



Type B82 Series



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

(EN)	USE & CARE GUIDE - ORIGINAL INSTRUCTIONS	2
(DA)	BRUGS- OG PLEJEMANUAL	17
(DE)	GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG	32
(ES)	MANUAL DE USO Y CUIDADOS	47
(FI)	KÄYTTÖ- JA HOITO-OPAS	62
(FR)	MANUEL D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION	77
(IT)	GUIDA ALL'USO E MANUTENZIONE	92
(NL)	HANDLEIDING VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD	107
(NO)	BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNING	122
(PT)	GUIA DE UTILIZAÇÃO E CUIDADOS	137
(SV)	ANVÄNDAR- OCH PRODUKTVÅRDSMANUAL	152

Welcome

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

Contents

- 3 Safety Precautions
- 6 Wolf Gourmet Blender Parts and Features
- 8 Preparing the Blender
- 9 Using Program Settings
- 11 Using Manual Mode
- 15 Care Recommendations
- 16 Troubleshooting



Register Your Product

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

- Become a Wolf Gourmet culinary insider 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.
- **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.
- **T**his appliance shall not be used by children. **K**ee the appliance and its cord out of reach of children.
- **C**leaning and user maintenance shall not be performed by children unless they are supervised.
- **T**o protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
- **A**lways disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- **A**void contact with moving parts.
- **D**o not operate any appliance with a damaged supply cord or plug or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. **S**upply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. **C**all the provided customer service number for information on examination, repair or adjustment.
- **T**he use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- **D**o not use outdoors.

IMPORTANT SAFEGUARDS (continued)

- **D**o not let cord hang over edge of table or worktop or touch hot surfaces, including stoves.
- **D**o not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- **K**eeP hands and utensils out of the jar and away from the cutting blade while blending or chopping food, to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the blender or available attachments (attachments may not be provided with blender). **A** rubber spatula may be used but must be used only when blender is not running.
- **B**lades are sharp; handle carefully—especially when assembling, disassembling or cleaning inside blender jar.
- **D**o not use a broken, chipped or cracked blender jar.
- **D**o not use a broken, cracked or loose cutting blade assembly.
- **A**lways operate blender with lid and emulsion cap assembly in place. **R**emove emulsion cap assembly only when adding ingredients or to insert the tamper.
- **W**hen blending hot liquids or ingredients, remove centre emulsion cap assembly from the lid. **U**se caution: spray or excess steaming may cause scalding and burns. **D**o not exceed the 6-cup (1420-ml) level. **A**lways begin processing on lowest speed. **K**eeP hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns.
- **E**nsure cutter assembly is tight and secure to jar. Injury can occur if moving blades accidentally become exposed.
- **B**e careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- **I**f the jar twists or rotates when the motor is switched ON, switch OFF (○) immediately and verify that the jar is properly secured to the blender base.
- **D**o not leave blender unattended while it is operating.
- **B**efore plugging cord into power outlet, turn off the appliance. **T**o disconnect cord, turn the control to OFF (○). **T**hen remove plug from power outlet.

SAFETY PRECAUTIONS

- Do not use appliance for anything other than the intended purpose.
- **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be powered by an external switching device such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The plug is provided with a 13-amp fuse approved by **ASTA to B.S. 1362**. If you need a replacement fuse carrier, 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 operate in **MANUAL** mode for more than 2 minutes.

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; farm houses; by clients in hotels, motels, and other residential-type environments; bed and breakfast-type environments.

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

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

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

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

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

Wattage/Peak Power Information

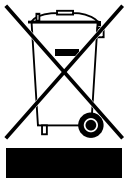
The wattage rating of the blender is determined by an independent agency test and is based on available cutting blade assembly, jar combinations and attachments that may not be provided with your unit, but are available as replacement parts. The blender as provided may draw significantly less power.

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

WOLF GOURMET BLENDER PARTS AND FEATURES

PARTS AND FEATURES

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



Recycling the Product at the End of Its Service Life

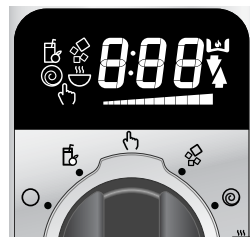
The wheeled bin symbol marked on this appliance signifies that it must be taken over by a selective collection system conforming to the WEEE Directive so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact on the environment. The user is responsible for returning the product to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

Parts and Features

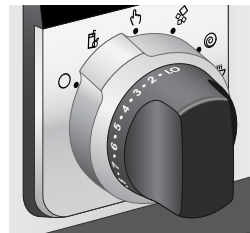
1. **Emulsion Cap Assembly:** The two-piece cap has a filler cap inside an emulsion cup. The filler cap has markings for easy measuring, while the emulsion cup is used to make fine dressings and marinades. When both parts are removed, ingredients can be added or the tamper may be inserted into the lid.
2. **Lid:** The lid fits securely into blender jar and can be easily removed by lifting the logo tab. To keep the spout of the pitcher mess-free, place logo tab above the handle of the pitcher.
3. **Tamper:** The tamper mixes thick or frozen mixtures that cannot be processed with regular blending. It prevents air pockets from forming and is a handy tool when making nut butters.
4. **Blender Jar:** The durable jar is clearly marked with ounces, cups and millilitres. Your jar was made of a special co-polyester material selected for its weight, durability and glass-like clarity. For care and cleaning of the jar, see page 15.
5. **Cutting Blade Assembly:** The cutting blade assembly is permanently installed in the blender jar.
6. **Jar Pad:** Simply lift to remove the rubber pad for easy cleaning.
7. **Control Buttons:** Two buttons are located on top of the base. Use **START/STOP** (↕) with any setting. Use **PULSE** (⊕) with any variable speed when using the **MANUAL** (↶) mode.



8. **Control Panel Display:** When using program settings, the display will indicate the setting and a countdown timer. In **MANUAL** (↶) mode, the display will show variable speeds from 1 to 12 and a count-up timer.

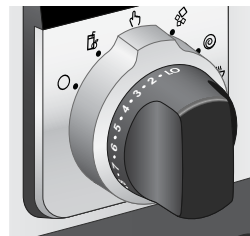


9. **Selector Bezel:** Rotate selector bezel to desired blending mode: **SMOOTHIE** (↶), **MANUAL** (↷), **ICE CRUSH** (⊗), **PUREE** (⊙) and **SOUP** (⊕).



PARTS AND FEATURES

10. Variable Speed Control Knob: When using MANUAL (⤵) mode, select any speed for blending and pulsing by rotating the control knob from 1 to 12. Available in black, red or brushed.



11. Base: Contains the motor. DO NOT IMMERSE BASE IN WATER.
12. Rating Plate Location: Model number and rating information can be found under the base.

Sleep Mode: After 10 minutes of inactivity, the display panel will go into Sleep Mode and show a blank screen. To exit Sleep Mode, turn the selector bezel to OFF (○) or press PULSE or START/STOP button.

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



Preparing the Blender

After unpacking the blender, wash everything except blender base in hot, soapy water. Dry thoroughly. Wipe blender base with a damp cloth or sponge. DO NOT IMMERSE BASE IN WATER. Care should be taken when handling cutting blade assembly since it is very sharp. Refer to care recommendations on page 15.

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

Selecting Blender Settings

Select from four program settings or use the MANUAL (⤵) mode for precise speed control.

⚠ WARNING



Burn Hazard

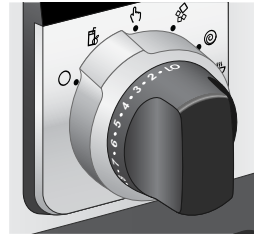
Metal parts under blending jar get hot after use. Do not touch.

Using Program Settings

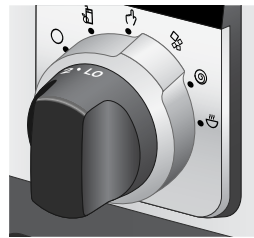
Programs are optimised for recipe categories and vary in blending speed and duration. The blender automatically stops at the end of the program.

1. Turn the Selector Bezel from OFF (⊙) to one of the following programs:

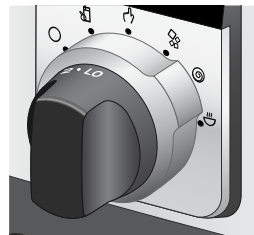
- a. SMOOTHIE (🥤) – blends frozen or fresh smoothies. Blender pulses three times at the beginning to chop ice or frozen ingredients and then ramps up to run on high speed for a total of 55 seconds. See SMOOTHIE tips on page 14.



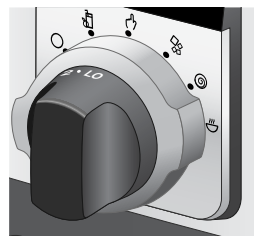
- b. ICE CRUSH (🧊) – breaks ice into pieces small enough for slushies or fine cocktails. Blender continuously pulses from low speed to medium speed for 1 minute. See ICE CRUSH tips on page 14.



- c. PUREE (🍷) – gives a smooth, creamy consistency to pureed fruit or vegetables and a fine texture when grinding grain and making powdered sugar. Blender slowly ramps up from low speed to high speed, running for 1 minute 15 seconds. See PUREE tips on page 14.



- d. SOUP (🍲) – purees and heats ingredients to just under the boiling point. Do not blend more than 6 cups (1420 ml) on this program. When making soups, start with cold or room-temperature ingredients. Emulsion Cap Assembly can be kept in lid. Blender runs for 6 minutes, 45 seconds on high speed. See SOUP tips on page 14.



- Do not operate SOUP mode in continuous cycles. Allow to cool to room temperature after each cycle.

USING PROGRAM SETTINGS

2. LCD display panel will show program selected and the duration time.



3. Fill by opening lid. Add ingredients and replace lid.
4. Press START/STOP (◀▶).
5. LCD display panel will show a down arrow and begin to count down. Blender will automatically stop at the end of the program and LCD display will show END.



6. To stop the blender at any time during the program, press START/STOP (◀▶). If reactivated by pressing START/STOP (◀▶) again, the program will restart at the beginning.
7. Rotate Selector Bezel to OFF (○) to turn off power.

⚠ WARNING

Burn Hazard

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

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

Using Manual Mode

MANUAL mode allows precise control of blending speeds.

1. Turn Selector Bezel from OFF (●) to MANUAL (⤴).
2. Rotate Variable Speed Control Knob anti-clockwise to speed 1. Always start at speed 1 and adjust to a higher speed after starting blender.
3. LCD display panel will show MANUAL (⤴), speed 1 and 0:00 time.



4. Fill by opening lid. Add ingredients and replace lid.
5. Press START/STOP (◀▶) (⏻).
6. LCD display panel will show an up arrow and begin to count the time.



7. Increase speed by slowly rotating the Variable Speed Control Knob clockwise. The increase in speed will show on the LCD display as an increasing bar toward speed 12.
8. Press START/STOP (◀▶) (⏻) at any time to stop blender.
9. Rotate Variable Speed Control Knob back to speed 1.
10. Rotate Selector Bezel to OFF (●) to turn off power.

USING MANUAL MODE

Pulse

PULSE (⊕) can be used with the MANUAL (⌚) setting to control chopping action or to encourage mixing of ingredients.



1. Turn Selector Bezel from OFF (●) to MANUAL (⌚).
2. Rotate Variable Speed Control Knob anti-clockwise to speed 1. Always start at speed 1 and adjust to a higher speed after starting blender.
3. LCD display panel will show MANUAL (⌚), speed 1 and 0:00 time.
4. Fill by opening lid. Add ingredients and replace lid.
5. Press PULSE (⊕) button.
6. LCD display panel will show an up arrow and begin to count the time.
7. Increase PULSE (⊕) speed by rotating Variable Speed Control Knob clockwise. The increase in speed will show on the LCD display as an increasing bar toward 12.
8. Hold PULSE (⊕) button for the desired time.
9. Rotate Variable Speed Control Knob back to speed 1.
10. Rotate Selector Bezel to OFF (●) to turn off power.

BLENDER TIPS

GENERAL

- For best performance, the minimum amount of liquid needed per recipe is one cup (8 ounces/237 ml).
- For thick smoothies or purees that are not blending well, incorporating a small amount of additional liquid may be all that is necessary to improve the results. Start by adding a ¼ cup (59 ml).
- To add foods when blender is operating, remove emulsion cap assembly and add ingredients through the opening.
- Do not store food or liquids in the blender jar.
- Avoid bumping or dropping the blender when in operation or at any time.
- Cutting large whole fruits and vegetables may allow them to blend more quickly.
- Do not fill blender jar past highest graduation marking.
- Blender jar material is susceptible to impacts with hard ingredients, such as nuts, seeds, grains and kernels, which may result in minor impact marks or a cloudy appearance. These are aesthetic issues and will not affect future blending performance.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of the jar, insert tamper to help move the mixture around or add more liquid to the blender jar.

USING THE TAMPER:

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

PREVENTING OVERLOADING:

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

BLENDER TIPS

SMOOTHIE (🥤):

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

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

ICE CRUSH (🧊):

- Different types of ice may require different methods of crushing depending on the quantity of ice.
- To crush the crescent-shaped ice produced by most home ice-makers and the cube-shaped ice made in trays, make sure the blender jar is dry, add no more than 5 cups (1.2 L) of ice and run the ICE CRUSH cycle. This will produce a dry, fluffy ice, perfect for snow cones.
- Ice produced by undercounter or commercial ice machines and bagged ice is wetter and requires a different method. To crush wet ice, fill the blender jar with the desired amount of ice. It can be filled to the 7-cup capacity line. Next, add water to the blender jar until the ice floats above the blades. Run the ICE CRUSH cycle. Drain off excess water. This will produce a wet ice that is perfect for frozen drinks. Wet ice may also be crushed without using water if the blender is filled with no more than 4 cups (946 ml) of ice.

PUREE (🍷):

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

SOUP (🍲):

- Do not blend more than 6 cups (1420 ml) on this program.
- When making soups, start with cold or room-temperature ingredients.
- Emulsion cap assembly can be kept in lid.
- Do not operate SOUP mode in continuous cycles. Allow to cool to room temperature after each cycle.

Care Recommendations

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard

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

BEFORE CLEANING

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

CLEANING

Base, Control Panel, Cord	Wipe with a damp cloth or sponge. Do not use abrasive or corrosive cleaners.
Blender Jar	<p>HAND WASH ONLY. One method is to fill jar halfway with water and add 2–3 drops of washing up liquid. Blend for 30 seconds. Rinse and dry thoroughly.</p> <p>For a more thorough cleaning, sprinkle ¼ cup (59 ml) baking soda in blender. Add 1 cup (237 ml) white vinegar. Mixture will bubble. When bubbling subsides, add 2 cups (473 ml) water and blend on the SOUP cycle. Wash any remaining residue with washing up liquid and water. Rinse and dry thoroughly.</p>
Blender Lid, Emulsion Cap Assembly, Tamper, Jar Pad	These items can be washed in a dishwasher. DO NOT use the “SANI” setting when washing in the dishwasher. “SANI” cycle temperatures could damage product. Parts may also be washed with hot, soapy water. Care should be taken when handling the cutting blade assembly since it is very sharp. Rinse and dry thoroughly.

Recommendations:

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

Troubleshooting

"Err" shows in display.

- Turn unit to OFF (○) before unplugging. Unplug and allow unit to cool 15 to 45 minutes.
- If unit will not operate after 45 minutes of cooling, call our customer care centre.

Blender fails to start.

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

Unit does not respond to button commands.

- Turn power off and back on using selector bezel to reset controls.
- If unit does not respond, call our customer care centre.

Blender smells like it is burning.

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

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

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

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

- Some cloudiness may be natural after use. Minerals from fruits, produce and leafy greens, in addition to oils from various nut butters, can sometimes cause a film on the blender jar.
- Sprinkle ¼ cup (59 ml) baking soda in blender. Add 1 cup (237 ml) white vinegar. Mixture will bubble. When bubbling subsides, add 2 cups (473 ml) water and blend on the SOUP (☞) cycle. Wash any remaining residue with washing up liquid and water. Rinse and dry thoroughly.

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 property of their respective owners in the United States and other countries.

Velkommen

Tak, fordi du har valgt dette Wolf Gourmet-produkt. Vi ser frem til at være en del af dit køkken i mange år fremover. Wolf er en familieejet virksomhed, der i tredje generation stadig har en personlig interesse i, hvordan vores kunders mad tilberedes. Som en familieejet virksomhed har vi et særligt fokus på kvalitet og grundighed samt et kompromisløs engagement, når det kommer til at fremstille enestående produkter. Wolf grundlagde sin forretning og sit ry på at hjælpe amatørkokke med at opnå de bedst mulige resultater. Takket være Wolf Gourmets præcision vil den ret, du drømmer om at lave, også være den ret, du serverer.

