolf Gourmet
Küchenmaschine

Hinter der abnehmbaren magnetischen
Abdeckung der Sonderzubehörnabe



TEILE UND FUNKTIONEN

- 1** Rührkopf
- 2** Abnehmbare magnetische Abdeckung der Sonderzubehörnabe
- 3** Spritzschutz mit Einfüllschütte
- 4** Zubehöranschluss
- 5** Geschwindigkeitsregler
- 6** Rührschüsselheber
- 7** Standfuß
- 8** Rührschüssel
- 9** Entriegelungsknopf
(hinter der magnetischen Abdeckung der Sonderzubehörnabe)
- 10** Sonderzubehörnabe
- 11** Flachrührer
- 12** Schneebesen
- 13** Kneithaken



ERSTE SCHRITTE

Vor der ersten Inbetriebnahme

Rührschüssel und Zubehör in warmem Seifenwasser abwaschen, klarspülen und abtrocknen. Den Stecker der Küchenmaschine immer aus der Steckdose ziehen, bevor Sie Aufsätze einsetzen oder abnehmen. Trocknen Sie die Teile gründlich. Wischen Sie den Standfuß mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. **TAUCHEN SIE DEN STANDFUSS NIE IN WASSER.** Empfehlungen zur Reinigung entnehmen Sie bitte den "Pflegeempfehlungen".

⚠️ WARNUNG

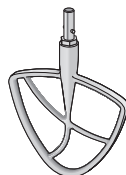
Einzugsgefahr. Die Küchenmaschine ausstecken, bevor Sie Zubehöerteile einsetzen oder abnehmen. Zuwiderhandlung kann zu Knochenbrüchen oder Schnittverletzungen führen.

Verwendung von Zubehör

Bevor Sie Zubehöerteile einsetzen oder entfernen, stellen Sie immer sicher, dass die Küchenmaschine ausgesteckt und auf AUS (●) geschaltet ist.

FLACHRÜHRER

Den Flachrührer können Sie für die meisten Rührteige verwenden, von normalen bis schweren Teigen. Der Flachrührer dient unter anderem für das Herstellen von Kuchenteigen, Biscuits, Süßgebäck, Zuckerguss, Karamell-Konfekt, Plätzchenteig und Kartoffelpüree.



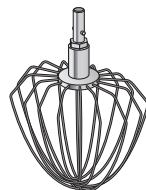
KNETHAKEN

Der Knethaken dient zur Herstellung schwerer Knetteige.



SCHNEEBESEN

Der Schneebesen ist zum schaumigen Aufschlagen von Flüssigkeiten wie Eiweiß, Sahne und leichten Kuchenteigen zu verwenden. Mit dem Schneebesen werden Schlagsahne und Baisers luftig aufgeschlagen. Der Schneebesen ist nicht dazu geeignet, um dicke Massen wie Teig, Karamell-Konfekt oder Kartoffelpüree zu vermischen, da diese den Schneebesen beschädigen können.

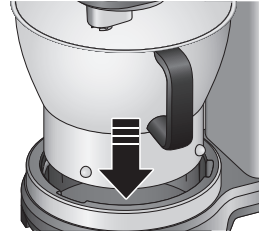


- Ihre Küchenmaschine kann mindestens 2 große Eiweiße oder 120 ml Sahne aufschlagen. Das Eintauchen der Spitze des Schneebesens in die Flüssigkeit verbessert die Mixleistung.

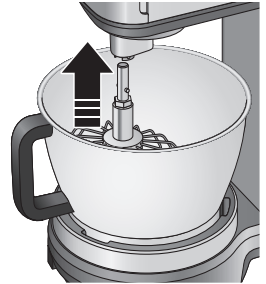
Verwendung der Küchenmaschine

⚠️ WARNUNG Einzugsgefahr. Die Küchenmaschine ausstecken, bevor Sie Zubehörteile einsetzen oder abnehmen. Zuwiderhandlung kann zu Knochenbrüchen oder Schnittverletzungen führen.

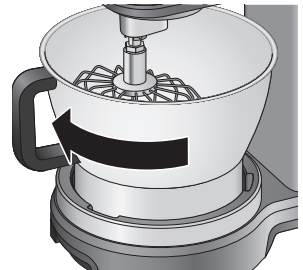
1. Bevor Sie Zubehörteile einsetzen oder entfernen, stellen Sie immer sicher, dass die Küchenmaschine ausgesteckt und auf AUS (○) geschaltet ist.
2. Setzen Sie die Rührschüssel in den Rührschüsselheber. Drehen Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn, bis die Schüssel abgesenkt und arretiert ist.



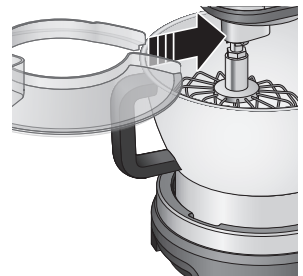
3. Wählen Sie das gewünschte Zubehör für Ihr Rezept. Siehe „Mixanleitung“ auf Seite 45. Drücken Sie das Zubehör nach oben in den Zubehöranschluss. Drehen Sie das Zubehör gegen den Uhrzeigersinn, bis es im Zubehöranschluss einrastet.



4. Zum Anheben der Schüssel, drehen Sie den Schüsselgriff im Uhrzeigersinn, bis die Schüssel in der angehobenen Mixposition einrastet.

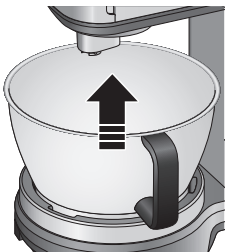
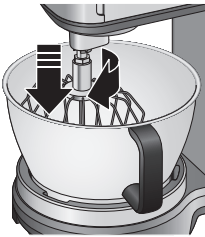


5. Befestigen Sie den Spritzschutz mit Einfüllschütte an der Schüssel. Hierzu legen Sie das offene Ende um das Zubehörteil und setzen den Spritzschutz fest auf die Schüssel auf.
6. Stecken Sie den Netzstecker der Küchenmaschine in die Steckdose.
7. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Stufe.