Indhold

- 18 Sikkerhedsforanstaltninger
- 21 Wolf Gourmet-blender
Dele og funktioner
- 23 Klargøring af blenderen
- 24 Anvendelse af programindstillinger
- 26 Anvendelse af manuel tilstand
- 30 Anbefalinger for pleje
- 31 Fejlfinding

Registrer dit produkt

Vi opfordrer på det kraftigste til, at du registrerer dit Wolf Gourmet-apparat. Det er vigtigt for os, at du får mest muligt ud af dine produkter. Ved at registrere dig får du:

- indsigt i Wolf Gourmets eksklusive kulinariske viden og lejlighedsvise e-mails med tips til, hvordan du vedligeholder og får mest muligt ud af dine Wolf Gourmet-produkter.
- mulighed for at modtage løbende support fra Wolf Gourmet
- aktiveret din garanti og registreret dit køb
- opdateringer omkring vores serviceydelser

Registrer dit køb på
wolfgourmet.com/registration.

VIGTIGE FORHOLDSREGLER

Når der anvendes elektriske apparater, skal de almindelige sikkerhedsforanstaltninger altid følges for at mindske risikoen for brand, elektrisk stød og/eller personskader, herunder følgende:

- **L**æs alle vejledninger. **O**verholdes disse vejledninger ikke, kan det resultere i dødsfald eller brand. Det samme er gældende, hvis apparatet bruges forkert.
- **D**ette apparat er ikke beregnet til at blive anvendt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller viden, medmindre de holdes under opsyn og vejledes i korrekt brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- **N**år et apparat anvendes af eller i nærheden af børn, er tæt opsyn påkrævet. **B**ørn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke bruger apparatet som legetøj.
- **D**ette apparat må ikke bruges af børn. **H**old apparat og ledning uden for børns rækkevidde.
- **B**ørn skal holdes under opsyn, hvis de foretager rengøring eller vedligeholdelse af apparatet.
- **F**or at beskytte mod risiko for elektrisk stød må du ikke udsætte ledningen, stikket, bunden eller motoren for vand eller andre væsker.
- **T**ag altid stikket ud af stikkontakten, hvis apparatet ikke er under opsyn samt før montering, demontering og rengøring.
- **U**ndgå kontakt med bevægelige dele.
- **B**rug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, efter en funktionsfejl, eller efter apparatet er blevet tabt eller beskadiget på nogen måde. **U**dsiftning og reparation af ledninger skal udføres af fabrikanten, dennes servicemedarbejder eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare. **R**ing til det medfølgende kundeservicenummer for at få oplysninger om undersøgelse, reparation eller justering.
- **B**rug af ekstraudstyr, som ikke anbefales eller sælges af apparatets producent, kan medføre fare for personskade.
- **M**å ikke anvendes udenfor.
- **L**ad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet eller røre varme overflader, herunder komfuret.
- **A**pparatet må ikke placeres på eller i nærheden af et varmt gas- eller el-blus eller i en opvarmet oven.
- **H**old hænder og redskaber ude af blenderen og væk fra skærebladet, mens du blander eller hakker mad, for at reducere risikoen for alvorlig personskade og/eller beskadigelse af blenderen eller det tilgængelige

VIGTIGE FORHOLDSREGLER (fortsat)

ekstraudstyr (ekstraudstyr følger muligvis ikke med blenderen). **D**er kan anvendes en paletkniv i gummi, men den må kun bruges, når blenderen ikke kører.

- **B**ladene er skarpe, så vær forsigtig – især når du samler, adskiller eller rengør blenderen.
- **B**lenderen må ikke bruges, hvis skålen er i stykker, flækket eller sprækket.
- **B**lenderen må ikke bruges, hvis skærebladet er i stykker, flækket eller sidder løst.
- **B**rug altid blenderen med låget og emulsionsdækslet på. **F**jern kun emulsionsdækslet, når du vil tilsætte ingredienser eller indføre staven.
- **N**år du blander varme væsker eller ingredienser, skal du fjerne emulsionsdækslet fra låget. **P**as på: Sprøjt eller overskydende damp kan forårsage skoldning og forbrændinger. **D**u må ikke overskride niveaueet på 1400 ml. **S**tart altid blenderen på den laveste hastighed. **H**old hænder og anden udsat hud væk fra lågets åbning for at forhindre eventuelle forbrændinger.
- **S**ørg for, at skærebladet sidder stramt og sikkert på blenderen. Der kan opstå skader, hvis bevægelige skæreblade ved et uheld bliver udsat.
- **V**ær forsigtig, hvis der hældes varme væsker ned i blenderen, da de kan sprøjte ud af apparatet grundet pludselig dampdannelse.
- **H**vis skålen drejer sig eller roterer, når motoren er tændt, skal blenderen øjeblikkeligt slukkes (○), og man skal kontrollere, at skålen sidder sikkert fast på blenderen.
- **E**fterlad ikke blenderen uden opsyn, mens den er i brug.
- **I**nden du sætter ledningen i stikkontakten, skal du slukke for apparatet. **S**luk for blenderen på OFF (○) før du tager ledningen ud af stikket. **T**ag derefter stikket ud af stikkontakten.
- **B**lenderen må ikke bruges til noget andet formål, end det, den er beregnet til.
- **FORSIGTIG!** For at undgå fare som følge af utilsigtet nulstilling af en termisk sikringsafbryder, må dette apparat ikke strømforsynes via en ekstern skifterenhed så som en timer eller tilsluttes et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af forsyningselskabet.
- **S**tikket er udstyret med en 13-ampere sikring, der er godkendt af **ASTA** til **B.S.** 1362. **H**vis du skal skifte sikring, skal den udskiftes med en af samme farve og med tilsvarende markeringer.

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Sikringsholdere og sikringer kan købes hos godkendte servicerepræsentanter.

- Betjen ikke apparatet i MANUEL-tilstand i mere end 2 minutter.

GEM DISSE ANVISNINGER

Andre forbrugersikkerhedsoplysninger

Dette apparat er beregnet til privat brug og tilsvarende anvendelse så som: medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og andre arbejdsmiljøer; på gårde; af gæster på hoteller, moteller og andre indkvarteringssteder som eksempelvis bed and breakfast-steder.

⚠ ADVARSEL

Fare for elektrisk stød: Dette apparat er udstyret med et jordstik for at mindske risikoen for elektrisk stød. Undlad at ændre på sikkerheden i stikket ved på nogen måde at ændre det eller ved at anvende en adapter. Hvis stikket ikke passer i kontakten, skal en elektriker udskifte kontakten.

Længden af den ledning der er anvendt på dette apparat, blev valgt for at minimere faren for, at man snubler over eller bliver viklet ind i ledningen. Hvis det er nødvendigt med en længere ledning, kan der anvendes en godkendt forlængerledning. Forlængerledningens kapslingsgrad skal være tilsvarende eller højere end apparatets. Forlængerledningen skal være med jordforbindelse og bestå af tre tråde. Du skal passe på at lægge forlængerledningen, så den ikke falder ud over bordkanten, hvor børn kan trække i den eller falde over den.

Hvis skærebladet låser sig fast og ikke bevæger sig, kan det beskadige motoren. Anvend i dette tilfælde ikke apparatet. Ring til kundeservicecenteret for yderligere oplysninger.

Undlad at placere blenderskålen i fryseren, når den er fyldt med mad eller væske. Dette kan beskadige skærebladet, skålen og blenderen og kan muligvis resultere i personskader.

BEMÆRK: Denne maskine er udstyret med beskyttelse mod motoroverbelastning. Hvis motoren stopper under driften på grund af overbelastning, skal stikket tages ud af kontakten, og apparatet skal køle ned i ca. 15 minutter. Sæt maskinen i stikket igen for at genoptage almindelig brug.

Oplysninger om effektforbrug/spidsbelastning

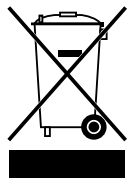
Blenderens effektforbrug er bestemt af et uafhængigt bureaus test og er baseret på tilgængelige skæreblads- og skålkombinationer samt tilbehør, der muligvis ikke følger med til din enhed, men som kan fås som reservedele. Blenderen bruger muligvis markant mindre strøm.

Spidsbelastningen er måling af motorens effektforbrug i de første sekunders drift. Det er på dette tidspunkt, blenderen bruger mest kraft til at knuse is, frossen frugt osv. Dette er en bedre måling af, hvad en blendermotor bruger af kraft, når behovet er størst.

WOLF GOURMET-BLENDERENS DELE OG FUNKTIONER

DELE OG FUNKTIONER

- 1a Påfyldningsdæksel
- 1b Emulsionsdæksel
- 2 Låg
- 3 Stav
- 4 Blenderskål
- 5 Skæreblad
- 6 Skålpude
- 7 Betjeningsknapper
- 8 Betjeningspanel
- 9 Tilstandsvælger
- 10 Greb til hastighedsstyring
- 11 Bund
- 12 Placering af mærkeplade



Genbrug af produktet efter endt levetid

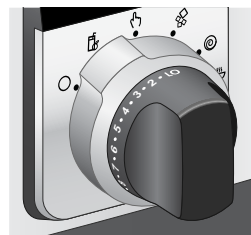
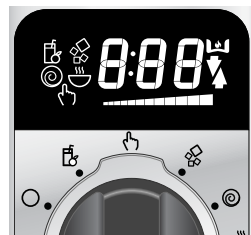
Symbolet med skraldespanden på dette apparat betyder, at det skal afleveres på en genbrugsstation, der overholder WEEE-direktivet, hvor det enten kan genanvendes eller adskilles for at mindske miljøpåvirkningen. Brugeren er ansvarlig for at aflevere produktet på et passende indsamlingssted i henhold til de lokale bestemmelser. For yderligere oplysninger vedrørende gældende, lokale bestemmelser skal du kontakte din kommune og/eller den lokale forhandler.

Dele og funktioner

1. Emulsionsdæksel: Det todelte dæksel har et påfyldningsdæksel inde i en emulsionskop. Påfyldningsdækslet har markeringer til nem opmåling, mens emulsionskoppen bruges til at lave fine dressinger og marinader. Når begge dele fjernes, kan der tilsættes ingredienser, eller staven kan indsættes i låget.
2. Låg: Låget passer til blenderskålen og kan nemt fjernes ved at løfte i logotappen. For at holde kandens tud ren kan du placere logotappen over kandens håndtag.
3. Stav: Staven blander tykke eller frosne blandinger, der ikke kan bearbejdes ved almindelig blendning. Den modvirker, at der dannes lufthuller, og den er smart, hvis du skal lave nøddesmør.
4. Blenderskål: Den holdbare skål er tydeligt mærket med ounce, kopper og milliliter. Din skål er lavet af et specielt kombineret polyestermateriale, som er udvalgt på grund af dets vægt, holdbarhed og glaslignende klarhed. Se side 30 for pleje og rengøring af skålen.
5. Skæreblad: Skærebladet er permanent monteret i blenderskålen.
6. Skålpude: Løft gummipuden for nem rengøring.
7. Betjeningsknapper: Der er placeret to knapper øverst på bunden. Brug START/STOP (◀▶) i alle indstillinger. Brug tilstanden PULS (⊕) med enhver variabel hastighed, når du anvender tilstanden MANUEL (⚡).

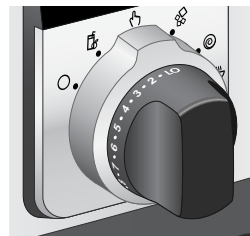


8. Betjeningspanel: Når programindstillingerne anvendes, viser displayet indstillingen og en nedtælling. I tilstanden MANUEL (⚡) viser displayet variable hastigheder fra 1 til 12 og en tæller.
9. Tilstandsvælger: Drej tilstandsvælgeren til den ønskede blendertilstand: SMOOTHIE (🥤), MANUEL (⚡), KNUST IS (🧊), PURÉ (🍷) og SUPPE (🍲).



DELE OG FUNKTIONER

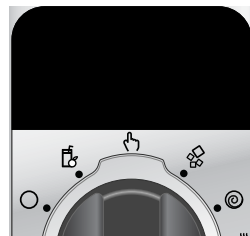
10. Greb til hastighedsstyring: Når tilstanden MANUEL (⌚) anvendes, vælges enhver blenderhastighed og pulsslæg ved at dreje hastighedsstyringen fra 1 til 12. Fås i sort, rød eller børstet stål.



11. Bund: Indeholder motoren. MÅ IKKE NEDSÆNKES I VAND.
12. Placering af mærkeplade: Modelnummer og oplysninger om kapslingsgrad findes på bunden.

Dvaletilstand: Efter 10 minutters inaktivitet går betjeningspanelet i dvaletilstand og viser blank skærm. Man forlader dvaletilstanden ved at dreje tilstandsvælgeren til OFF (O) eller ved at trykke på knappen PULS eller START/STOP.

Automatisk overbelastningsbeskyttelse: Wolf Gourmet-blenderen er udstyret med en beskyttelse mod motoroverbelastning. Hvis motoren stopper under driften på grund overbelastning, skal stikket tages ud af kontakten, og apparatet skal køle ned i ca. 15 minutter. Sæt blenderen i stikket igen for at genoptage almindelig drift.



Klargøring af blenderen

Når blenderen er blevet pakket ud, skal alle dele undtagen blenderbunden vaskes i varmt sæbevand. Tør skålen omhyggeligt. Tør blenderbunden af med en fugtig klud eller svamp. MÅ IKKE NEDSÆNKES I VAND. Vær forsigtig, når du håndterer skærebladet, da det er meget skarpt. Se anbefalinger for pleje på side 30.

VIGTIGT: Blenderskålen og skærebladet udsættes for slitage under normal brug. Undersøg altid skålen for hakker, skår eller sprækker. Undersøg altid skærebladet for ødelagte, flækkede eller løstsiddende blade. Du må ikke bruge blenderen, hvis skålen eller skærebladet er beskadiget. Ring til vores kundeservicecenter for at bestille reservedele.

Valg af blenderindstillinger

Vælg imellem fire programindstillinger eller brug tilstanden MANUEL (⌚) til præcis hastighedsstyring.

ADVARSEL



Fare for brandsår

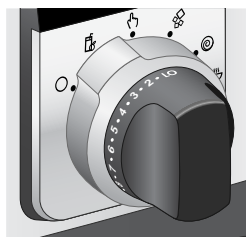
Metaldelene under blenderskålen bliver varme efter brug. Rør ikke ved dem.

Anvendelse af programindstillinger

Programmer er optimeret til opskriftskategorier og deres blenderhastighed og varighed varierer. Blenderen stopper automatisk efter programmet.

1. Drej tilstandsvælgeren fra OFF (⊙) til et af de følgende programmer:

- a. SMOOTHIE (☰) – blender frosne eller friske smoothies. Blenderen pulserer tre gange i begyndelsen for at hakke isen eller de frosne ingredienser og derefter sætter den farten op til at køre på høj hastighed i 55 sekunder. Se tips til SMOOTHIES på side 29.



- b. KNUST IS (☼) – bryder isen op i dele, der er små nok til slush-ice eller fine cocktails. Blenderen bliver ved med at lave pulsslag fra lav hastighed til mellem hastighed i et minut. Se tips til KNUST IS på side 29.



- c. PURÉ (⊙) - giver en blød, cremet konsistens til pureret frugt eller grøntsager og giver en flot tekstur, når man maler korn eller sukker. Blender langsomt og sætter farten op fra langsom hastighed til høj hastighed, hvor den kører i 1 minut og 15 sekunder. Se tips til PURÉER på side 29.



- d. SUPPE (☺) - purerer og varmer ingredienser til lige under kogepunktet. Undlad at blende mere end (1400 ml) på dette program. Når der laves supper, skal du starte med ingredienser, der er kolde eller har stuetemperatur. Emulsionsdækslet kan blive i låget. Blenderen kører i 6 minutter og 45 sekunder på den højeste hastighed. Se tips til SUPPER på side 29.

- Undlad at anvende tilstanden SOUP (SUPPE) i gentagne cyklusser. Lad blandingen køle ned til stuetemperatur efter hver cyklus.



ANVENDELSE AF PROGRAMINDSTILLINGER

2. LCD-displayet viser det valgte program og varigheden.



3. Fyld ved at åbne låget. Put ingredienserne i og sæt låget på igen.
4. Tryk på START/STOP (◀▶) (⏻).
5. LCD-displayet viser pil ned og begynder at tælle ned. Blenderen stopper automatisk ved afslutningen af programmet, og LCD-displayet viser END.



6. Tryk på START/STOP (◀▶) (⏻) for at stoppe blenderen på et hvilket som helst tidspunkt i løbet af programmet. Hvis blenderen aktiveres igen ved tryk på START/STOP (◀▶) (⏻), starter programmet forfra.
7. Drej tilstandsvælgeren til OFF (⊙) for at slukke for strømmen.

ADVARSEL

Fare for brandsår

Når du blander varme væsker, kan du undgå kontakt med sprøjt eller damp ved:

- Altid at fjerne emulsionsdækslet.
- Altid at begynde med at blende ved den laveste hastighed.
- Aldrig at overskride niveauet på 1400 ml.
- Altid at holde hænder og anden udsat hud væk fra lågets åbning.