VERWENDUNG DER KÜCHENMASCHINE

- 8. Mit der Einstellung Pulsieren (⏻) können unvermischte Zutaten oder lose verteilte Trockenfrüchte, Schokostückchen, Süßwaren oder Nüsse in einen Teig eingebracht werden. Die Pulsierfunktion kann auch dazu verwendet werden, das Zubehörteil bei Bedarf leicht zu verstellen, um den Teig gründlich von den Seiten der Rührschüssel zu schaben.
- 9. Nach dem Mixen drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf AUS (⏻). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 10. Zum Absenken der Schüssel drehen Sie den Schüsselgriff gegen den Uhrzeigersinn bis die Schüssel aufsitzt. Nehmen Sie den Spritzschutz mit Einfüllschütte ab. Entfernen Sie das Zubehör, indem Sie es nach oben in den Zubehöranschluss drücken und im Uhrzeigersinn drehen. Ziehen Sie das Zubehör dann nach unten ab.
- 11. Heben Sie die Schüssel aus dem Standfuß.



MIXANLEITUNG

Die nachfolgende Mixanleitung dient lediglich als eine Empfehlung zur Auswahl der Mixgeschwindigkeit. Beginnen Sie auf Stufe 1 und erhöhen Sie, je nach Konsistenz der Mischung, auf die gewünschte Geschwindigkeit.

AUFSATZ		SPEISE	EINSTELLUNGEN
Knethaken	Brot		1–3
Flachrührer	Kuchen (auch Backmischungen)		2–5
Flachrührer	Plätzchenteig		2–5
Flachrührer	Kartoffelpüree		4–6
Flachrührer	Glasur		4–6
Schneebeesen	Eiweiße (für Baisers, etc.)		8–10
Schneebeesen	Schlagsahne		10

TIPPS FÜR DEN UMGANG MIT IHRER KÜCHENMASCHINE

ALLGEMEINE RÜHRTIPPS

- Geben Sie zuerst die flüssigen Zutaten in die Schüssel und danach die trockenen Zutaten hinzu.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
- Beginnen Sie das Rühren bei niedriger Geschwindigkeitsstufe, bis die Zutaten gründlich vermischt sind. So verhindern Sie übermäßiges Spritzen.
- Geben Sie die Zutaten immer so nah wie möglich am Rand der Schüssel zu, nicht direkt in das drehende Zubehörteil.
- Mischungen mit einem hohen Flüssigkeitsanteil sollten auf niedriger Stufe vermischt werden, um Spritzen zu vermeiden. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit erst, nachdem die Mixtur sich verdickt hat.
- Mixen Sie dünnflüssige Teige auf mittlerer Stufe und schalten Sie dabei die Maschine häufig ab, um den Teig mit einem Teigschaber von den Seiten der Schüssel in die Mitte zu schaben.
- Butter oder Margarine sollte Raumtemperatur haben.
- Fügen Sie Zutaten einzeln hinzu und vermischen sie gut nach jeder Zugabe.
- Fügen Sie Mehl jeweils nur Tasse um Tasse hinzu.
- Wenn ein Löffel oder ähnliches Teil versehentlich in den drehenden Aufsatz gerät oder der Motor stoppt, schalten Sie den Geschwindigkeitsregler auf AUS (O) und ziehen dann den Stecker.

EIWEISS

Geben Sie Eiweiß in eine saubere, trockene Rührschüssel. Bringen Sie die Rührschüssel und den Schneebesen an. Um Spritzen zu vermeiden, erhöhen Sie die Geschwindigkeit schrittweise auf die gewünschte Stufe. Siehe nachfolgende Tabelle.

MENGE	EINSTELLUNG
2 bis 8 Eiweiße	bis zu 10
10 oder mehr Eiweiße	bis zu 8

Ihre Küchenmaschine schlägt Eiweiß schnell auf. Achten Sie sorgfältig darauf, das Eiweiß nicht zu überschlagen. Beim Schlagen sehen Sie die folgenden Stufen:

Schaumig: Große, ungleichmäßige Luftblasen.

Beginnt die Form zu halten: Luftblasen sind fein und kompakt; das Produkt ist weiß.

Weiche Spitzen: Die Spitzen fallen zusammen, wenn der Schneebesen entfernt wird.

Fast steif: Es bilden sich scharfe Spitzen, wenn der Schneebesen entfernt wird, aber die Eiweiße sind immer noch weich.

Steif, aber nicht trocken: Es bilden sich scharfe, steife Spitzen, wenn der Schneebesen entfernt wird. Eischnee ist einheitlich in der Farbe und glänzt.

Steif und trocken: Es bilden sich scharfe, steife Spitzen, wenn der Schneebesen entfernt wird. Das Eiweiß ist gefleckt und die Oberfläche erscheint matt.

SCHLAGSAHNE

Geben Sie kalte Sahne in eine gekühlte Schüssel. Bringen Sie die Rührschüssel und den Schneebesen an. Um Spritzen zu vermeiden, erhöhen Sie die Geschwindigkeit langsam und schlagen die Sahne zur gewünschten Konsistenz. Siehe nachfolgende Tabelle.

MENGE	EINSTELLUNG
bis zu 946 ml	bis zu 10
946+ ml	bis zu 8

Ihre Küchenmaschine schlägt Sahne in kürzester Zeit. Behalten Sie die Sahne während des Schlagens im Auge, denn es liegen nur wenige Sekunden zwischen den Phasen. Achten Sie auf diese Merkmale:

Wird dicker: Sahne ist dick und hat eine cremige Konsistenz.