Anvendelse af manuel tilstand

MANUAL-tilstand (MANUEL) tillader præcis styring af blenderhastighederne.

1. Drej tilstandsvælgeren fra OFF (●) til MANUEL (↶).
2. Drej grebet til hastighedsstyring mod uret til hastighed 1. Start altid ved hastighed 1 og tilpas til en højere hastighed efter påbegyndt blanding.
3. LCD-displayet viser MANUEL (↶), hastighed 1 og 0:00 i tiden.



4. Fyld ved at åbne låget. Put ingredienserne i og sæt låget på igen.
5. Tryk på START/STOP (↶↷).
6. LCD-displayet viser pil op og begynder at tælle tiden.



7. Øg hastigheden ved langsomt at dreje grebet til hastighedsstyring med uret. Hastighedsforøgelsen vil blive vist på LCD-skærmen som en stigende bjælke mod hastighed 12.
8. Tryk til enhver tid på START/STOP (↶↷) for at stoppe blenderen.
9. Drej grebet til hastighedsstyring tilbage til hastighed 1.
10. Drej tilstandsvælgeren til OFF (●) for at slukke for strømmen.

ANVENDELSE AF MANUEL TILSTAND

Pulsslag

PULS (⊕) kan anvendes med indstillingen MANUEL (⌚) til at styre hakningen eller fremme blandingen af ingredienser.



1. Drej tilstandsvælgeren fra OFF (●) til MANUEL (⌚).
2. Drej grebet til hastighedsstyring mod uret til hastighed 1. Start altid ved hastighed 1 og tilpas til en højere hastighed efter påbegyndt blanding.
3. LCD-displayet viser MANUEL (⌚), hastighed 1 og 0:00 i tiden.
4. Fyld ved at åbne låget. Put ingredienserne i og sæt låget på igen.
5. Tryk på knappen PULS (⊕).
6. LCD-displayet viser pil op og begynder at tælle tiden.
7. Øg PULS-hastigheden (⊕) ved langsomt at dreje grebet til hastighedsstyring med uret. Hastighedsforøgelsen vil blive vist på LCD-skærmen som en stigende bjælke mod 12.
8. Hold knappen PULS (⊕) inde i den ønskede tid.
9. Drej grebet til hastighedsstyring tilbage til hastighed 1.
10. Drej tilstandsvælgeren til OFF (●) for at slukke for strømmen.

BLENDERTIPS

GENERELT

- For den bedste ydeevne er den mindste mængde væske, der kræves pr. opskrift, 240 ml.
- For tykke smoothies eller pureer, der er svære at blende, kan det være nødvendigt at tilsætte en smule ekstra væske for at forbedre resultatet. Start med at tilsætte 60 ml.
- For at tilsætte madvarer, når blenderen er i drift, skal du fjerne emulsionsdækslet og tilsætte ingredienserne igennem åbningen.
- Du må ikke opbevare mad eller væske i blenderskålen.
- Du bør til enhver tid undgå at støde ind i eller tabe blenderen, især når den er i drift.
- Hvis du skærer store frugter og grøntsager i mindre stykker, blendes de hurtigere.
- Du må ikke fylde blenderskålen, så indholdet overstiger maks.-mærket.
- Blenderskålens materiale er modtageligt over for påvirkninger fra hårde ingredienser, såsom nødder, frø, korn og kerner, hvilket kan resultere i mindre slidmærker eller gøre skålens udseende mindre klar. Disse er æstetiske problemer og påvirker ikke blenderens ydeevne.
- Hvis blenderen stopper under driften, eller hvis ingredienserne sætter sig i siderne af skålen, kan du indsætte staven for at hjælpe med at flytte blandingen rundt eller tilsætte mere væske til blenderskålen.

SÅDAN BRUGER DU STAVEN:

- Når du blander meget tykke eller frosne blandinger, som jordnøddesmør eller sorbet, kan der undertiden dannes luftlommer på grund af skærebladernes høje hastighed, hvilket kan medføre, at blenderen stopper. Dette kaldes kavitation. Hvis der opstår kavitation, kan du bruge staven til at skubbe ingredienserne ned mod skærebladet. Staven er designet til at passe perfekt ind i åbningen i blenderskålens låg, så den kan bruges, mens blenderen kører. Den vil ikke røre skærebladet. Brug KUN staven, når låget er sat på.
 1. Fjern emulsionsdækslet. Indsæt staven gennem hullet i blenderlåget.
 2. Blenderskålen må ikke være mere end to tredjedele fuld, når staven anvendes under blendning.
 3. Brug ikke staven sammen med varme væsker.
 4. Hvis det er nødvendigt for at hjælpe ingredienserne med at cirkulere, kan du pege staven ud mod siderne eller hjørnerne af skålen. Forsøg ikke at tvinge staven dybere ned i skålen og tættere på skærebladene.

UNDGÅ OVERBELASTNING:

- Blend ikke opskrifter med lavere eller højere hastigheder end anbefalet.
- Blend ikke opskrifter i længere tid end anbefalet.

BLENDERTIPS

SMOOTHIE (🥤):

- SMOOTHIE-indstillingen er designet til hældbare drikkevarer, fremstillet med væske, frugter eller grøntsager og en frossen komponent (is eller frossen frugt). De bedste resultater med indstillingen SMOOTHIE opnås ved først at tilføje væsker og derefter ingredienser - først de bløde og så de hårde. Tilføj de frosne ingredienser til sidst. Brug nedenstående retningslinjer til at opnå en hældbar konsistens og til at sørge for, at blenderen kører problemfrit:
 1. Der bør altid være 350 ml væske til 480 ml is eller frossen frugt. Hvis mængden af frosne ingredienser er større, kan det danne hulrum. Brug staven til at skubbe ingredienserne ned mod skærebladene i løbet af cyklussen, hvis det er nødvendigt.
 2. For at opnå de bedste resultater, skal der bruges mindst 240 ml væske til 240 ml bladgrønt. Hvis der anvendes en større mængde bladgrønt, kan du, efter blendning på SMOOTHIE-indstillingen, blende i 20 sekunder mere på høj hastighed for at opnå en ekstra silkeblød smoothie, eller du kan bruge indstillingen MANUAL (MANUEL) til at opnå den ønskede konsistens.

Saftig frisk frugt så som vindruer, appelsiner, jordbær, ananas og meloner anses som væske, når du skal opnå det rette forhold mellem væske og de frosne ingredienser eller bladgrønt.

KNUST IS (🧊):

- Forskellige typer is kan kræve forskellige knusningsmetoder afhængigt af isens kvalitet.
- Når du skal knuse de halvmåneformede isterninger, der dannes i de fleste ismaskiner, samt firkantede isterninger fra isterningsbakker, skal du sørge for, at blenderskålen er tør og ikke tilføje mere end 1200 ml is, før du kører KNUS IS-cyklus. Dette vil skabe en tør, luftig is, der er perfekt til slush-ice.
- Is der er dannet af kommercielle ismaskiner og is på pose er vådere og kræver en anden metode. Våd is knuses ved at blenderskålen fyldes med den ønskede mængde is. Den kan fyldes på til linjen der indikerer 1700 ml. Derefter tilføjes vand, indtil isen flyder over skærebladene. Kør ICE CRUSH-cyklussen (KNUST IS). Tøm overskydende vand fra. Dette skaber en våd is der er perfekt til frosne drinks. Våd is kan også knuses uden brug af vand, hvis blenderen ikke er fyldt med mere end 950 ml is.

PURÉ (🍷):

- Indstillingen PUREE (PURÉ) anvendes bedst til at opnå en blød konsistens, når der blendes tilberedte eller bløde frugter og grøntsager, til at lave cremede dipper så som humus eller til at male korn.
- Friske juicer (uden frosne ingredienser) bliver bedst, hvis de blendes på Indstillingen PURÉ.

SUPPE (🍲):

- Undlad at blende mere end (1400 ml) på dette program.
- Når der laves supper, skal du starte med ingredienser, der er kolde eller har stuetemperatur.
- Emulsionsdækslet kan blive i låget.
- Undlad at anvende tilstanden SOUP (SUPPE) i gentagne cyklusser. Lad blandingen køle ned til stuetemperatur efter hver cyklus.

Anbefalinger for pleje

ADVARSEL

Fare for elektrisk stød

Afbryd strømmen, før du rengør blenderen. Du må ikke nedsænke ledningen, stikket, bunden eller motoren i vand eller andre væsker.

FØR RENGØRING

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Løft blenderskålen af bunden.
3. Fjern emulsionsdækslet og låget.

RENGØRING

Bund, kontrolpanel og ledning	Tørres med en fugtig klud eller svamp. Brug ikke slibende eller ætsende rengøringsmidler.
Blenderskål	<p>MÅ KUN VASKES I HÅNDEN. Alternativt fyldes blenderskålen halvt op med vand, og der tilsættes 2-3 dråber opvaskemiddel. Blend i 30 sekunder. Skyl af, og tør grundigt.</p> <p>For en mere grundig rengøring: Hæld 60 g bagepulver i blenderen. Tilsæt 240 ml hvid eddike. Blandingen vil boble. Når boblerne aftager, skal du tilsætte 480 ml vand og blende det på SUPPE-programmet. Vask eventuelle rester af med opvaskemiddel og vand. Skyl af, og tør grundigt.</p>
Blenderlåg, emulsionsdæksel, stav og skålpude	Disse dele kan vaskes i en opvaskemaskine. Brug IKKE "SANI"-programmet (antibakteriel), når du vasker delene i en opvaskemaskine. De høje temperaturer i "SANI"-programmet (antibakteriel) kan beskadige produktet. Delene kan også vaskes med varmt sæbevand. Vær forsigtig, når du håndterer skærebladet, da det er meget skarpt. Skyl af, og tør grundigt.

Anbefalinger:

- For at opretholde blenderskålens æstetiske egenskaber skal du vaske og tørre den omhyggeligt umiddelbart efter hver brug.
- Det anbefales at bruge en blød børste, såsom en sutteflaskebørste, og opvaskemiddel til at fjerne hårde olier eller genstridige ingredienser fra skålen, og det kan være nyttigt til at rengøre området under skærebladet.
- Brug et viskestykke eller en blød klud til at tørre produktet.
- Hvis blenderskålen ikke bliver ren efter den første vask, skal du gentage proceduren.
- Undgå at bruge slibende eller ru rensemidler, skurepuder, børster og ståluld, da de vil forårsage ridser under rengøringsprocessen.
- Det kan være nyttigt at lade din blenderskål stå i blød i eddike eller en 10 % blegemiddelopløsning (i op til 8 timer) for at fjerne nogle pletter eller tegn på uklarehed.

Fejlfinding

Der står "Err" i displayet.

- Sluk for enheden på OFF (○), inden den tages ud af stikket. Tag blenderen ud af stikkontakten og lad den køle ned i 15 til 45 minutter.
- Hvis enheden ikke kan køre efter 45 minutters nedkølingstid, skal kundeservicecenteret kontaktes.

Blenderen kan ikke starte.

- Sørg for at tilstandsvælgeren ikke er placeret på OFF (○).
- Sørg for at enheden er sikkert tilsluttet en stikkontakt med korrekt spænding og frekvens.
- Kontrollér om der er sprunget en sikring, eller om en hovedafbryder er blevet udløst.

Enheden reagerer ikke på tryk på knapperne.

- Tænd og sluk for strømmen med tilstandsvælgeren for at nulstille styringerne.
- Hvis enheden ikke reagerer, kontaktes vores kundeservicecenter.

Blenderen lugter som om den brænder.

- Sluk for blenderen og lad den køle ned.
- Selvom motorerne er testet i løbet af produktionsprocessen kan voldsomt brug forårsage hærkning af motorviklinger. Lugten forsvinder sandsynligvis hurtigt efter et par ganges voldsomt brug.
- Hvis lugten fortsætter, skal du kontakte kundeservicecenteret.

Der er fedtet omkring bunden af blenderskålen eller på bordet.

- Overvåg problemet og find kilden. Det kan betyde, at der er et problem med skålens lejer.
- Ring til vores kundeservicecenter, hvis problemet fortsætter.

Blenderskålen er uklار eller plettet. Hvordan kan jeg rengøre den?

- Det er helt naturligt, at blenderskålen kan være uklar efter brug. Mineraler fra frugt og grøntsager samt olier fra forskellige nødder kan lave en belægning på indersiden af blenderskålen.
- Hæld 60 g bagepulver i blenderen. Tilsæt 240 ml hvid eddike. Blandingen vil boble. Når boblerne aftager, skal du tilsætte 480 ml vand og blende det på SUPPE-programmet (☺). Vask eventuelle rester af med opvaskemiddel og vand. Skyl af, og tør grundigt.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design og den røde farve, der er anvendt på grebene, er registrerede varemærker og servicemærker tilhørende Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design og ingredienser er registrerede varemærker og servicemærker tilhørende Sub-Zero, Inc. Alle andre varemærker og servicemærker tilhører deres respektive ejere i USA og andre lande.

Willkommen

Wir danken Ihnen für den Kauf dieses Produkts von Wolf Gourmet und 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. Mit den Präzisionsprodukten von Wolf Gourmet servieren Sie die Gerichte, die Sie sich vorstellen.

Inhalt

- 33 Sicherheitshinweise
- 36 Standmixer von Wolf Gourmet
Teile und Funktionen
- 38 Vorbereitung des Standmixers
- 39 Programmeinstellungen verwenden
- 41 Manuellen Modus verwenden
- 45 Pflegeempfehlungen
- 46 Fehlerbehebung

Registrieren Sie Ihr Produkt

Wir empfehlen Ihnen nachdrücklich, Ihre Küchenmaschine von Wolf Gourmet zu registrieren. Es liegt uns am Herzen, 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.

Registrieren können Sie sich auf der Seite wolfgourmet.com/registration.

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:

- **L**esen Sie alle Anweisungen durch. **N**ichtbeachtung dieser Anweisungen oder unsachgemäße Anwendung der Küchenmaschine kann zu Feuer, elektrischem Schlag und/oder Personenschäden führen.
- **D**iese Küchenmaschine ist nicht für den Gebrauch durch 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.
- **W**ird eine Küchenmaschine in der Nähe von Kindern eingesetzt, ist eine sorgfältige Beaufsichtigung erforderlich. **K**inder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit der Küchenmaschine spielen.
- **D**iese Küchenmaschine darf nicht von Kindern bedient werden. **B**enutzen und lagern Sie die Küchenmaschine sowie deren Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- **R**einigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ausgeführt werden, wenn diese dabei nicht beaufsichtigt werden.
- **U**m einen elektrischen Schlag zu vermeiden, legen Sie niemals das Kabel, den Netzstecker, den Standfuß oder den Motor in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- **T**rennen Sie die Küchenmaschine stets vom Stromanschluss, wenn Sie sie unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie sie zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.
- **V**ermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- **N**ehmen Sie die Küchenmaschine nicht in Betrieb, wenn das Stromkabel oder der Netzstecker beschädigt sind, wenn das Gerät fallen gelassen oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde oder nicht ordnungsgemäß funktioniert. **U**m Gefahren zu vermeiden, müssen der Austausch von Stromkabeln sowie Reparaturen durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder in ähnlicher Weise qualifizierte Personen erfolgen. **I**nformationen zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung Ihres Geräts erhalten Sie beim Kundendienst unter der angegebenen Telefonnummer.
- **D**ie Verwendung von Aufsätzen (einschließlich Einmachgläsern), die nicht vom Gerätehersteller empfohlen oder verkauft werden, kann ein Verletzungsrisiko darstellen.
- **V**erwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- **A**chten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Kante des Tisches bzw. der Arbeitsfläche hängt oder heiße

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN (Fortsetzung)

Oberflächen wie den Herd berührt.

- **S**tellen Sie das Gerät nicht auf heiße Gasbrenner oder elektrische Kochplatten bzw. in deren Nähe oder in einen heißen Ofen.
- **R**eichen Sie nicht mit den Händen oder mit Utensilien in den Becher oder in die Nähe der Messer, wenn Sie Lebensmittel mixen oder zerkleinern. So vermindern Sie das Risiko schwerer Körperverletzungen und/oder einer Beschädigung des Standmixers bzw. der verfügbaren Aufsätze (nicht alle Aufsätze sind im Lieferumfang des Standmixers enthalten). **A**ls Utensil eignet sich ein Gummispatel, jedoch ausschließlich bei ausgeschaltetem Standmixer.
- **D**ie Messer sind scharf. Eine vorsichtige Handhabung ist insbesondere beim Zusammenbau, beim Zerlegen und bei der Reinigung innerhalb des Mixbechers erforderlich.
- **V**erwenden Sie den Mixbecher nicht, wenn er beschädigt ist oder Risse oder Sprünge aufweist.
- **V**erwenden Sie den Messersterne nicht, wenn er beschädigt ist, Risse aufweist oder nicht richtig befestigt ist.
- **B**eim Betrieb des Standmixers müssen stets der Deckel und die Emulsionskappe angebracht sein. **E**ntfernen Sie die Emulsionskappe nur, um Zutaten einzufüllen oder den Stopfer einzuführen.
- **E**ntfernen Sie die Emulsionskappe aus der Mitte des Deckels, um heiße Flüssigkeiten oder Zutaten zu mixen. **S**eien Sie vorsichtig: Spritzer oder Dampf können Verbrühungen oder Verbrennungen verursachen. **Ü**berschreiten Sie nicht den Füllstand von 1400 ml. **B**eginnen Sie die Verarbeitung von Mixgut stets mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe. **H**alten Sie Ihre Hände und andere ungeschützte Hautpartien von der Deckelöffnung fern, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden.
- **S**tellen Sie sicher, dass der Messersterne fest mit dem Mixbecher verbunden ist. Wenn sich die rotierenden Messer lösen, kann es zu Verletzungen kommen.
- **G**ehen Sie beim Einfüllen heißer Flüssigkeiten in den Standmixer vorsichtig vor, da diese durch plötzliche Dampfentwicklung ausgestoßen werden können.
- **D**reht sich der Mixbecher, wenn der Motor eingeschaltet wird, schalten Sie den Standmixer sofort AUS (○) und stellen Sie sicher, dass der Mixbecher ordnungsgemäß am Standfuß des Standmixers befestigt ist.
- **L**assen Sie den Standmixer niemals unbeaufsichtigt laufen.
- **S**chalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. **S**chalten Sie das Gerät AUS (○), bevor Sie es vom Stromnetz trennen. **Z**iehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- **V**erwenden Sie diese Küchenmaschine ausschließlich für ihren bestimmungsgemäßen Zweck.

SICHERHEITSHINWEISE

- **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 an- und ausgestellt wird.
- **D**er Stromstecker verfügt über eine 13-A-Sicherung mit **ASTA**-Zertifizierung für **B.S. 1362**. Falls der Sicherungshalter ausgetauscht werden muss, ersetzen Sie diesen durch einen gleichen farbcodierten Halter mit den gleichen Markierungen. **S**icherungsdeckel und -halter sind bei zugelassenen Servicestellen erhältlich.
- **B**etreiben Sie das Gerät nicht länger als 2 Minuten im **MANUELLEN** Modus.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Weitere Informationen zur Kundensicherheit

Dieses Küchengerät ist für den Gebrauch in Privathaushalten und unter ähnlichen Rahmenbedingungen beabsichtigt, zum Beispiel: Küchenbereiche in Werkstätten, Büros und anderen Arbeitsumfeldern; Bauernhöfe; durch Gäste in Hotels, Raststätten und anderen wohnungsähnlichen Umfeldern; Frühstückspensionen o. Ä.

⚠️ WARNUNG

Gefahr eines elektrischen Schlags: Diese Küchenmaschine ist mit einem geerdeten Stecker 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. Falls der Stecker nicht in die Steckdose passt, lassen Sie die Steckdose durch einen Elektriker austauschen.

Die Länge des Stromkabels an der Küchenmaschine wurde gewählt, um die Gefahr des Verhedders oder des Stolperns über ein längeres Kabel zu minimieren. Falls ein längeres Kabel nötig ist, kann ein zugelassenes Verlängerungskabel verwendet werden. Die Nennleistung des Verlängerungskabels muss mindestens der des Küchengeräts entsprechen. Beim Verlängerungskabel muss es sich um ein geerdetes 3-adriges Kabel handeln. Es muss darauf geachtet werden, das Verlängerungskabel so zu legen, dass es nicht über die Arbeitsfläche oder Tischplatte hängt, wo es von Kindern gezogen werden oder eine Stolpergefahr darstellen kann.

Ein klemmender, unbeweglicher Messerstern verursacht Motorschaden. Verwenden Sie das Gerät nicht. Kontaktieren Sie das Kundendienstzentrum für weitere Informationen.

Stellen Sie einen mit Speisen oder Flüssigkeiten gefüllten Mixbecher nicht ins Gefrierfach. Ansonsten können Schäden am Messerstern, Becher und Standmixer entstehen und möglicherweise zu Verletzungen führen.

HINWEIS: Dieses Gerät ist mit einem Motorüberlastungsschutz ausgestattet. Falls sich der Motor während des Betriebs aufgrund von Überhitzung ausschaltet, ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie es für circa 15 Minuten abkühlen. Stecken Sie das Gerät wieder ein, um den normalen Betrieb fortzusetzen.

Informationen zu Stromverbrauch/maximaler Leistung

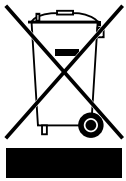
Die Nennleistung des Standmixers wurde im Test von einer unabhängigen Agentur bestimmt und basiert auf dem verfügbaren Messerstern und den verfügbaren Becherkombinationen sowie Aufsätzen, die gegebenenfalls nicht im Lieferumfang Ihres Geräts enthalten waren, jedoch als Ersatzteile erhältlich sind. Der Standmixer verbraucht im Lieferzustand eventuell wesentlich weniger Strom.

Maximale Leistung misst den Stromverbrauch des Motors während der ersten Betriebssekunden. In diesem Zeitraum benötigt ein Standmixer den meisten Strom, um Eis, gefrorene Früchte etc. zu zerkleinern. Dies liefert eine akkuratere Messung des möglichen Stromverbrauchs, wenn der Motor des Standmixers den meisten Strom benötigt.

TEILE UND FUNKTIONEN DES STANDMIXERS VON WOLF GOURMET

TEILE UND FUNKTIONEN

- 1a Einfüllkappe
- 1b Emulsionsbecher
- 2 Deckel
- 3 Stopfer
- 4 Mixbecher
- 5 Messerstern
- 6 Becherunterlage
- 7 Steuertasten
- 8 Bedienfeld-Display
- 9 Auswahrling
- 10 Variabler Geschwindigkeitsregler
- 11 Standfuß
- 12 Typenschild



Recycling des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

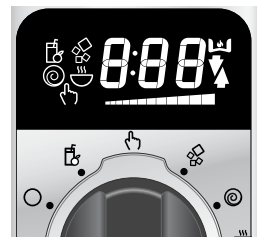
Das Mülltonnensymbol an dieser Küchenmaschine zeigt an, dass das Gerät über ein WEEE-konformes Sammelsystem entsorgt werden muss, damit es entweder recycelt oder zerlegt werden kann, um Umweltauswirkungen zu minimieren. Der Verbraucher trägt die Verantwortung dafür, das Produkt einer den örtlichen Vorschriften 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

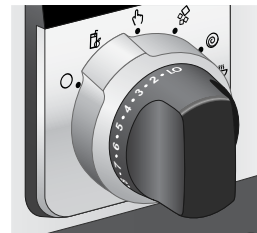
1. Emulsionskappe: Die zweiteilige Kappe besteht aus einem Emulsionsbecher mit innenliegender Einfüllkappe. Für ein einfaches Messen sind an der Einfüllkappe Messstriche angebracht. Der Emulsionsbecher wird verwendet, um feine Dressings und Marinaden herzustellen. Um Zutaten einzufüllen oder der Stopfer in den Deckel einzusetzen, müssen beide Teile entfernt werden.
2. Deckel: Der Deckel liegt dicht auf dem Mixbecher und lässt sich durch Anheben der Logo-Lasche einfach entfernen. Um den Ausguss des Bechers sauber zu halten, setzen Sie die Logo-Lasche über den Bechergriff.
3. Stopfer: Der Stopfer mischt dickflüssiges oder gefrorenes Mixgut unter, das nicht beim normalen Mixvorgang aufgegriffen werden kann. Er verhindert die Bildung von Lufteinschlüssen und ist auch bei der Herstellung von Nussbutter praktisch.
4. Mixbecher: Auf dem robusten Mixbecher sind Unzen, Cups und Milliliter deutlich gekennzeichnet. Ihr Mixbecher besteht aus speziellem Copolyester, das aufgrund seines Gewichts, seiner Haltbarkeit und seiner glasähnlichen Klarheit ausgewählt wurde. Hinweise zur Pflege und Reinigung des Mixbechers finden Sie auf Seite 45.
5. Messerstern: Der Messerstern ist im Mixbecher fest eingebaut.
6. Becherunterlage: Die Gummiunterlage lässt sich einfach für eine problemlose Reinigung anheben.
7. Bedientasten: Oben am Standfuß befinden sich zwei Tasten. Verwenden Sie START/STOPP (↕) in Verbindung mit allen Einstellungen. Verwenden Sie PULSIEREN (⊕) bei jeder variablen Geschwindigkeit im MANUELLEN (⤴) Modus.



8. Bedienfeld-Display: Beim Verwenden von Programmeinstellungen zeigt das Display die Einstellung und einen Countdown-Timer an. Im MANUELLEN (⤴) Modus zeigt das Display die variablen Geschwindigkeiten von 1 bis 12 sowie einen nach oben zählenden Timer an.

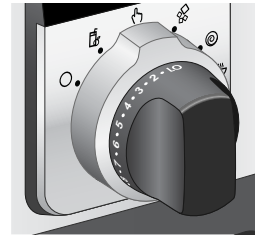


9. Auswählring: Drehen Sie den Auswählring auf den gewünschten Mixmodus: SMOOTHIE (🥤), MANUELL (⤴), EISCRUSHER (🌟), PÜREE (🥣) und SUPPE (🍲).



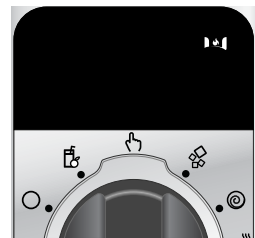
TEILE UND FUNKTIONEN

10. Variabler Geschwindigkeitsregler: Wählen Sie im MANUELLEN (☞) Modus die gewünschte Geschwindigkeit und Pulsschaltung, indem Sie den Regler von 1 bis 12 drehen. Verfügbar in schwarz, rot oder gebürstet.



11. Standfuß: Enthält den Motor. TAUCHEN SIE DEN STANDFUSS NIE IN WASSER.
12. Typenschild: Modellnummer und Leistungsdaten finden sich auf der Unterseite des Standfußes.

Ruhemodus: Nach 10 Minuten ohne Aktivität schaltet das Bedienfeld in den Ruhemodus und zeigt ein leeres Display an. Um den Ruhemodus zu beenden, drehen Sie den Auswahrling auf AUS (○) oder drücken Sie die Taste PULSIEREN oder START/STOPP.



Automatischer Überlastungsschutz: Der Standmixer von Wolf Gourmet ist mit einem Motorüberlastungsschutz ausgestattet. Falls sich der Motor während des Betriebs aufgrund von Überhitzung ausschaltet, ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie es für circa 15 Minuten abkühlen. Stecken Sie den Standmixer wieder ein, um den normalen Betrieb fortzusetzen.

Vorbereitung des Standmixers

Spülen Sie nach dem Auspacken des Standmixers alle Teile außer dem Standfuß in heißer Seifenlauge. Trocknen Sie die Teile gründlich. Wischen Sie den Standfuß mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. TAUCHEN SIE DEN STANDFUSS NIE IN WASSER. Seien Sie achtsam im Umgang mit dem scharfen Messerstern. Pflegeempfehlungen finden Sie auf Seite 45.

WICHTIG: Mixbecher und Messerstern unterliegen bei bestimmungsgemäßem Gebrauch einem normalen Verschleiß. Prüfen Sie den Mixbecher stets auf Kerben, Risse oder Sprünge. Prüfen Sie den Messerstern stets auf Schäden, Sprünge oder lose Klingen. Verwenden Sie niemals einen beschädigten Mixbecher oder Messerstern. Wenden Sie sich telefonisch an unser Kundendienstzentrum, wenn Sie Ersatzteile benötigen.

Mixereinstellungen

Wählen Sie eine der vier Programmeinstellungen oder nutzen Sie den MANUELLEN (☞) Modus zur genauen Geschwindigkeitskontrolle.

⚠️ WARNUNG



Verbrennungsgefahr

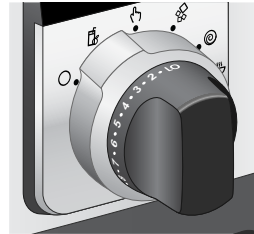
Die Metallteile unter dem Mixbecher erhitzen sich beim Einsatz des Geräts. Nicht berühren.

Programmeinstellungen verwenden

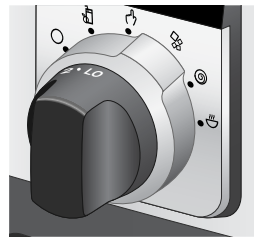
Die Programme sind für verschiedene Rezeptarten optimiert und variieren hinsichtlich Geschwindigkeit und Dauer. Der Standmixer stoppt nach Programmende automatisch.

1. Drehen Sie den Auswähler von AUS (O) auf eines der folgenden Programme:

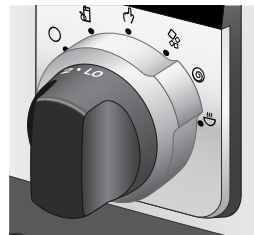
- a. SMOOTHIE (☞) – zum Mixen gefrorener oder frischer Smoothies. Der Standmixer pulsiert zu Beginn dreimal, um Eis oder gefrorene Zutaten zu zerkleinern, und beschleunigt dann für insgesamt 55 Sekunden auf hohe Geschwindigkeit. Vgl. Seite 44 für Tipps zur Programmeinstellung SMOOTHIE.



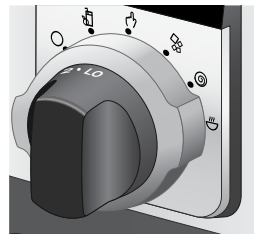
- b. EISCRUSHER (☞) – zum Zerkleinern von Eis in Stücke, die fein genug für Slushies oder glatte Cocktails sind. Der Standmixer pulsiert 1 Minute lang kontinuierlich von anfangs geringer bis mittlerer Geschwindigkeit. Vgl. Seite 44 für Tipps zur Programmeinstellung EISCRUSHER.



- c. PÜREE (☉) – für eine glatte, cremige Konsistenz bei püriertem Obst oder Gemüse und einer feinkörnigen Textur beim Mahlen von Körnern oder der Herstellung von Puderzucker. Der Standmixer steigert langsam von geringer auf mittlere Geschwindigkeit und läuft 1 Minute und 15 Sekunden lang. Vgl. Seite 44 für Tipps zur Programmeinstellung PÜREE.



- d. SUPPE (☞) – zum Pürieren und Erhitzen von Zutaten bis knapp unter den Siedepunkt. Mixen Sie in dieser Programmeinstellung nicht mehr als 1400 ml. Verwenden Sie beim Zubereiten von Suppen Zutaten, die kalt oder auf Zimmertemperatur sind. Die Emulsionskappe kann im Deckel gelassen werden. Der Standmixer läuft 6 Minuten und 45 Sekunden lang auf hoher Geschwindigkeit. Vgl. Seite 44 für Tipps zur Programmeinstellung SUPPE.



- Verwenden Sie die Programmeinstellung SUPPE nicht mehrfach ohne Pause. Lassen Sie das Gerät nach jedem Durchgang auf Raumtemperatur abkühlen.

PROGRAMMEINSTELLUNGEN

- Das LCD-Display zeigt das ausgewählte Programm und dessen Dauer an.



- Öffnen Sie den Deckel zum Befüllen. Füllen Sie die Zutaten ein und schließen Sie den Deckel wieder.
- Drücken Sie START/STOPP (↔) (⏸).
- Das LCD-Display zeigt einen Pfeil nach unten an und beginnt einen Countdown. Der Standmixer stoppt automatisch bei Programmende und das LCD-Display zeigt END (ENDE) an.



- Drücken Sie START/STOPP (↔) (⏸), um den Standmixer jederzeit während des Programms anzuhalten. Wenn Sie den Standmixer durch Drücken von START/STOPP (↔) (⏸) wieder anschalten, startet das Programm von vorne.
- Drehen Sie den Auswahling auf AUS (⊙), um das Gerät auszuschalten.

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr

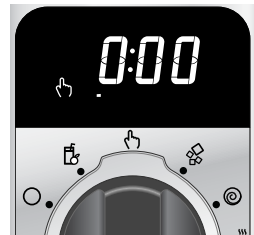
Beim Mischen heißer Flüssigkeiten vermeiden Sie den Kontakt mit Spritzern oder Dampf, indem Sie:

- stets die Emulsionskappe entfernen;
- den Mixvorgang stets auf der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe starten;
- nie den Füllstand von 1400 ml überschreiten;
- Ihre Hände und andere ungeschützte Körperteile stets von der Deckelöffnung fernhalten.

Manuellen Modus verwenden

Der MANUELLE Modus ermöglicht eine genaue Kontrolle der Mixgeschwindigkeit.