Hält ihre Form: Sahne bildet weiche Spitzen, wenn der Schneebesen entfernt wird. Kann bei Herstellung von Desserts und Saucen unter andere Zutaten untergehoben werden.

Steif: Die Sahne bildet steife, scharfe Spitzen, wenn der Schneebesen entfernt wird. Eignet sich zur Kuchen- und Dessertgarnierung oder als Füllung für Profiteroles.

Pflegeempfehlungen

⚠️ WARNUNG Gefahr eines elektrischen Schlags. Niemals die Küchenmaschine, das Netzkabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

VOR DER REINIGUNG

1. Stellen Sie sicher, dass die Küchenmaschine ausgesteckt und der Geschwindigkeitsregler auf AUS (○) gestellt ist.
2. Zum Abnehmen drücken Sie das Zubehörteile nach oben in den Zubehöranschluss und drehen es dann gegen den Uhrzeigersinn, bis es freigegeben wird. Ziehen Sie es nach unten heraus, um es zu entfernen.

REINIGUNG	
Standfuß, Bedienfeld, Kabel	Mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen. Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel.
Rührschüssel	Für bestmögliche Ergebnisse empfehlen wir, die Rührschüssel von Hand zu waschen. Gründlich ausspülen und trocknen.
Flachrührer, Kneithaken, Schneebesens, Spritzschutz mit Einfüllschütte	Diese Teile sind spülmaschinenfest. HINWEIS: Der Spritzschutz mit Einfüllschütte ist spülmaschinenfest. VERWENDEN SIE beim Waschen in der Spülmaschine KEIN Hygiene- oder Desinfektionsprogramm. Die Temperaturen bei diesen Programmen könnten das Produkt beschädigen. Die Teile können auch mit heißer Seifenlauge gespült werden. Gründlich ausspülen und trocknen.

Fehlerbehebung

Die Zutaten werden nicht gemischt.

- Geben Sie die flüssigen Zutaten vor den trockenen Zutaten in die Schüssel.
- Stoppen Sie die Küchenmaschine und schaben Sie die Seitenwände der Rührschüssel.
- Erhöhen Sie die Geschwindigkeit.

Das Mixgut spritzt während des Rührens.

- Mischungen mit einem hohen Flüssigkeitsanteil sollten auf niedriger Stufe vermischt werden, um Spritzen zu vermeiden. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit erst, nachdem die Mixtur sich verdickt hat.

Die Küchenmaschine „läuft“ (verschiebt sich) während des Betriebs auf der Arbeitsplatte.

- Verringern Sie die Stufe.
- Reduzieren Sie die Zutatenmenge in der Rührschüssel.
- Stellen Sie sicher, dass die Rührschüssel sauber ist. So haben die Füße der Küchenmaschine einen sicheren Halt auf der Arbeitsfläche und die Bewegung der Küchenmaschine wird reduziert.

Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs.

- Die Maschine hat eine automatische 30-Minuten-Abschaltfunktion.
- Die Küchenmaschine ist überhitzt. Abschalten, ausstecken und 15 Minuten warten, bevor Sie die Maschine in Gebrauch nehmen.
- Die Aufsätze sind blockiert. Ausschalten, ausstecken und die Blockierung entfernen.

„Wolf“, „Wolf & Design“, „Wolf Gourmet“, „W & Design“ und die Farbe Rot, wie sie für Knöpfe verwendet wird, sind eingetragene Marken und Dienstleistungsmarken von Wolf Appliance, Inc. „Sub-Zero“, „Sub-Zero & Design“, „Dual Refrigeration“, „The Living Kitchen“, „Great American Kitchens“, „The Fine Art of Kitchen Design“ und „Ingredients“ sind eingetragene Marken und Dienstleistungsmarken von Sub-Zero, Inc. Alle anderen Marken oder eingetragenen Marken sind das Eigentum deren jeweiliger Inhaber in den USA und anderen Ländern.

Eingeschränkte Garantie für den Privatgebrauch von Wolf Gourmet

FÜR DEN PRIVATGEBRAUCH

HAUSHALTSGERÄTE, KOCHGESCHIRR UND SCHNEIDWAREN, DIE AUSSERHALB MEXIKOS GEKAUFT UND VERWENDET WERDEN

Eine Kopie der schriftlichen Garantie für Ihr Produkt von Wolf Gourmet finden Sie auf unserer Website unter wolfgourmet.com/warranty.



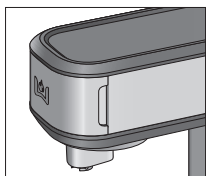
Zubehör

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

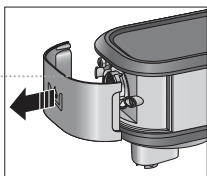
Besuchen Sie wolfgourmet.com für zusätzliche Informationen.

Die Küchenmaschine von Wolf Gourmet und das Zubehör für die Küchenmaschine von Wolf Gourmet wurden ausschließlich für die Verwendung miteinander entwickelt. Die Zubehörteile sind alle mit einer Steckwelle versehen und mit einem Edelstahlstift gesichert. Dies verhindert ein fehlerhaftes Aufsetzen, ein Rutschen oder Blockieren des Zubehörteils, nachdem es eingerastet ist. Zudem stellt es gleichbleibende die Leistung auch nach mehrfacher Verwendung sicher.

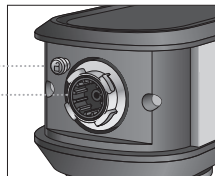
Die Stromzufuhr für ALLE Zubehörteile wird von der Wolf Gourmet Küchenmaschine geliefert. Bei Verwendung eines Zubehörteils dürfen kein anderer Anschluss und keine andere Spannungsversorgung verwendet werden.