1. Drehen Sie den Auswahrling von AUS (⊙) auf MANUELL (⤴).
2. Drehen Sie den variablen Geschwindigkeitsregler gegen den Uhrzeigersinn auf Stufe 1. Beginnen Sie stets auf Stufe 1 und passen Sie die Geschwindigkeit nach Einschalten des Standmixers an.
3. Das LCD-Display zeigt das Symbol für MANUELL (⤴), Geschwindigkeitsstufe 1 und die Zeit 0:00 an.



4. Öffnen Sie den Deckel zum Befüllen. Füllen Sie die Zutaten ein und schließen Sie den Deckel wieder.
5. Drücken Sie START/STOPP (⏪ ⏩).
6. Das LCD-Display zeigt einen Pfeil nach oben an und beginnt, die Zeitdauer zu messen.



7. Zum Erhöhen der Geschwindigkeit, drehen Sie den variablen Regler langsam im Uhrzeigersinn. Die erhöhte Geschwindigkeit wird auf dem LCD-Display als bis auf Stufe 12 zunehmender Balken angezeigt.
8. Drücken Sie START/STOPP (⏪ ⏩), um den Standmixer jederzeit anzuhalten.
9. Drehen Sie den variablen Geschwindigkeitsregler zurück auf Stufe 1.
10. Drehen Sie den Auswahrling auf AUS (⊙), um das Gerät auszuschalten.

MANUELLER MODUS

Pulsieren

PULSIEREN (⊕) kann im MANUELLEN (⌚) Modus verwendet werden, um Zerkleinerungsbewegungen zu kontrollieren oder das Vermischen von Zutaten anzuregen.



1. Drehen Sie den Auswahrling von AUS (⊙) auf MANUELL (⌚).
2. Drehen Sie den variablen Geschwindigkeitsregler gegen den Uhrzeigersinn auf Stufe 1. Beginnen Sie stets auf Stufe 1 und passen Sie die Geschwindigkeit nach Einschalten des Standmixers an.
3. Das LCD-Display zeigt das Symbol für MANUELL (⌚), Geschwindigkeitsstufe 1 und die Zeit 0:00 an.
4. Öffnen Sie den Deckel zum Befüllen. Füllen Sie die Zutaten ein und schließen Sie den Deckel wieder.
5. Drücken Sie die Taste PULSIEREN (⊕).
6. Das LCD-Display zeigt einen Pfeil nach oben an und beginnt, die Zeitdauer zu messen.
7. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit der Funktion PULSIEREN (⊕), indem Sie den variablen Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn drehen. Die erhöhte Geschwindigkeit wird auf dem LCD-Display als bis auf Stufe 12 zunehmender Balken angezeigt.
8. Halten Sie die Taste PULSIEREN (⊕) für die gewünschte Dauer gedrückt.
9. Drehen Sie den variablen Geschwindigkeitsregler zurück auf Stufe 1.
10. Drehen Sie den Auswahrling auf AUS (⊙), um das Gerät auszuschalten.

TIPPS FÜR DEN UMGANG MIT IHREM STANDMIXER

ALLGEMEINES

- Die beste Leistung erzielen Sie, wenn Sie bei jedem Rezept mindestens 240 ml Flüssigkeit verwenden.
- Bei dickflüssigen Smoothies oder Breien, die sich nicht gut mixen lassen, können Sie unter Umständen schon mit ein wenig zusätzlicher Flüssigkeit bessere Ergebnisse erzielen. Fügen Sie zunächst 60 ml hinzu.
- Um während des Mixvorgangs Lebensmittel zuzugeben, entfernen Sie die Emulsionskappe und geben Sie die Zutaten durch die Öffnung hinzu.
- Bewahren Sie im Mixbecher keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten auf.
- Vermeiden Sie es, gegen den Standmixer zu stoßen oder ihn fallen zu lassen.
- Das Zerschneiden großer Obst- und Gemüsestücke ermöglicht unter Umständen ein schnelleres Mixen.
- Füllen Sie den Mixbecher höchstens bis zum obersten Messstrich.
- Das Material des Mixbechers ist anfällig für Stöße durch harte Zutaten wie Nüsse, Saate und Kerne, die kleinere Schlagstellen oder Trübungen verursachen können. Dies betrifft nur das Aussehen des Standmixers und beeinträchtigt nicht die künftige Mixleistung.
- Bricht der Mixvorgang plötzlich ab oder kleben Zutaten an den Seiten des Mixbechers, führen Sie den Stopfer ein, um das Mixgut zu bewegen, oder füllen Sie mehr Flüssigkeit ein.

VERWENDUNG DES STOPFERS:

- Beim Mixen von sehr dickem oder gefrorenem Mixgut wie Erdnussbutter oder Sorbet können ab und zu aufgrund der hohen Geschwindigkeit der Messer Lufteinschlüsse entstehen, die dazu führen können, dass sich die Zutaten nicht weiter vermischen. Es handelt sich dabei um eine sogenannte Kavitation. Kommt es zur Kavitation, schieben Sie die Zutaten mit dem Stopfer in Richtung der Messer. Der Stopfer ist so konstruiert, dass er perfekt in die Öffnung des Becherdeckels passt; daher kann er auch während des Mixens verwendet werden. Er kommt dabei nicht mit dem Messersterne in Kontakt. Verwenden Sie den Stopfer NUR mit aufgesetztem Becherdeckel.
 1. Entfernen Sie die Emulsionskappe. Führen Sie den Stopfer durch das Loch im Becherdeckel ein.
 2. Bei Verwendung des Stopfers während des Mixvorgangs sollte der Mixbecher zu maximal zwei Dritteln gefüllt sein.
 3. Verwenden Sie den Stopfer nicht für heiße Flüssigkeiten.
 4. Um Zutaten unterzurühren, drehen Sie den Stopfer in Richtung der Seiten oder Ecken des Behälters. Versuchen Sie nicht, den Stopfer tiefer in den Behälter hinein oder näher an die Messer zu führen.

ÜBERLADUNG VERHINDERN:

- Verarbeiten Sie Mixgut nicht auf einer niedrigeren oder höheren Geschwindigkeitsstufe als empfohlen.
- Verarbeiten Sie Mixgut nicht länger als empfohlen.

TIPPS FÜR DEN UMGANG MIT IHREM STANDMIXER

SMOOTHIE (☞):

- Die Einstellung SMOOTHIE wurde für die Zubereitung gießbarer Getränke mit Flüssigkeiten, Obst oder Gemüse in Verbindung mit einer gefrorenen Komponente (Eis oder gefrorenes Obst) entwickelt. Um mit der Einstellung SMOOTHIE das bestmögliche Ergebnis zu erzielen, gießen Sie zuerst Flüssigkeiten ein und fügen die übrigen Zutaten von weich nach hart hinzu. Fügen Sie gefrorene Zutaten und Eis zum Schluss hinzu. Um eine gießbare Konsistenz zu erhalten und einen reibungslosen Mixvorgang zu gewährleisten, sollten folgende Leitlinien eingehalten werden:
 1. Idealerweise sollten 75 ml Flüssigkeit pro 100 ml Eis oder gefrorene Früchte verwendet werden. Ein höherer Anteil gefrorener Zutaten kann zu Kavitation führen. Schieben Sie die Zutaten gegebenenfalls mit dem Stopfer in Richtung der Messer.
 2. Das bestmögliche Ergebnis erzielen Sie, indem Sie mindestens 240 ml Flüssigkeit pro 240 g Blattgemüse verwenden. Falls Sie eine größere Menge Blattgemüse verwenden, ist es eventuell sinnvoll, nach dem Durchlauf der SMOOTHIE-Einstellung noch 20 Sekunden auf hoher Geschwindigkeit zu mixen, um einen besonders glatten Smoothie zu erhalten, oder die MANUELLE Einstellung zu verwenden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Saftige frische Früchte wie Trauben, Orangen, Erdbeeren, Ananas und Melonen werden als Flüssigkeiten gezählt, wenn es darum geht, das richtige Verhältnis von Flüssigkeiten zu gefrorenen Zutaten oder Blattgemüse zu erhalten.

EISCRUSHER (☞):

- Abhängig von der Menge des Eises sind für verschiedene Eisarten eventuell verschiedene Arten des Zerstoßens nötig.
- Um die sichelförmigen Eisstücke, wie sie die meisten privaten Eismaschinen produzieren, und würfelförmiges Eis aus Eiswürfelschalen zu zerstoßen, sollten Sie darauf achten, dass der Standmixer trocken ist, nicht mehr als 1200 ml Eis einfüllen und den Zyklus EISCRUSHER laufen lassen. Dadurch erhalten Sie trockenes, flockiges Eis, das sich besonders für geschabte Eisspezialitäten eignet.
- Eis, das in Unterbaukühlschränken oder kommerziellen Eismaschinen hergestellt und abgepackt wurde, ist nasser und muss anders verarbeitet werden. Um nasses Eis zu zerstoßen, füllen Sie den Mixbecher mit der gewünschten Menge Eis. Der Becher kann bis zur 1700-ml-Markierung befüllt werden. Gießen Sie dann Wasser in den Mixbecher, bis das Eis über den Messern schwimmt. Lassen Sie den EISCRUSHER-Zyklus durchlaufen. Gießen Sie überschüssiges Wasser ab. Dadurch entsteht ein nasses Eis, das sich perfekt für gefrorene Getränke eignet. Nasses Eis lässt sich auch ohne Wasser zerkleinern, wenn nicht mehr als 950 ml Eis in den Standmixer gefüllt wurden.

PÜREE (☞):

- Die PÜREE-Einstellung eignet sich am besten, um beim Mixen gekochter oder weicher Obst- und Gemüsesorten eine glatte Konsistenz zu erhalten, um cremige Dips wie Hummus zuzubereiten und Körner zu mahlen.
- Auch für frische Säfte (ohne gefrorene Zutaten) erhalten Sie mit der Einstellung PÜREE das beste Ergebnis.

SUPPE (☞):

- Mixen Sie in dieser Programmeinstellung nicht mehr als 1400 ml.
- Verwenden Sie beim Zubereiten von Suppen Zutaten, die kalt oder auf Zimmertemperatur sind.
- Die Emulsionskappe kann im Deckel gelassen werden.
- Verwenden Sie die Programmeinstellung SUPPE nicht mehrfach ohne Pause. Lassen Sie das Gerät nach jedem Durchgang auf Raumtemperatur abkühlen.

Pflegeempfehlungen

WARNUNG

Gefahr eines elektrischen Schlages

Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
Tauchen Sie niemals das Kabel, den Netzstecker, den Standfuß
oder den Motor in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

VOR DER REINIGUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Nehmen Sie den Mixbecher vom Standfuß.
3. Entfernen Sie die Emulsionskappe und den Deckel.

REINIGUNG

Standfuß, Bedienfeld, Kabel	Mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen. Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel.
Mixbecher	<p>AUSSCHLIESSLICH VON HAND SPÜLEN. Eine Methode hierfür ist es, den Becher halb mit Wasser zu füllen und 2–3 Tropfen Geschirrspülmittel zugeben. 30 Sekunden lang mixen. Gründlich ausspülen und trocknen.</p> <p>Streuen Sie für eine gründlichere Reinigung 60 g Natron in den Standmixer. Geben Sie 240 ml weißen Essig hinzu. Diese Mischung sprudelt. Sobald das Sprudeln sich legt, geben Sie 480 ml Wasser hinzu und mixen Sie im Zyklus SUPPE. Entfernen Sie etwaige Rückstände mit Geschirrspülmittel und Wasser. Gründlich ausspülen und trocknen.</p>
Mixbecherdeckel, Emulsionskappe, Stopfer, Becherunterlage	Diese Teile sind 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. Seien Sie achtsam im Umgang mit dem scharfen Messerstern. Gründlich ausspülen und trocknen.

Empfehlungen:

- Um die ansprechende Optik des Mixbechers zu erhalten, spülen und trocknen Sie ihn nach jedem Gebrauch.
 - Wir empfehlen die Verwendung einer weichen Bürste (z. B. einer Bürste für Babyfläschchen) und Geschirrspülmittel, um anhaftende Öle oder hartnäckige Zutaten aus dem Becher zu entfernen und unter dem Messerstern zu reinigen.
 - Verwenden Sie zum Trocknen ein Geschirrtuch oder ein anderes weiches Tuch.
- Sollte der Becher nach dem ersten Spülvorgang nicht sauber aussehen, wiederholen Sie die Reinigung.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden oder aggressiven Reinigungsmitteln, Scheuerschwämmen, Bürsten und Stahlwolle, da diese den Becher verkratzen.
- Um Flecken oder Trübungen zu entfernen, kann es hilfreich sein, den Becher in Essig oder einer 10 %-igen Chlorbleichlösung (bis zu 8 Stunden lang) einzuweichen.

Fehlerbehebung

Das Display zeigt „Err“ an.

- Schalten Sie das Gerät AUS (⊖), bevor Sie es vom Strom trennen. Ziehen Sie den Stromstecker und lassen Sie das Gerät 15 bis 45 Minuten abkühlen.
- Falls das Gerät nach 45 Minuten Abkühlzeit nicht funktioniert, wenden Sie sich an unser Kundendienstzentrum.

Standmixer startet nicht.

- Prüfen Sie, dass der Auswahling nicht auf der Position AUS (⊖) steht.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät sicher an eine Steckdose mit geeigneter Spannung und Frequenz angeschlossen ist.
- Prüfen Sie, ob die Sicherung für die Steckdose durchgebrannt ist oder ausgelöst wurde.

Gerät reagiert nicht auf Knopfdrücke.

- Schalten Sie mit dem Auswahling den Strom aus und wieder ein, um die Steuerung zurückzusetzen.
- Falls das Gerät nicht reagiert, wenden Sie sich an unser Kundendienstzentrum.

Standmixer riecht verbrannt.

- Schalten Sie den Standmixer aus und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Obwohl Motoren während der Herstellung geprüft werden, kann intensive Nutzung eine Aushärtung der Motorwicklung verursachen. Der Geruch kann sich nach einigen Malen intensiven Gebrauchs schnell verflüchtigen.
- Falls der Geruch nach weiterer intensiver Nutzung anhält, kontaktieren Sie unser Kundendienstzentrum.

Am Boden des Mixbechers oder auf der Arbeitsplatte befindet sich Schmierfett.

- Behalten Sie das Problem und die Quelle im Auge. Es könnte auf ein Problem mit den Lagern des Bechers hinweisen.
- Wenden Sie sich an unser Kundendienstzentrum, falls dieser Zustand andauert.

Der Mixbecher ist trüb oder weist Flecken auf. Wie kann ich ihn reinigen?

- Eine gewisse Trübung ist nach dem Gebrauch normal. Minerale aus Früchten, Naturprodukten und Blattgemüse sowie die Öle verschiedener Nussbutterarten können Beläge auf dem Mixbecher verursachen.
- Streuen Sie 60 g Natron in den Standmixer. Geben Sie 240 ml weißen Essig hinzu. Diese Mischung sprudelt. Sobald das Sprudeln sich legt, geben Sie 480 ml Wasser hinzu und mixen Sie im Zyklus SUPPE (☺). Entfernen Sie etwaige Rückstände mit Geschirrspülmittel und Wasser. Gründlich ausspülen und trocknen.

„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.

Bienvenido

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

- 48 Precauciones de seguridad
- 51 Piezas y características de la batidora de vaso Wolf Gourmet
- 53 Preparación de la batidora de vaso
- 54 Uso de las configuraciones de programa
- 56 Uso del modo manual
- 60 Recomendaciones para el cuidado
- 61 Resolución de problemas

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 DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, 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**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.
- **E**ste electrodoméstico no debe ser usado por niños. **M**antenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
- **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, la base o el motor entren en contacto con agua u otros líquidos.
- **D**esconecte siempre el electrodoméstico de la corriente si lo deja desatendido y antes de montar, desmontar o limpiar.
- **E**vite el contacto con las piezas en movimiento.
- **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. **L**lame al servicio de atención al cliente proporcionado para obtener información acerca de la evaluación, la reparación o el ajuste del aparato.
- **E**l uso de accesorios, incluidos los frascos para envasado, que no estén recomendados o vendidos por el fabricante del equipo puede suponer un riesgo o causar lesiones personales.
- **N**o utilice el producto en exteriores.
- **N**o deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o encimera ni que entre en contacto con superficies calientes, incluido el fogón de la cocina.
- **N**o coloque el equipo sobre un quemador de gas o eléctrico ni en un horno caliente, ni cerca de ellos.
- **M**antenga las manos y utensilios alejados de la jarra y las cuchillas mientras está batiendo o picando

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES (continuación)

comida, para reducir el riesgo de lesiones graves y/o daños a la batidora o los accesorios disponibles (es posible que los accesorios no se suministren junto con la batidora). **P**uede usarse una espátula de goma, pero solo deberá usarse cuando la batidora no esté en funcionamiento.

- **L**as cuchillas están afiladas, por lo que debe manipularlas con cuidado, especialmente cuando monte, desmonte o limpie el interior de la jarra de la batidora.
- **N**o use la jarra si está rota, picada o agrietada.
- **N**o utilice el juego de cuchillas si estas están rotas, dañadas o sueltas.
- **U**se siempre la batidora con la tapa y el conjunto para emulsiones colocados en su lugar. **R**etire el conjunto para emulsiones solo para añadir ingredientes o para introducir el tapón compactador.
- **C**uando esté batiendo líquidos o ingredientes calientes, retire el conjunto para emulsiones central de la tapa. **T**enga cuidado: los vapores o salpicaduras pueden producir quemaduras. **N**o supere el nivel de 1400 ml. **E**mpiece siempre con la velocidad más baja. **M**antenga las manos y otras partes del cuerpo con la piel expuesta alejadas de la apertura de la tapa para evitar posibles quemaduras.
- **A**segúrese de que las cuchillas estén apretadas y fijadas a la jarra. Si las cuchillas quedan expuestas accidentalmente mientras están moviéndose, pueden producirse lesiones.
- **T**enga cuidado si vierte líquidos calientes dentro de la batidora puesto que pueden salir disparados hacia afuera del dispositivo debido a un calentamiento repentino.
- **S**i la jarra comenzase a girar cuando el motor está ENCENDIDO, apáguelo (●) inmediatamente y verifique que la jarra descansa de forma segura sobre la base de la batidora.
- **N**o deje la batidora sin supervisión mientras está funcionando.
- **A**ntes de enchufar el cable a una toma de corriente, asegúrese de que el aparato está apagado (OFF). **P**ara desconectar el cable, gire el control hasta la posición APAGADO (●). **L**uego desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- **N**o use el equipo para una finalidad distinta a aquella para la que ha sido fabricado.
- **¡ATENCIÓN!** Con el fin de evitar un peligro debido al reinicio inadvertido del interruptor térmico, este dispositivo nunca debe ser activado con un dispositivo interruptor externo tal como un temporizador, o conectado a un circuito que se encienda y apague regularmente por una utilidad.
- **E**l enchufe se suministra con un fusible de 13 amperios aprobado por **ASTA a B.S.** 1362. **S**i

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

necesita un portafusibles de recambio, solo puede reemplazarlo por uno con el mismo código de color y las mismas marcas. Las cubiertas y los portafusibles pueden obtenerse en los agentes de servicio autorizados.

- No opere con el modo MANUAL durante más de 2 minutos.

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

Riesgo de descarga eléctrica: Este electrodoméstico se provee con una toma de tierra 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 entra en el enchufe de la pared, consulte a un electricista para cambiar el enchufe.

La longitud del cable que utiliza este aparato se ha seleccionado para minimizar los riesgos de estrangulamiento 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. El cable alargador debe ser un cable con conexión a tierra y con 3 hilos. 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.

Si el conjunto de cuchillas queda bloqueado y no se mueve, dañará el motor. En tal caso, no utilice el aparato. Llame al centro de atención al cliente para obtener más información.

No coloque la jarra de la batidora en el congelador con sólidos o líquidos dentro. Esto puede causar daños al conjunto de cuchillas, la jarra y la batidora, y podría provocar lesiones personales.

NOTA: Esta máquina está equipada con un sistema de protección contra sobrecargas del motor. Si el motor se detiene durante su funcionamiento debido a un sobrecalentamiento, desconéctelo y deje que se enfríe durante unos 15 minutos. Vuelva a enchufar el aparato para continuar con su funcionamiento normal.

Información sobre potencia/potencia máxima

La clasificación de potencia de la batidora la determina una agencia independiente mediante una prueba y se basa, según disponibilidad, en el conjunto de cuchillas y combinaciones de jarra y accesorios que quizá no estén disponibles o suministradas con su unidad, pero que están disponibles como piezas de recambio. La batidora, tal y como se suministra, puede presentar un consumo significativamente menor.

La potencia máxima es la medida de la potencia del motor durante los primeros segundos de funcionamiento. En ese momento es cuando la batidora necesita la mayor potencia para trocear hielo, fruta congelada, etc. Esta medida es la mejor respecto al consumo del motor de la batidora cuando necesita más potencia.

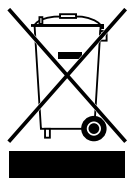
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS DE LA BATIDORA DE VASO WOLF GOURMET

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- 1a Tapón dosificador
- 1b Vaso para emulsiones
- 2 Tapa
- 3 Tapón compactador
- 4 Jarra de la batidora
- 5 Conjunto de cuchillas
- 6 Panel de la jarra
- 7 Botones de control
- 8 Pantalla del panel de control
- 9 Bisel selector
- 10 Rueda de control de velocidad variable
- 11 Base
- 12 Localización de la etiqueta del fabricante



Batidora de vaso
Wolf Gourmet

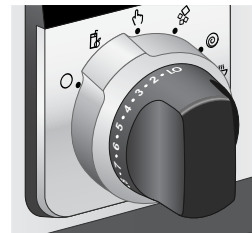


Reciclaje del producto al final de su vida útil

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.

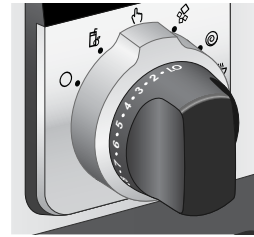
Piezas y características

1. Conjunto para emulsiones: El tapón de dos piezas lleva un tapón dosificador dentro de un vaso para emulsiones. El tapón dosificador está marcado para poder medir con facilidad, mientras que el vaso para emulsiones se usa para preparar aderezos y adobos. Cuando se retiran las dos piezas, pueden añadirse los ingredientes o puede insertarse el tapón compactador a través de la tapa.
2. Tapa: La tapa encaja firmemente en la jarra de la batidora y puede quitarse fácilmente levantando la pestaña con el logotipo. Para evitar que la boca de la jarra se ensucie, coloque la pestaña con el logotipo sobre el asa de la jarra.
3. Tapón compactador: El tapón compactador mezcla alimentos espesos o congelados que no pueden procesarse mediante un mezclado normal. Impide que se formen burbujas de aire y es una herramienta útil para realizar mantecas de frutos secos.
4. Jarra de la batidora: Esta jarra, de gran durabilidad, está graduada en onzas, tazas y mililitros. La jarra está fabricada a partir de un material especial de copoliéster que ha sido elegido por su peso, durabilidad y transparencia, similares a los del vidrio. Para obtener información sobre cuidados y limpieza de la jarra, vaya a la página 60.
5. Conjunto de cuchillas: El conjunto de cuchillas está instalado de forma permanente en la jarra de la batidora.
6. Panel de la jarra: Simplemente levántelo para quitar el panel de goma y limpiar fácilmente el aparato.
7. Botones de control: Encima de la base se encuentran dos botones. Use INICIO/PARADA () con cualquier programa. Use PULSO () con cualquier velocidad variable cuando utilice el modo MANUAL ().
8. Pantalla del panel de control: Al usar configuraciones de programas, la pantalla indicará la configuración y un temporizador de cuenta atrás. En modo MANUAL () la pantalla mostrará velocidades variables, de 1 a 12, y un temporizador de cuenta ascendente.
9. Bisel selector: Gire el bisel selector hasta el modo de mezclado deseado: BATIDO () , MANUAL () , HIELO PICADO () , PURÉ () y SOPA ().



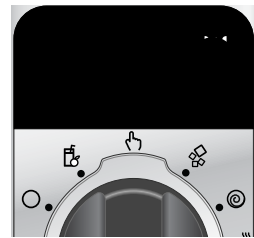
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

10. Rueda de control de velocidad variable: Al usar el modo MANUAL (↻), seleccione cualquier velocidad para el mezclado y pulsaciones girando la rueda de control del 1 al 12. Disponible en negro, rojo o metalizado.



11. Base: Contiene el motor. NO SUMERJA LA BASE EN AGUA.
12. Localización de la etiqueta del fabricante: Puede leer la información de clasificación eléctrica y el número de modelo en la etiqueta de debajo de la base.

Modo suspensión: Después de 10 minutos de inactividad, la pantalla del panel se pondrá en modo suspensión y mostrará una pantalla vacía. Para salir del modo suspensión, gire el bisel selector a APAGADO (○) o pulse los botones PULSO o INICIO/PARADA.



Protección automática contra sobrecargas: El motor de la batidora de vaso Wolf Gourmet está equipado con una protección contra sobrecargas. Si el motor se detiene durante su funcionamiento debido a un sobrecalentamiento, desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante unos 15 minutos. Vuelva a enchufar la batidora para continuar con su funcionamiento normal.

Preparación de la batidora de vaso

Después de desempaquetarla, lave todas las partes excepto la base de la batidora con agua jabonosa caliente. Séquela bien. Limpie la base de la batidora con un paño o esponja húmedos. NO SUMERJA LA BASE EN AGUA. Tenga cuidado al manipular el conjunto de cuchillas, ya que estas están muy afiladas. Consulte las recomendaciones sobre cuidados en la página 60.

IMPORTANTE: La jarra de la batidora y el conjunto de cuchillas se desgastan con el uso normal. Examine siempre la jarra por si presentara muescas, roturas o rajaduras. Examine siempre las cuchillas por si estuvieran rotas, agrietadas o sueltas. Si la jarra o el conjunto de cuchillas están dañados, no los use. Póngase en contacto con nuestro centro de atención al cliente para obtener recambios.

Selección de la configuración de la batidora

Seleccione una de las cuatro configuraciones de programas o utilice el modo MANUAL (↻) para un control de la velocidad preciso.

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de quemaduras

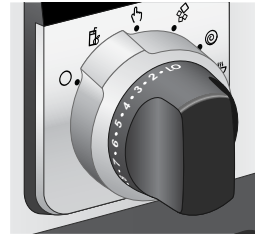
Tras su uso, las partes metálicas de debajo de la jarra de la batidora estarán calientes. No las toque.

Uso de las configuraciones de programa

Los programas están optimizados para adaptarse a varias categorías de recetas y varían su duración y velocidad de mezclado. La batidora se para automáticamente al final del programa.

1. Gire el bisel selector desde APAGADO (⊙) a uno de los siguientes programas:

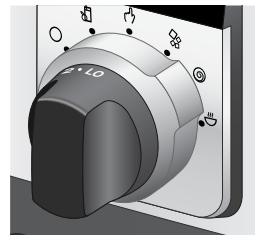
- a. BATIDO (☰) – mezcla batidos frescos o congelados. La batidora realiza tres pulsos al principio para picar el hielo o los ingredientes helados y luego sube la velocidad súbitamente para funcionar a alta velocidad durante un total de 55 segundos. Consulte los trucos para BATIDOS en la página 59.
- b. HIELO PICADO (☼) - pica el hielo en pequeños trocitos aptos para helados de hielo o refinados cócteles. La batidora realiza pulsos continuamente desde baja velocidad a velocidad media durante 1 minuto. Consulte los trucos para HIELO PICADO en la página 59.



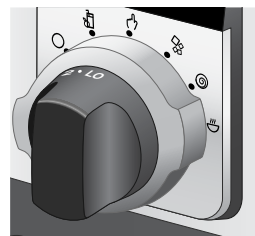
- c. PURÉ (☉) – da una consistencia suave y cremosa a frutas y verduras, y una fina textura al moler granos o azúcar, para hacer azúcar glas. La batidora aumenta lentamente de velocidad baja a alta, funcionando durante 1 minuto y 15 segundos. Consulte los trucos para PURÉS en la página 59.



- d. SOPA (☽) – tritura y calienta ingredientes justo por debajo del punto de ebullición. No mezcle más de 1400 ml en este programa. Cuando vaya a hacer una sopa, empiece con ingredientes fríos o a temperatura ambiente. El conjunto para emulsiones puede dejarse en la tapa. La batidora funcionará durante 6 minutos y 45 segundos a alta velocidad. Consulte los trucos para SOPAS en la página 59.



- No haga funcionar el modo SOPA en ciclos continuos. Deje que el dispositivo se enfríe a temperatura ambiente después de cada ciclo.



USO DE LAS CONFIGURACIONES DE PROGRAMA

2. La pantalla LCD mostrará el programa seleccionado y el tiempo de duración.



3. Para llenar, abra la tapa. Añada los ingredientes y coloque la tapa de nuevo.
4. Pulse INICIO/PARADA (◀▶).
5. La pantalla LCD le mostrará una flecha hacia abajo y comenzará la cuenta atrás. La batidora se parará automáticamente al final del programa y la pantalla LCD mostrará el mensaje END.



6. Para parar la batidora en cualquier momento durante el programa, pulse INICIO/PARADA (◀▶). Si la reactiva pulsando INICIO/PARADA (◀▶) de nuevo, el programa se reiniciará desde el principio.
7. Gire el bisel selector hasta la posición APAGADO (●) para apagar el aparato.

ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras

Cuando esté batiendo líquidos calientes, evite el contacto con las salpicaduras o el vapor:

- Retirar siempre el conjunto para emulsiones.
- Comenzar siempre a batir con la velocidad más baja.
- No superar nunca el nivel de 1400 ml.
- Mantener siempre las manos y otras partes del cuerpo con la piel expuesta alejadas de la apertura de la tapa.

Uso del modo manual

El modo MANUAL permite el control preciso de las velocidades de mezclado.

1. Gire el bisel selector de APAGADO (●) a MANUAL (⌚).
2. Gire la rueda de control de velocidad variable en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la velocidad 1. Comience siempre a la velocidad 1 y ajústela hasta una velocidad superior una vez que la batidora esté en marcha.
3. La pantalla LCD mostrará el mensaje MANUAL (⌚), velocidad 1 y tiempo 0:00.



4. Para llenar, abra la tapa. Añada los ingredientes y coloque la tapa de nuevo.
5. Pulse INICIO/PARADA (⏪ ⏩).
6. La pantalla LCD le mostrará una flecha hacia arriba y empezará a contar el tiempo.



7. Aumente la velocidad girando lentamente la rueda de control de velocidad variable en el sentido de las agujas del reloj. El aumento de la velocidad se mostrará en la pantalla LCD como una barra que se mueve hacia la velocidad 12.
8. Para parar la batidora en cualquier momento, pulse INICIO/PARADA (⏪ ⏩).
9. Gire la rueda de control de velocidad variable hasta la velocidad 1.
10. Gire el bisel selector hasta la posición APAGADO (●) para apagar el aparato.

USO DEL MODO MANUAL

Pulsaciones

PULSO (⊕) puede usarse con la configuración MANUAL (⌚) para controlar el corte y troceado de alimentos o para ayudar a mezclar los ingredientes.



1. Gire el bisel selector de APAGADO (⊙) a MANUAL (⌚).
2. Gire la rueda de control de velocidad variable en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la velocidad 1. Comience siempre a la velocidad 1 y ajústela hasta una velocidad superior una vez que la batidora esté en marcha.
3. La pantalla LCD mostrará el mensaje MANUAL (⌚), velocidad 1 y tiempo 0:00.
4. Para llenar, abra la tapa. Añada los ingredientes y coloque la tapa de nuevo.
5. Pulse el botón PULSO (⊕).
6. La pantalla LCD le mostrará una flecha hacia arriba y empezará a contar el tiempo.
7. Aumente la velocidad de PULSO (⊕) girando la rueda de control de velocidad variable en el sentido de las agujas del reloj. El aumento de la velocidad se mostrará en la pantalla LCD como una barra que se mueve hacia la velocidad 12.
8. Mantenga el botón PULSO (⊕) pulsado el tiempo que desee.
9. Gire la rueda de control de velocidad variable hasta la velocidad 1.
10. Gire el bisel selector hasta la posición APAGADO (⊙) para apagar el aparato.

CONSEJOS SOBRE LA BATIDORA

CONSIDERACIONES GENERALES

- Para lograr el mejor funcionamiento, la cantidad mínima de líquido necesaria por receta es de 240 ml.
- Cuando tenga batidos o purés que son espesos y no se baten bien, puede que tan solo necesite añadir una pequeña cantidad de líquido adicional para mejorar el resultado. Comience añadiendo 60 ml.
- Para añadir los alimentos cuando la batidora está en funcionamiento, retire el conjunto para emulsiones y añada los ingredientes a través de la abertura.
- No guarde alimentos ni líquidos en la jarra de la batidora.
- Evite golpear o dejar caer la batidora mientras se encuentra en funcionamiento, ni en ningún otro momento.
- Es posible batir con mayor rapidez las frutas y verduras grandes si las corta en trozos más pequeños.
- No llene la jarra de la batidora por encima de las marcas de graduación.
- El material de la jarra de la batidora es sensible a los golpes de ingredientes duros, como frutos secos, semillas, granos y pepitas, que pueden originar pequeñas marcas de golpes o un aspecto rayado de la jarra. Se trata de cuestiones estéticas que no afectarán al funcionamiento futuro de la batidora.
- Si la batidora se detiene durante el funcionamiento o los ingredientes se pegan a las paredes de la jarra, introduzca el tapón compactador para ayudar a mover la mezcla o añada más líquido a la jarra de la batidora.