Abnehmbare magnetische Abdeckung der Sonderzubehörnabe



Entfernen Sie die Abdeckung, um Zugang zur Sonderzubehörnabe zu erhalten



Hinter der abnehmbaren magnetischen Abdeckung der Sonderzubehörnabe

Bei der Verwendung der Zubehörteile mit Ihren elektrischen Geräten sollten grundlegende Sicherheitshinweise beachtet werden, um das Risiko von Feuer, elektrischem Schlag und/oder Personenschäden zu verringern. Lesen Sie vor Gebrauch alle wichtigen Sicherheitshinweise und Betriebsanweisungen, die im Lieferumfang Ihres Zubehörs enthalten sind.

ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

⚠ WARNUNG Gefahr durch bewegliche Teile. Um das Verletzungsrisiko zu mindern, ziehen Sie immer den Netzstecker der Küchenmaschine, bevor Sie Sonderzubehör abnehmen oder anbringen.

Sonderzubehör anbringen:

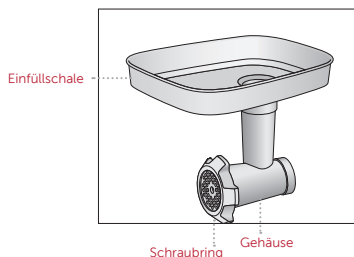
1. Bevor Sie Sonderzubehör einsetzen oder entfernen, stellen Sie immer sicher, dass die Küchenmaschine ausgesteckt und der Geschwindigkeitsregler auf AUS (⏻) geschaltet ist.
2. Entfernen Sie die magnetische Abdeckung an der Küchenmaschine von Wolf Gourmet, um Zugang zur Sonderzubehörnabe zu erhalten.
3. Führen Sie die Antriebswelle des Gehäuses schräg ein und richten dabei die Nasen auf die Nabe im Sonderzubehörschluss aus. Drehen Sie das Gehäuse des Aufsatzes gegen den Uhrzeigersinn, bis es einrastet.

Sonderzubehör entfernen:

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf und drehen das Sonderzubehör im Uhrzeigersinn von der Küchenmaschine ab.
2. Hierzu halten Sie das Gehäuse fest, während Sie den Schraubring im Uhrzeigersinn abdrehen.
3. Bringen Sie die abnehmbare magnetische Abdeckung der Sonderzubehörnabe wieder an.

ERHÄLTliches SONDERZUBEHÖR

FLEISCHWOLF (Modell WGSM300): Faschiert Fleisch, zerkleinert feste Früchte und Gemüse, mahlt Hartkäse und trockenes Brot.



Benvenuto

Grazie per avere acquistato questo prodotto Wolf Gourmet. Siamo felici di far parte della sua cucina per gli anni a venire. Wolf è un'azienda familiare da tre generazioni che si prende a cuore la preparazione dei suoi alimenti. Grazie alla conduzione familiare ne deriva una grande attenzione ai dettagli e una dedizione senza compromessi nella creazione di prodotti eccezionali. Wolf ha costruito la propria attività e reputazione aiutando chi cucina a casa a ottenere i migliori risultati possibili. Grazie al controllo preciso di Wolf Gourmet, il piatto che ha pensato sarà esattamente quello che servirà.

Indice

- 51** Misure di sicurezza
- 54** Mixer fisso Wolf Gourmet
Parti e caratteristiche
- 55** Come iniziare
- 56** Utilizzo del mixer fisso
- 58** Suggerimenti sul mixer fisso
- 59** Raccomandazioni per la cura
- 59** Risoluzione dei problemi
- 60** Garanzia Wolf Gourmet
- 61** Accessori

Registrazione del prodotto

Le consigliamo vivamente di registrare il suo apparecchio Wolf Gourmet. Per noi è importante che l'elettrodomestico sia sfruttato al massimo. Registrandosi, sarà possibile:

- Diventare membro della comunità culinaria di Wolf Gourmet e ricevere occasionalmente e-mail e ricette che aiuteranno l'utilizzatore a mantenere e ottenere sempre il meglio dai prodotti Wolf Gourmet.
- Ricevere assistenza continua da Wolf Gourmet.
- Attivare la garanzia e registrare l'acquisto.
- Ricevere tempestivamente gli aggiornamenti del servizio.

Per registrarsi, visiti il sito wolfgourmet.com/registration.



AVVERTENZE IMPORTANTI

Quando si utilizzano apparecchi elettrici devono sempre essere rispettate le precauzioni di sicurezza fondamentali per ridurre il rischio di incendio, folgorazioni e/o lesioni alle persone. Fra queste:

- **L**eggere completamente le istruzioni. **N**on seguire queste istruzioni o qualunque uso improprio di questo apparecchio potrebbe potenzialmente causare incendi, scosse elettriche e/o lesioni alle persone.
- **Q**uesto apparecchio non è adatto a essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, con scarsa esperienza e conoscenza, a meno che non siano strettamente sorvegliate e istruite sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- **Q**uesto apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. **T**enere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- **È** necessaria un'attenta supervisione quando qualunque apparecchio viene utilizzato nei pressi di bambini. **I** bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
- **L**a pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati.
- **P**er proteggersi dal pericolo di scosse elettriche, non mettere il cavo, la spina o il corpo del mixer in acqua o altro liquido.
- **S**pegnere l'apparecchio (●), quindi scollegare il cavo dalla presa elettrica quando non è in uso, prima di mettere o togliere parti e prima della pulizia. **P**er staccare la spina, afferrarla ed estrarla dalla presa elettrica. **N**on tirare mai dal cavo di alimentazione.
- **E**vitare il contatto con parti in movimento. **T**enere le mani, i capelli e gli indumenti, così come le spatole e altri utensili, lontano dagli accessori durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni alle persone e/o danni al mixer.
- **R**imuovere gli accessori dal mixer prima del lavaggio.
- **N**on lasciare il cavo sospeso sopra il bordo del tavolo o del piano di lavoro e non toccare le superfici calde, compresi i fornelli.

- **N**on utilizzare alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo un malfunzionamento dell'apparecchio o dopo che sia caduto o sia rimasto danneggiato in qualsiasi modo. **L**e sostituzioni e le riparazioni del cavo di alimentazione devono essere eseguite dal produttore, da un servizio di assistenza o da personale qualificato, per evitare rischi. **C**ontattare il Servizio Clienti per informazioni su controllo, riparazione o regolazione, come indicato nella garanzia limitata.
- **L'**uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore dell'apparecchio per l'uso con questo modello può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- **N**on utilizzare all'aperto.
- **N**on posizionare sopra o nelle vicinanze di fornelli elettrici o a gas caldi o in un forno caldo.
- **V**erificare che l'apparecchio sia spento (●) prima di inserire il cavo nella presa elettrica. **P**er scollegare, portare il comando su OFF (●), quindi rimuovere la spina dalla presa elettrica. **P**er staccare la spina, afferrarla ed estrarla dalla presa elettrica. Non tirare mai dal cavo di alimentazione.
- **N**on utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- **ATTENZIONE!** Per evitare il rischio di un reset involontario dell'interruttore termico, questo apparecchio non deve essere alimentato attraverso un dispositivo di interruzione esterna come un timer, né collegato a un circuito che venga periodicamente attivato e disattivato dal fornitore di energia elettrica.
- **S**e la spina è dotata di un fusibile approvato da ASTA secondo la norma B.S. 1362, deve essere sostituita con il medesimo supporto codificato con lo stesso colore e con le stesse marcature. **I** coperchi dei fusibili e i portafusibili possono essere richiesti presso i fornitori di assistenza autorizzati.
- **N**on lasciare il mixer fisso incustodito durante il funzionamento.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Altre informazioni per la sicurezza del consumatore

Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche o simili, come: zone cucina in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, case di campagna, dai clienti di hotel, motel e altre strutture di accoglienza, da ambienti di tipo Bed and Breakfast.

⚠ AVVERTENZA **Pericolo di folgorazione:** questo apparecchio è dotato di una spina tripolare con messa a terra per ridurre il rischio di folgorazioni. Non annullare la finalità di sicurezza della spina modificandola in alcun modo o usando un adattatore. Se la spina non si inserisce nella presa, chiedere a un elettricista di sostituire la presa elettrica.

La lunghezza del cavo di alimentazione di questo apparecchio è stata scelta per ridurre il rischio che si possa aggrovigliare o vi si possa inciampare. Qualora sia necessario un cavo più lungo è possibile utilizzare una prolunga approvata. Le caratteristiche elettriche della prolunga devono essere pari o superiori a quelle dell'apparecchio. Occorre prestare attenzione nel sistemare la prolunga, in modo che essa non cada sul tavolo o sul piano di lavoro, dove possa essere accidentalmente tirata da bambini o vi si possa inciampare.

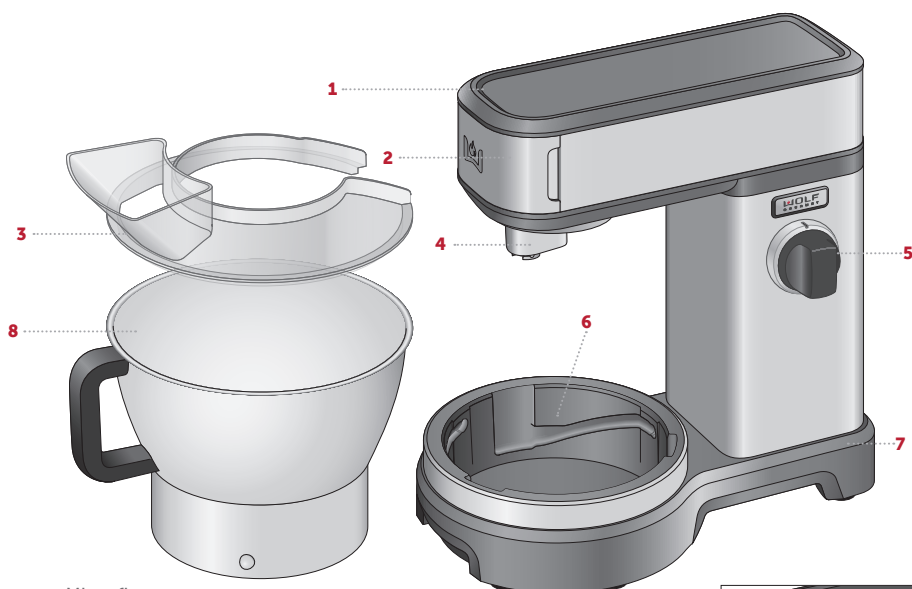
⚠ AVVERTENZA **Pericolo da parti in movimento.** Per ridurre il rischio di lesioni, scollegare sempre il mixer prima di inserire o rimuovere gli accessori.



Riciclo del prodotto al termine della sua vita utile

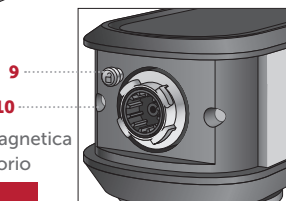
Il simbolo del cassonetto su questa apparecchiatura significa che essa deve essere presa in consegna da un sistema di raccolta differenziata conforme alla Direttiva RAEE, in modo che possa essere riciclata o smantellata riducendo un eventuale impatto sull'ambiente. L'utente ha la responsabilità di consegnare il prodotto alla struttura di raccolta appropriata, come specificata dalle normative locali. Per ulteriori informazioni sulle leggi locali vigenti, contattare la struttura di raccolta locale e/o il distributore locale.