USO DEL TAPÓN COMPACTADOR:

- Cuando esté batiendo mezclas muy espesas o congeladas, como por ejemplo la crema de cacahuete o sorbetes, pueden formarse bolsas de aire debido a la alta velocidad de las cuchillas, lo que puede hacer que los ingredientes dejen de mezclarse. Esto se llama cavitación. Si se produce la cavitación, use el tapón compactador para empujar los ingredientes hacia las cuchillas. El tapón compactador está diseñado para encajar perfectamente a través de la abertura de la tapa de la jarra, por lo que puede usarse mientras la batidora está funcionando. El tapón compactador no alcanzará las cuchillas. Use el tapón compactador ÚNICAMENTE con la tapa de la jarra colocada en su lugar.
 1. Quite el conjunto para emulsiones. Introduzca el tapón compactador a través del orificio de la tapa de la batidora.
 2. La jarra de la batidora no debe llenarse a un volumen superior a los dos tercios de su capacidad cuando se utiliza el tapón compactador.
 3. No utilice el tapón compactador con líquidos calientes.
 4. Si lo necesita para ayudar a que los alimentos circulen, dirija el tapón compactador hacia los lados o las esquinas de la jarra. No intente forzar el tapón compactador para llegar a mayor profundidad en la jarra y más cerca de las cuchillas.

EVITAR LAS SOBRECARGAS:

- No use el aparato a velocidades superiores o inferiores a las recomendadas.
- No use el aparato durante un tiempo superior al recomendado.

CONSEJOS SOBRE LA BATIDORA

BATIDO (🌀):

- La configuración de BATIDO está diseñada para refrescos poco espesos hechos con líquidos, frutas o verduras, y un componente helado (hielo o fruta helada). Para conseguir los mejores resultados con el programa BATIDO, añada primero los líquidos y luego los ingredientes de más blando a más duro. Añada en último lugar los ingredientes helados y el hielo. Para conseguir una consistencia que se pueda verter y mantener una velocidad constante, siga los siguientes consejos generales:
 1. Lo ideal son 350 ml de líquido por cada 480 ml de hielo o fruta congelada. Una proporción mayor de ingredientes congelados puede provocar cavitación. Si se produce cavitación, use el tapón compactador para empujar los ingredientes hacia las cuchillas.
 2. Para obtener el mejor resultado, utilice como mínimo 240 ml de líquido por cada 240 ml de hojas de verduras. Si usa una cantidad mayor de hojas de verduras, después de mezclar con el programa BATIDO, es probable que quiera mezclar durante 20 segundos más a alta velocidad para conseguir un batido extra sedoso o utilizar la configuración MANUAL hasta alcanzar la consistencia deseada.

Las frutas frescas y jugosas como las uvas, las fresas, la piña o el melón se consideran líquido a la hora de calcular las cantidades de líquidos e ingredientes helados u hojas de verduras.

HIELO PICADO (🧊):

- Distintos tipos de hielo pueden requerir distintos métodos de picado según la cantidad de hielo.
- Para picar los cubitos de hielo producidos por la mayoría de máquinas de hacer hielo caseras y los cubitos hechos con bandejas en el congelador, asegúrese de que la jarra de la batidora esté seca, no añada más de 1200 ml de hielo y ejecute el ciclo HIELO PICADO. Se producirá un hielo seco y esponjoso, perfecto para hacer cucuruchos (helado de hielo picado y sirope).
- El hielo producido por las máquinas de hielo comerciales o las máquinas expendedoras, así como el hielo de bolsa, es más húmedo y requiere un método distinto. Para picar hielo húmedo llene la jarra de la batidora con la cantidad de hielo deseada. Puede llenarla hasta una capacidad de 1700 ml. A continuación añada agua a la jarra hasta que el hielo flote por encima de las cuchillas. Ejecute el ciclo PICAR HIELO. Elimine el exceso de agua. Se producirá un hielo húmedo perfecto para bebidas heladas. El hielo húmedo también puede picarse sin usar agua si la batidora se llena con un máximo de 950 ml de hielo.

PURÉ (🌀):

- El programa de PURÉ está diseñado para conseguir una consistencia suave al mezclar verduras y frutas cocidas o blandas, para hacer cremas como el humus, y para moler grano.
- Mezcle zumos frescos naturales (sin ingredientes helados) con el programa de PURÉ para obtener los mejores resultados.

SOPA (🍲):

- No mezcle más de 1400 ml en este programa.
- Cuando vaya a hacer una sopa, empiece con ingredientes fríos o a temperatura ambiente.
- El conjunto para emulsiones puede dejarse en la tapa.
- No haga funcionar el modo SOPA en ciclos continuos. Deje que el dispositivo se enfríe a temperatura ambiente después de cada ciclo.

Recomendaciones para el cuidado

ADVERTENCIA

Riesgo de descarga eléctrica

Desenchufe el aparato de la alimentación eléctrica antes de limpiarlo.
No sumerja el cable, el enchufe, la base ni el motor en agua u otros líquidos.

ANTES DE LIMPIAR

1. Desenchufe el cable.
2. Levante la jarra de la batidora y quítela de la base.
3. Quite el conjunto para emulsiones y la tapa.

LIMPIEZA

Base, panel de control y cable	Limpie estos elementos con un paño o esponja húmedos. No utilice productos de limpieza abrasivos ni corrosivos.
Jarra de la batidora	<p>LAVAR ÚNICAMENTE A MANO. Como método alternativo, puede llenar la jarra hasta la mitad con agua y añadir 2 o 3 gotas de detergente de lavavajillas. Bata la mezcla durante 30 segundos. Aclare y seque bien la jarra.</p> <p>Para una limpieza más a fondo, espolvoree 60 g de bicarbonato sódico en la jarra. Añada 240 ml de vinagre blanco. En la mezcla se formarán burbujas. Cuando dejen de formarse burbujas, añada 480 ml de agua y mezcle en el ciclo SOPA. Lave cualquier resto con detergente de lavavajillas y agua. Aclare y seque bien la jarra.</p>
Tapa de la batidora, conjunto para emulsiones, tapón compactador y panel de la jarra	Estas piezas pueden lavarse en un lavavajillas. 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. Debe tenerse cuidado cuando al manipular las cuchillas, ya que estas están muy afiladas. Aclare y seque bien la jarra.

Recomendaciones:

- Para mantener la jarra de la batidora con un buen aspecto, lávela con cuidado y séquela inmediatamente después de cada uso.
 - Se recomienda usar un cepillo blando, como el que se usa para los biberones, y detergente de lavavajillas para eliminar los restos de aceite y de ingredientes difíciles de limpiar de la jarra; puede resultar útil limpiar bajo las cuchillas de la jarra.
- Use un paño de cocina o un paño suave para el secado.
- Si la jarra no parece estar limpia tras el primer lavado, repítalo.
- Evite el uso de productos de limpieza abrasivos o corrosivos, estropajos abrasivos, cepillos o lana de acero, ya que estos podrían producir arañazos durante el proceso de limpieza.
- Sumergir la jarra en vinagre o en una solución con lejía al 10% (hasta 8 horas) puede ayudar a eliminar algunas manchas o señales de ralladuras.

Resolución de problemas

La pantalla muestra el mensaje «Err».

- Apague el aparato colocándolo en la posición APAGADO (⊖) antes de desenchufarlo. Desenchúfelo y deje que se enfríe de 15 a 45 minutos.
- Si el aparato no funciona después de 45 minutos de enfriado, llame a nuestro centro de atención al cliente.

La batidora no se enciende.

- Asegúrese de que el bisel selector no está en la posición APAGADO (⊖).
- Asegúrese de que el aparato está correctamente enchufado a una toma de corriente con la tensión y frecuencia adecuadas.
- Compruebe si el fusible de la toma se ha fundido o si ha saltado el interruptor diferencial.

El aparato no responde al pulsar los botones.

- Apague el aparato y vuelva a encenderlo usando el bisel selector para reiniciar los controles.
- Si el aparato no responde, póngase en contacto con nuestro centro de atención al cliente.

La batidora huele a quemado.

- Desenchúfela y deje que se enfríe.
- Aunque los motores son sometidos a pruebas durante su proceso de fabricación, el uso continuado puede causar el endurecimiento de las bobinas del motor. El olor puede disiparse fácilmente después de unos cuantos usos continuados.
- Si aun así persiste el olor, llame a nuestro centro de atención al cliente.

Hay grasa alrededor del fondo de la jarra de la batidora o sobre la superficie de trabajo.

- Observe cuál es el problema y la fuente. Puede existir un problema con los cojinetes de la jarra.
- Póngase en contacto con el centro de atención al cliente si continúa el problema.

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

- Tras su uso, es normal que la jarra muestre cierta turbidez. Los minerales de las frutas, verduras y ciertos productos, además de los aceites de algunas cremas de frutos secos, pueden hacer que en ocasiones aparezca una película sobre la jarra de la batidora.
- Para una limpieza más a fondo, espolvoree 60 g de bicarbonato sódico en la jarra. Añada 240 ml de vinagre blanco. En la mezcla se formarán burbujas. Cuando dejen de formarse burbujas, añada 480 ml de agua y mezcle en el ciclo SOPA (☺). Lave cualquier resto con detergente de lavavajillas y agua. Aclare y seque bien la jarra.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design y el color rojo presente en las ruedas son marcas registradas y marcas de servicio de Wolf Appliance, Inc. Por otro lado, 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 los Estados Unidos y otros países.

Tervetuloa

Kiitos siitä, että hankit tämän Wolf Gourmet -tuotteen. Toivomme voivamme olla osa keittiökalustoasi monen vuoden ajan. Wolf on perheyritys, joka on ehtinyt jo kolmanteen sukupolveen ja joka tarjoaa ruoanlaittoon persoonallisen otteen. Perheyrityksenä kiinnitämme erityistä huomiota yksityiskohtiin ja sitoudumme ehdottomasti luomaan poikkeuksellisia tuotteita. Wolf rakensi liiketoimintansa ja maineensa auttamalla kotikokkeja saavuttamaan parhaat mahdolliset tulokset. Wolf Gourmet'n tarkan hallinnan ansiosta suunnittelemasi ruokalaji on myös tarjoamasi ruokalaji.

Sisällys

- 63 Turvallisuuteen liittyvät varotoimenpiteet
- 66 Wolf Gourmet -tehosekoittimen osat ja ominaisuudet
- 68 Tehosekoittimen valmistelu
- 69 Ohjelma-asetusten käyttö
- 71 Manuaalisen tilan käyttö
- 75 Suositeltavat hoitotoimenpiteet
- 76 Vianmääritys

Rekisteröi tuotteesi

Kehotamme sinua lämpimästi rekisteröimään Wolf Gourmet -laitteesi. Meille on tärkeää, että voit käyttää tuotteitasi mahdollisimman monipuolisesti. Rekisteröimällä tuotteesi saat seuraavat edut:

- Liity Wolf Gourmet'n kulinaristiryhmään, niin saat ajoittain sähköpostiviestejä ja reseptejä, joiden vinkkien ansiosta Wolf Gourmet -tuotteesi pysyvät kunnossa ja niistä on sinulle paljon iloa.
- Saat jatkuvaa asiakastukea Wolf Gourmet'ltä.
- Takuusi aktivoidaan ja ostostasi koskevat tiedot tallennetaan.
- Saat ilmoituksia mahdollisista palveluiden päivityksistä.

Rekisteröi tuotteesi osoitteessa wolfgourmet.com/registration.

TÄRKEÄT TURVALLISUUSTOIMET

Noudata muun muassa seuraavia perusvarotoimenpiteitä aina, kun käytät kodinkoneita pienentääksesi tulipalon, sähköiskun ja/tai henkilövahinkojen riskiä:

- **L**ue kaikki ohjeet. **N**äiden ohjeiden noudattamatta jättäminen tai tämän kodinkoneen väärinkäyttö voivat johtaa tulipaloon, sähköiskuun ja/tai henkilövahinkoihin.
- **T**ätä kodinkonetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan luettuna lapset) käyttöön, joiden fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai kokemus ja tiedot eivät riitä laitteen käyttöön. He saavat käyttää kodinkonetta ainoastaan heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja opastamana.
- **V**alvo erityisen tarkasti, jos kodinkonetta käytetään lasten läheisyydessä. **V**alvo lapsia ja varmista, etteivät he leiki kodinkoneella.
- **L**asten ei tule käyttää tätä kodinkonetta. **P**idä kodinkone ja sen virtajohto lasten ulottumattomissa.
- **L**apset eivät saa huoltaa tai puhdistaa laitetta ilman valvontaa.
- **Ä**lä laita johtoa, pistoketta, alustaa tai moottoria veteen tai muuhun nesteeseen, jotta ei saa sähköiskua.
- **I**rrota aina kodinkone virtalähteestä, jos se jätetään valvomatta ja ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- **V**ältä liikkuvien osien koskettamista.
- **Ä**lä käytä kodinkonetta, jonka virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, tai jos kodinkone ei toimi kunnolla, on pudonnut tai millään tavalla vahingoittunut. **V**aaratilanteiden välttämiseksi virtajohdon vaihdon ja muut korjaukset saa tehdä vain valmistaja, valmistajan huoltoedustaja tai muu vastaavasti pätevä henkilö. **S**oita annettuun asiakaspalvelunumeroon, jos tarvitset tutkimukseen, korjaukseen tai säätöihin liittyviä lisätietoja.
- **M**uun kuin kodinkoneen valmistajan suosittelemien tai myymien lisävarusteiden, kuten säilöntäkannujen, käyttö saattaa johtaa henkilövahinkoihin.
- **Ä**lä käytä laitetta ulkona.
- **Ä**lä anna virtajohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli tai kosketaa kuumia pintoja, kuten liesiä.
- **Ä**lä aseta laitetta uuniin tai kuumalle kaasu- tai sähköliedelle tai niiden lähelle.
- **Ä**lä laita käsiä tai välineitä kannuun tai terän lähelle, kun tehosekoitin sekoittaa tai pilkkoo ruokaa. Näin

TÄRKEÄT TURVALLISUUSTOIMET (jatkuu)

voit vähentää vakavan henkilövahingon ja/tai tehosekoittimen tai sen lisävarusteiden vahingoittumisen riskiä (lisävarusteet eivät välttämättä tule tehosekoittimen mukana). Voit käyttää kumilastaa, mutta vain silloin, kun tehosekoitin ei ole käynnissä.

- **T**erät ovat teräviä, joten käsittele niitä varoen – varsinkin tehosekoittimen kannun kokoamisen, purkamisen ja puhdistamisen aikana.
- **Ä**lä käytä rikkinäistä, kolhiintunutta tai haljennutta tehosekoittimen kannua.
- **Ä**lä käytä rikkinäistä, haljennutta tai löystynyttä teräyksikköä.
- **P**idä kansi ja täyttöaukon korkki aina paikallaan, kun käytät tehosekoitinta. **I**rrota täyttöaukon korkki vain, kun lisäät ainesosia tai asetat sekoitussauvan paikalleen.
- **K**un sekoitat kuumia nesteitä tai ainesosia, irrota täyttöaukon korkki kannesta. **O**le varovainen: roiskeet tai liiallinen höyry voivat olla tulikuumia ja aiheuttaa palovammoja. **Ä**lä ylitä 1 400 ml:n rajaa. **A**loita sekoitus aina alhaisimmalla nopeudella. **V**ältä mahdolliset palovammat pitämällä kädet ja muu paljas iho riittävän kaukana kannen aukosta.
- **V**armista, että teräyksikkö on kiinnitetty kannuun tiukasti ja turvallisesti. Vahingossa irtoavat liikkuvat terät saattavat aiheuttaa vammoja.
- **O**le varovainen kaataessasi kuumaa nestettä tehosekoittimeen, sillä siitä saattaa nousta ulos kuumaa höyryä äkillisen höyrystymisen vuoksi.
- **J**os kannu alkaa kiertyä tai pyöriä, kun moottori on käynnissä, sammuta (●) se välittömästi ja varmista, että kannu on tiukasti kiinni tehosekoittimen alustassa.
- **Ä**lä jätä käynnissä olevaa tehosekoitinta valvomatta.
- **S**ammuta kodinkone ennen kuin kytket virtapistokkeen pistorasiaan. **I**rrota virtajohto kääntämällä virtakytkin ensin OFF-asentoon (●). **I**rrota sitten virtapistoke pistorasiasta.
- **Ä**lä käytä kodinkonetta mihinkään muuhun kuin sen suunniteltuun tarkoitukseen.
- **HUOMIO!** Vältä äkiksi vaaran tahattoman ylikuumentumisesta laukeavan sammutuksen nollauksen takia, tälle kodinkoneelle ei saa antaa virtaa ulkoisella kytkimellä, kuten ajastimella, tai yhdistää piiriin, joka kytkeytyy säännöllisesti päälle ja pois päältä.
- **V**irtapistokkeessa on 13-ampeerin sulake, jonka **ASTA** on hyväksynyt **B.S.** 1362:n

TURVALLISUUTEEN LIITTYVÄT VAROTOIMENPITEET

mukaiseksi. Jos tarvitset korvaavan sulakepidikkeen, se tulee korvata samalla värikoodilla merkityllä sulakepidikkeellä, jossa on samat merkinnät. Sulakekoteiloita ja -pidikkeitä saa hyväksytyiltä huoltoliikkeiltä.