Parti e caratteristiche del mixer fisso Wolf Gourmet



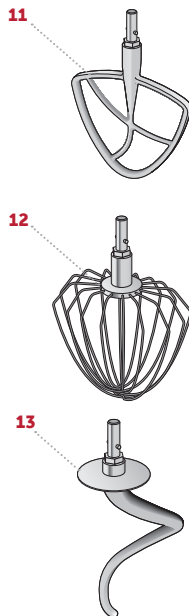
Mixer fisso
Wolf Gourmet

Dietro la copertura magnetica
rimovibile dell'accessorio



PARTI E CARATTERISTICHE

- 1** Testa del mixer
- 2** Copertura magnetica rimovibile dell'accessorio
- 3** Schermo antispruzzi/versamento
- 4** Accoppiamento di attacco
- 5** Controllo della velocità
- 6** Sollevamento della ciotola
- 7** Base del mixer
- 8** Ciotola
- 9** Pulsante di rilascio del blocco accessorio (dietro la copertura accessorio magnetica)
- 10** Area di attacco speciale
- 11** Frusta a foglia
- 12** Frullino
- 13** Gancio impastatore



COME INIZIARE

Prima dell'utilizzo iniziale

Lavare la ciotola e gli accessori in acqua calda e sapone; sciacquare e asciugare. Scollegare sempre il mixer fisso dalla presa elettrica prima di inserire o rimuovere gli accessori. Asciugare accuratamente. Pulire la base con un panno inumidito o una spugna. **NON IMMERGERE LA BASE IN ACQUA.** Fare riferimento ai consigli di pulizia in "Raccomandazioni per la cura."

⚠ AVVERTENZA **Pericolo di intrappolamento.** Scollegare il mixer prima di inserire o rimuovere gli accessori. In caso contrario, si possono verificare fratture o lesioni.

Utilizzo degli accessori

Prima di inserire o rimuovere gli accessori, assicurarsi sempre che il mixer fisso sia scollegato e che il controllo della velocità sia regolato su OFF (○).

FRUSTA A FOGLIA

Utilizzare la frusta a foglia per la maggior parte delle esigenze di miscelazione, per una consistenza da normale a pesante. La frusta a foglia deve essere utilizzata con prodotti quali pastelle per torte, biscotti, pasticcini, glassa, fudge, pasta per biscotti e patate.

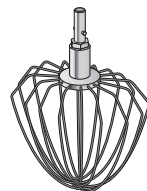
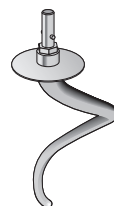
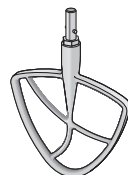
GANCIO IMPASTATORE

Il gancio impastatore deve essere utilizzato per paste e impasti pesanti che richiedono una lavorazione più intensa.

FRULLINO

Il frullino è progettato per miscelare liquidi, come albumi, panna e pastelle per torte leggere. Utilizzare il frullino per incorporare aria per panna montata e meringhe. Non utilizzare il frullino per miscele più dense, come impasti, fudge o purè di patate, altrimenti potrebbe danneggiarsi.

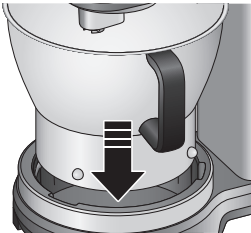
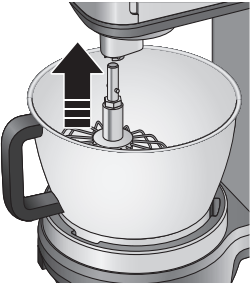
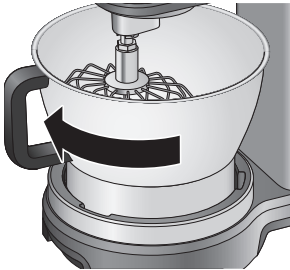
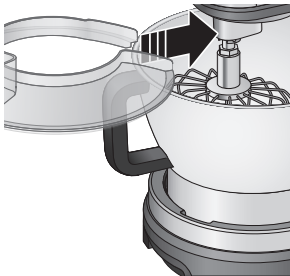
- Il mixer fisso è progettato per montare un minimo di 2 albumi grandi o 120 ml di panna. Le prestazioni di miscelazione migliorano man mano che la punta del frullino viene immersa nel liquido.



Utilizzo del mixer fisso

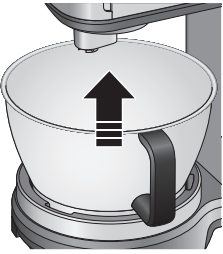
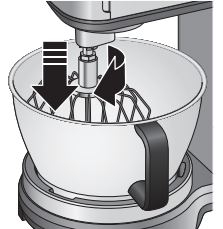
⚠ AVVERTENZA Pericolo di intrappolamento.

Scollegare il mixer prima di inserire o rimuovere gli accessori. In caso contrario, si possono verificare fratture o lesioni.

1. Prima di inserire o rimuovere gli accessori, assicurarsi sempre che il mixer fisso sia scollegato e che il controllo della velocità sia regolato su OFF (○).
2. Posizionare la ciotola nel relativo sistema di sollevamento. Ruotare il manico in senso antiorario fino a quando non si abbassa in posizione.
3. Selezionare l'accessorio desiderato per la ricetta. Vedere la "Guida di miscelazione" a pagina 57. Inserire l'accessorio nel relativo attacco e premere verso l'alto. Ruotare l'accessorio in senso antiorario fino a quando non si blocca in posizione sull'attacco.
4. Per sollevare la ciotola, ruotare il manico in senso orario fino a quando non si solleva e si blocca nella posizione di miscelazione sollevata.
5. Fissare lo schermo antispruzzi/versamento sulla ciotola posizionando l'estremità aperta intorno all'attacco e fissandola saldamente sulla ciotola.
6. Collegare il mixer fisso alla presa elettrica.
7. Ruotare la ghiera di regolazione della velocità fino all'impostazione desiderata.

UTILIZZO DEL MIXER FISSO

- 8. Utilizzare la pulsazione (⏻) per incorporare ingredienti non miscelati o frammenti di frutta secca, pezzetti di cioccolato, caramelle o noci in una pastella o in un impasto. La funzione di pulsazione può anche essere utilizzata per spostare leggermente l'accessorio quando necessario, per raschiare a fondo i lati della ciotola di miscelazione.
- 9. Al termine della miscelazione, ruotare il controllo della velocità su OFF (⏻). Scollegare la spina dalla presa elettrica.
- 10. Abbassare la ciotola ruotando il manico in senso antiorario fino a quando non si abbassa e si ferma. Rimuovere lo schermo antispruzzi/versamento. Rimuovere l'accessorio spingendolo verso l'alto nell'attacco e ruotarlo in senso orario per sbloccarlo. Tirarlo verso il basso per rimuoverlo.
- 11. Rimuovere la ciotola sollevandola.



GUIDA DI MISCELAZIONE

La seguente guida di miscelazione suggerisce le velocità di miscelazione da selezionare. Iniziare con l'impostazione 1 e aumentare fino alla velocità desiderata, a seconda della consistenza della preparazione.

ACCESSORIO		ALIMENTO	IMPOSTAZIONI
Gancio impastatore	Pane		1–3
Frusta a foglia	Torte (miscelazione e preparazione dall'inizio)		2–5
Frusta a foglia	Impasto per biscotti		2–5
Frusta a foglia	Purè di patate		4–6
Frusta a foglia	Glassa		4–6
Frullino	Albumi (per meringhe, ecc.)		8–10
Frullino	Panna montata		10

SUGGERIMENTI SUL MIXER FISSO

CONSIGLI GENERICI DI MISCELAZIONE

- Versare prima gli ingredienti liquidi nella ciotola e poi aggiungere gli ingredienti secchi.
- Durante l'uso rimanere sempre vicino al mixer fisso.
- Per iniziare la miscelazione, utilizzare le impostazioni di velocità più basse fino a quando gli ingredienti non sono completamente amalgamati, in modo da ridurre gli spruzzi.
- Aggiungere sempre gli ingredienti il più vicino possibile ai lati della ciotola, non direttamente sull'accessorio in movimento.
- Le miscele contenenti grandi quantità di ingredienti liquidi devono essere amalgamate a velocità più basse per evitare spruzzi. Aumentare la velocità solo dopo che la miscela si è addensata.
- Quando si mescolano pastelle morbide, usare velocità medie e fermare frequentemente il mixer per raschiare i lati della ciotola con una spatola.
- Utilizzare burro o margarina a temperatura ambiente.
- Aggiungere gli ingredienti uno alla volta, mescolando accuratamente dopo ogni aggiunta.
- Aggiungere la farina una tazza alla volta.
- Se un cucchiaino o un altro utensile si impiglia accidentalmente in un accessorio o il motore si blocca, impostare il controllo della velocità su OFF (●), quindi scollegare la spina.

ALBUMI

Mettere gli albumi in una ciotola pulita e asciutta. Bloccare in posizione la ciotola nel mixer e iniziare a montare. Per evitare spruzzi, ruotare gradualmente il controllo della velocità fino al valore desiderato. Vedere la tabella in basso.

QUANTITÀ	IMPOSTAZIONE
Da 2 a 8 albumi	fino a 10
10 o più albumi	fino a 8

Il mixer fisso monta rapidamente gli albumi a neve. Fare attenzione a non eccedere.

Ecco cosa aspettarsi:

Composto spumoso: grandi bolle d'aria irregolari.

Inizia a mantenere la forma: le bolle d'aria sono fini e compatte; il prodotto è bianco.

Picco morbido: le punte dei picchi cadono quando il frullino viene rimosso.

Quasi montato: si formano picchi acuti quando si rimuove il frullino, ma gli albumi sono ancora morbidi.

Montato ma non asciutto: si formano picchi acuti e compatti quando il frullino viene rimosso. Gli albumi hanno un colore uniforme e brillano.

Compatto e asciutto: si formano picchi acuti e compatti quando il frullino viene rimosso. I bianchi sono screziati e hanno un aspetto opaco.

PANNA MONTATA

Versare la panna da montare fredda in una ciotola fredda. Bloccare in posizione la ciotola nel mixer e iniziare a montare. Per evitare spruzzi, passare gradualmente alla velocità indicata e miscelare fino allo stadio desiderato. Vedere la tabella in basso.

QUANTITÀ	IMPOSTAZIONE
fino a 946 ml	fino a 10
946+ ml	fino a 8

Il mixer fisso monta la panna molto rapidamente. Osservare bene la panna durante la miscelazione, perché tra uno stadio e l'altro passano solo pochi secondi. Tenere d'occhio le caratteristiche seguenti:

Inizia ad addensarsi: la panna è densa e cremosa.

Mantiene la forma: la panna forma picchi morbidi quando viene rimosso il frullino. Può essere incorporata in altri ingredienti quando si preparano dessert e salse.

Solida: la panna forma picchi solidi e appuntiti quando il frullino viene rimosso. Da usare come decorazione per torte o dessert, o come ripieno per bigné.

Raccomandazioni per la cura

⚠ AVVERTENZA Pericolo di folgorazione.

Non immergere il mixer, il cavo o la spina nell'acqua o in altri liquidi.

PRIMA DELLA PULIZIA

1. Assicurarsi sempre che il mixer fisso sia scollegato e che il controllo della velocità sia regolato su OFF (O).
2. Rimuovere l'accessorio spingendolo verso l'alto nell'attacco. Ruotarlo in senso antiorario fino a quando non si sblocca. Tirarlo verso il basso per rimuoverlo.

PULIZIA

Base, pannello di controllo, cavo	Pulire con un panno umido o una spugna. Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi.
Ciotola	Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di lavare a mano la ciotola. Sciacquare e asciugare con cura.
Frusta a foglia, gancio impastatore, frullino, schermo antispruzzi/versamento	Questi componenti possono essere lavati in lavastoviglie. NOTA: lo schermo antispruzzi/versamento è lavabile in lavastoviglie, nello scomparto superiore. NON usare il ciclo igienizzante quando si lavano in lavastoviglie. Le temperature del ciclo igienizzante potrebbero danneggiare il prodotto. I componenti possono anche essere lavati con acqua calda e saponata. Sciacquare e asciugare con cura.

Risoluzione dei problemi

Gli ingredienti non sono miscelati.

- Versare prima gli ingredienti liquidi nella ciotola e poi aggiungere gli ingredienti secchi.
- Arrestare il mixer fisso e raschiare i lati della ciotola.
- Aumentare la velocità.

Schizzi di cibo durante la miscelazione.

- Le miscele contenenti grandi quantità di ingredienti liquidi devono essere amalgamate a velocità più basse per evitare spruzzi. Aumentare la velocità solo dopo che la miscela si è addensata.

Il mixer fisso si sposta (muove) sul piano durante la miscelazione.

- Ridurre la velocità.
- Ridurre la quantità di ingredienti nella ciotola.
- Assicurarsi che il piano di lavoro sia pulito. Questo permette ai piedi del mixer di fare presa sul piano di lavoro e di ridurre il movimento.

Il mixer fisso si spegne durante l'uso.

- C'è una funzione di spegnimento automatico di 30 minuti.
- Il mixer fisso si è surriscaldato. Spegnerne, scollegare e attendere 15 minuti prima dell'uso.
- Gli utensili di miscelazione sono ostruiti. Spegnerne, scollegare e rimuovere l'ostruzione.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design e il colore rosso applicato ai manici sono marchi registrati e marchi di servizio di Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design e Ingredients sono marchi registrati e marchi di servizio di Sub-Zero, Inc. Tutti gli altri marchi commerciali o marchi registrati sono di proprietà dei rispettivi proprietari negli Stati Uniti e in altri paesi.

Garanzia residenziale limitata Wolf Gourmet

PER USO RESIDENZIALE

APPARECCHI, PENTOLAME E COLTELLERIA ACQUISTATI E UTILIZZATI AL DI FUORI DEL MESSICO

Per ottenere una copia della garanzia scritta del proprio prodotto Wolf Gourmet, visitare il sito web www.wolfgourmet.com/warranty.



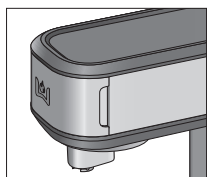
Accessori

INFORMAZIONI GENERALI

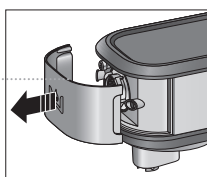
Per ulteriori informazioni visitare il sito wolfgourmet.com.

Il mixer fisso Wolf Gourmet e i relativi accessori sono progettati per essere utilizzati esclusivamente insieme. Gli accessori sono tutti progettati con un giunto a chiave e bloccati con un perno in acciaio. In questo modo si evita che l'accessorio, una volta bloccato, possa essere montato in modo errato, scivolare o impigliarsi. Inoltre, così si garantisce che non vi sia alcun cambiamento nelle prestazioni anche dopo molteplici utilizzi.

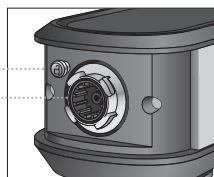
L'alimentazione per TUTTI gli accessori proviene dal mixer fisso Wolf Gourmet. Non si raccomanda nessun altro accoppiamento o fonte di alimentazione quando si utilizzano gli accessori.



Copertura magnetica rimovibile dell'accessorio



Rimuovere il coperchio per accedere all'area di attacco speciale



Pulsante di rilascio del blocco accessorio
Mozzo di attacco
Dietro la copertura magnetica rimovibile dell'accessorio

Quando si utilizzano gli accessori con l'apparecchio elettrico devono sempre essere rispettate le precauzioni di sicurezza fondamentali per ridurre il rischio di incendio, folgorazioni o lesioni alle persone. Prima dell'uso leggere tutte le importanti misure di sicurezza e le istruzioni per l'uso fornite con l'accessorio.

ISTRUZIONI GENERALI

⚠ AVVERTENZA **Pericolo da parti in movimento.** Per ridurre il rischio di lesioni, scollegare sempre il mixer prima di inserire o rimuovere gli accessori.

Per eseguire l'attacco:

1. Prima di inserire o rimuovere gli accessori, assicurarsi sempre che il mixer fisso sia scollegato e che il controllo della velocità sia regolato su OFF (O).
2. Per accedere all'area di attacco speciale, rimuovere il coperchio magnetico accessorio del mixer fisso Wolf Gourmet.
3. Inserire l'estremità con l'ingranaggio dell'alloggiamento ad angolo, allineando le linguette con il mozzo dell'area di attacco speciale. Ruotare l'alloggiamento in senso antiorario finché non si blocca in posizione.

Per rimuovere l'attacco:

1. Premere il pulsante di rilascio e ruotare l'alloggiamento in senso orario per rimuoverlo dal mixer fisso.
2. Tenere l'alloggiamento, ruotando il collare in senso orario per rimuoverlo.
3. Riposizionare la copertura magnetica dell'accessorio.

ACCESSORI DISPONIBILI

TRITATUTTO (modello WGS300): tritura carne, frutta e verdura compatta, formaggi a pasta dura e pane secco.