- Älä käytä MANUAALISESSA tilassa yli 2 minuutin ajan.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Muut kuluttajan turvallisuuteen liittyvät turvallisuustiedot

Tämä kodinkone on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa tai samankaltaisissa ympäristöissä, kuten kauppojen taukotiloissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maataloissa; hotellien, motellien ja muiden asuinympäristöissä asiakkaiden toimesta; aamiaismajoitusympäristöissä.

VAROITUS

Sähköiskun vaara: Tässä kodinkoneessa on maadoitettu virtapistoke sähköiskun riskin pienentämiseksi. Älä kumoa pistokkeen turvaominaisuutta muokkaamalla pistoketta millään tavalla tai käyttämällä sovitinta. Jos pistoke ei sovi pistorasiaan, pyydä sähköasentaja vaihtamaan pistorasia.

Tämän kodinkoneen virtajohtojen pituus on valittu siten, että se minimoi solmuun menemisen ja kompastumisen riskin pidempiin johtoihin verrattuna. Jos pidempi johto on tarpeen, voidaan käyttää hyväksytyä jatkojohtoa. Jatkojohtojen sähköluokituksen tulee vastata tai olla suurempi kuin kodinkoneen luokitus. Jatkojohtojen tulee olla maadoitettu kolmijohtoinen johto. Jatkojohto tulee asetella siten, ettei se roiku työtason tai pöydän reunan yli, jossa lapset voivat vetää siitä tai jossa siihen voidaan kompastua.

Jos teräyksikkö lukittuu eikä liiku, se vaurioittaa moottoria. Älä käytä. Soita asiakaspalveluun saadaksesi lisätietoja.

Älä laita tehosekoittimen kannua pakastimeen, kun siinä on ruokaa tai nestettä. Tämä voi johtaa teräyksikön, kannun ja tehosekoittimen vaurioitumiseen ja johtaa mahdollisesti henkilövahinkoihin.

HUOMAUTUS: Tässä laitteessa on moottorin ylikuormitussuojaus. Jos moottori pysähtyy käytön aikana ylikuormituksen takia, irrota se pistorasiasta ja anna sen jäähtyä noin 15 minuutin ajan. Liitä laite takaisin pistorasiaan jatkaaksesi normaalia käyttöä.

Tietoa tehosta/huipputehosta

Tehosekoittimen teholuokituksen määrittelee itsenäisen toimijan testi, ja se perustuu saatavilla olevaan teräyksikköön, kannuyhdistelmiin ja lisätarvikkeisiin, jotka eivät välttämättä tule yksikkösi mukana, mutta ovat saatavilla varaosina. Kuvailun mukainen tehosekoitin saattaa käyttää huomattavasti vähemmän virtaa.

Huipputeho on moottorin teho mitattuna ensimmäisten toimintasekuntien aikana. Tällöin tehosekoitin vaatii eniten tehoa murskatakseen jäätä, jäisiä hedelmiä jne. Tämä on paras tapa mitata, kuinka paljon virtaa tehosekoittimen moottori vaatii, kun tehoa tarvitaan eniten.

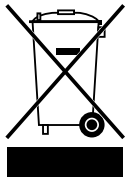
WOLF GOURMET -TEHOSEKOITTIMEN OSAT JA OMINAISUUDET

OSAT JA OMINAISUUDET

- 1a Täyttöaukon korkki
- 1b Täyttökuppi
- 2 Kansi
- 3 Sekoitussauva
- 4 Tehosekoittimen kannu
- 5 Teräyksikkö
- 6 Kannun alustalevy
- 7 Säätpainikkeet
- 8 Ohjauspaneelin näyttö
- 9 Valitsijan osoitin
- 10 Nopeudensäätönuppi
- 11 Alusta
- 12 Arvokilven sijainti



Wolf Gourmet
-tehosekoitin



Tuotteen kierrättäminen sen käyttöön päätyttyä

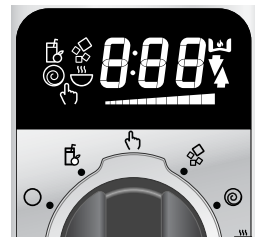
Pyörillä varustetun roska-astian kuva tässä kodinkoneessa merkitsee, että se tulee hävittää Sähkö- ja elektroniikkalaitte-romudirektiivin (WEEE) mukaan, jotta se voidaan joko kierrättää tai purkaa vähentäen vaikutusta ympäristöön. Käyttäjän vastuulla on palauttaa tuote asianmukaiseen keräyslaitokseen, kuten paikallisissa säännöksissä määritellään. Saat lisätietoja sovellettavista paikallisista laeista ottamalla yhteyttä kunnalliseen laitokseen ja/tai paikalliseen jakelijaan.

Osat ja ominaisuudet

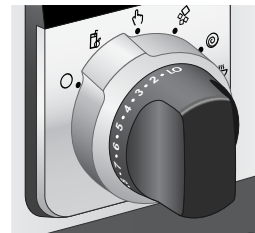
1. Täyttöaukon korkkiyksikkö: Kaksiosaisessa korkissa on täyttökupin sisällä oleva täyttöaukon korkki. Täyttöaukon korkissa on ainesosien mittaamista helpottavat merkinnät. Täyttökuppi puolestaan sopii erinomaisesti ohuiden kastikkeiden ja marinadien valmistamiseen. Kun olet irrottanut korkin molemmat osat, voit lisätä kannuun ainesosia tai kiinnittää sekoitussauvan kanteen.
2. Kansi: Kansi kiinnittyy tiiviisti tehosekoittimen kannuun, ja se on helppo irrottaa logokielekettä nostamalla. Estä kannun nokan sotkeentuminen asettamalla logokieleke kannun kahvan yläpuolelle.
3. Sekoitussauva: Sekoitussauvalla pystytään sekoittamaan paksuja tai jäisiä seoksia, joita tavalliset terät eivät pysty käsittelemään. Se estää ilmakuplia syntymästä ja on kätevä työkalu pähkinävoiden tekemiseen.
4. Tehosekoittimen kannu: Kestävässä kannussa on selkeästi merkityt unssien, kuppien ja millilitrojen mittaviivat. Kannun valmistuksessa on käytetty erityisvalmisteista kopolyesteriä, joka valittiin valmistusmateriaaliksi sen painon, kestävyuden ja lasia muistuttavan läpinäkyvyyden vuoksi. Katso kannun hoito- ja puhdistusohjeet sivulta 75.
5. Teräyksikkö: Teräyksikkö on asennettu pysyvästi tehosekoittimen kannuun.
6. Kannun alustalevy: Kumialustan saa irti yksinkertaisesti nostamalla, jolloin se voidaan puhdistaa helposti.
7. Säätopainikkeet: Alustan yläosassa on kaksi painiketta. Käytä START/STOP-painiketta (↕) millä tahansa asetuksella. Käytä PULSE-painiketta (⊕) millä tahansa muuttuvalla nopeudella MANUAALISESSA tilassa (↶).



8. Ohjauspaneelin näyttö: Kun käytetään ohjelma-asetuksia, näyttö näyttää asetuksen ja laskurin. MANUAL-tilassa (↶), näyttö näyttää nopeudet 1–12 välillä ja laskurin.

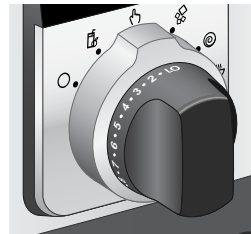


9. Valitsijan osoitin: Käännä valitsijan osoitin haluttuun sekoitustilaan: SMOOTHIE (☺), MANUAALINEN (↶), JÄÄNMURSKAUS (☹), SOSE (⊕) ja KEITTO (☹).



OSAT JA OMINAISUUDET

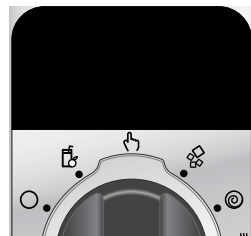
10. Nopeudensäätönuppi: Kun käytät MANUAALISTA (ℓ) tilaa, valitse mikä tahansa sekoitus- ja sykintänopeus kääntämällä säätönuppi 1–12 välille. Saatavilla mustana, punaisena tai harjattuna.



11. Alusta: Sisältää moottorin. ÄLÄ UPOTA ALUSTAA VETEEN.
12. Arvokilven sijainti: Alustan alta löytyy mallinumero ja luokitus tiedot.

Lepotila: Näyttöpaneeli menee 10 minuutin inaktiivisuuden jälkeen lepotilaan ja näyttää tyhjää. Lepotilasta poistuminen onnistuu kääntämällä säätönupin osoitin OFF-asentoon (○) tai painamalla PULSE- tai START/STOP-painiketta.

Automaattinen ylikuormitussuojaus: Wolf Gourmet -tehosekoittimessa on moottorin ylikuormitussuojaus. Jos moottori pysähtyy käytön aikana ylikuumenemisen takia, irrota se pistorasiasta ja anna sen jäähtyä noin 15 minuutin ajan. Liitä tehosekoitin takaisin pistorasiaan jatkaaksesi normaalia käyttöä.



Tehosekoittimen valmistelu

Kun tehosekoitin on poistettu pakkauksesta, pese kuumalla vedellä ja pesuaineella kaikki muut osat paitsi tehosekoittimen alusta. Kuivaa huolellisesti. Pyyhi tehosekoittimen alusta kostealla puhdistusliinalla tai pesusienellä. ÄLÄ UPOTA ALUSTAA VETEEN. Käsittele teräyksikköä varoen, sillä terät ovat hyvin teräviä. Katso hoito-ohjeet sivulta 75.

TÄRKEÄÄ: Tehosekoittimen kannu ja teräyksikkö kuluvat normaalissa käytössä. Tarkista aina ennen käyttöä, ettei kannussa ole kolhuja, säröjä tai halkeamia. Tarkista aina ennen käyttöä, etteivät teräyksikön terät ole rikki, haljenneet tai löystyneet. Jos kannu tai teräyksikkö on vahingoittunut, älä käytä tehosekoitinta. Hanki varaosia soittamalla asiakaspalveluumme.

Tehosekoittimen asetusten valinta

Valitse neljästä ohjelma-asetuksesta tai käytä MANUAALISTA (ℓ) tilaa tarkkaa nopeudenhallintaa varten.

VAROITUS



Palovamman vaara

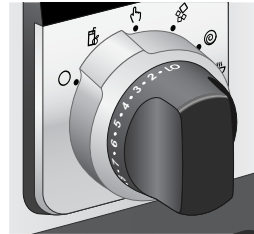
Tehosekoittimen kannun alla olevat metalliosat ovat käytön jälkeen kuumia. Älä koske niihin.

Ohjelma-asetusten käyttö

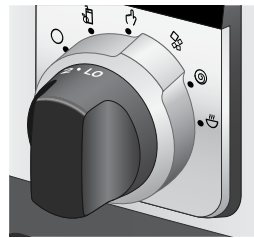
Ohjelmat on optimoitu reseptikategorioihin, ja niiden sekoitusnopeus ja -kesto vaihtelevat. Tehosekoitin keskeyttää toimintansa automaattisesti ohjelman lopussa.

1. Käännä valitsijan osoitin OFF-asennosta (O) yhteen seuraavista ohjelmista:

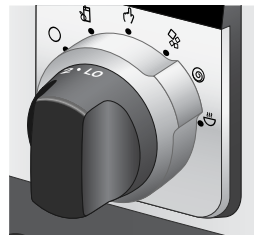
- a. SMOOTHIE (☞) – sekoittaa jäisiä tai tuoreita smoothieita. Tehosekoitin sykähtää kolme kertaa alussa jään ja jäisten ainesosien leikkaamiseksi ja nopeuttaa sitten vauhtiaan yhteensä 55 sekunniksi. Katso SMOOTHIE-vinkkejä sivulla 74.



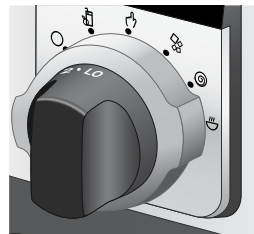
- b. JÄÄNMURSKAUS (☞) – hajottaa jään tarpeeksi pieniksi paloiksi jäähilejuomiin tai hienostuneisiin cocktaileihin. Tehosekoitin sykkii jatkuvasti hitaasta keskinopeaan minuutin ajan. Katso JÄÄNMURSKAUS-vinkkejä sivulla 74.



- c. SOSE (☉) – tekee soseutettujen hedelmien tai vihannesten koostumuksesta kermaisen ja hienostuneen tekstuuriin viljoille ja hienonnetulle sokerille. Tehosekoitin nostaa nopeuttaan hitaasti hitaasta nopeaan. Ohjelma kestää yhteensä 1 minuutin ja 15 sekuntia. Katso SOSE-vinkkejä sivulla 74.



- d. KEITTO (☞) – soseuttaa ja lämmittää ainesosat hieman alle kiehumispisteen. Älä sekoita yli 1 400 ml tällä ohjelmalla. Keittoja valmistaessasi aloita kylmillä tai huoneenlämpöisillä ainesosilla. Täyttöaukon korkkiyksikkö voidaan pitää kannessa. Tehosekoitin toimii täydellä nopeudella 6 minuuttia 45 sekuntia. Katso KEITTO-vinkkejä sivulla 74.



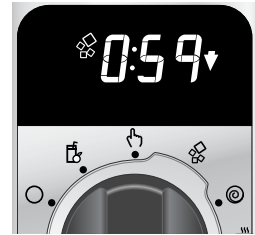
- Älä käytä KEITTO-tilaa yhtäjaksoisissa sykleissä. Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen jokaista käyttökertaa.

OHJELMA-ASETUSTEN KÄYTTÖ

2. LCD-näytöllä näkyy valittu ohjelma ja kesto.



3. Täytä avaamalla kansi. Lisää ainesosia ja kiinnitä kansi.
4. Paina START/STOP (◀▶).
(▶).
5. LCD-näyttö näyttää alaspäin osoittavaa nuolta ja käynnistää ajastimen. Tehosekoitin keskeyttää toimintansa automaattisesti ohjelman lopussa, ja LCD-näytöllä lukee END.



6. Pysäyttääksesi tehosekoittimen milloin tahansa ohjelman aikana, paina START/STOP (◀▶). Jos tehosekoitin uudelleenaktivoidaan painamalla START/STOP-painiketta (◀▶) uudelleen, ohjelma alkaa alusta.
7. Käännä valitsijan osoitin OFF-tilaan (○) sammuttaaksesi virran.

VAROITUS

Palovamman vaara

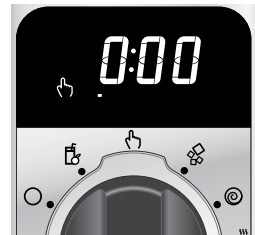
Kun sekoitat kuumia nesteitä, vältä roiskeet tai höyry seuraavin tavoin:

- Irrota aina täyttöaukon korkkiyksikkö kannesta.
- Aloita sekoitus aina alhaisimmalla nopeudella.
- Älä koskaan ylitä 1 400 ml:n rajaa.
- Pidä kädet ja muu paljas iho riittävän kaukana kannen aukosta.

Manuaalisen tilan käyttö

MANUAALINEN tila mahdollistaa tarkan sekoitusnopeuksien hallinnan.

1. Käännä valitsijan osoitin OFF-asennosta (○) MANUAL-asentoon (↶):
2. Käännä nopeudensäätönuppia vastapäivään nopeuteen 1. Aloita aina nopeudella 1 ja säädä korkeammalle sekoituksen aloittamisen jälkeen.
3. LCD-näytöllä näkyy MANUAL (↶), nopeus 1 ja aika 0:00.



4. Täytä avaamalla kansi. Lisää ainesosia ja kiinnitä kansi.
5. Paina START/STOP (↵ ↶).
6. LCD-näyttö näyttää ylöspäin osoittavaa nuolta ja alkaa laskea kulunutta aikaa.



7. Kasvata nopeutta kääntämällä nopeudensäätönuppia hitaasti myötäpäivään. Nopeuden kasvu näkyy LCD-näytöllä kasvavana palkkina kohti nopeutta 12.
8. Paina START/STOP (↵ ↶) pysäyttääksesi tehosekoittimen milloin tahansa.
9. Käännä nopeudensäätönuppi takaisin nopeuteen 1.
10. Käännä valitsijan osoitin OFF-tilaan (○) sammuttaaksesi virran.

MANUAALISEN TILAN KÄYTTÖ

Pulse (sykähdyks)

PULSE-tilaa (⊕) voidaan käyttää MANUAL-tilan (⌚) kanssa leikkauksen hallinnan tai ainesosien sekoittamisen nopeuttamista varten.



1. Käännä valitsijan osoitin OFF-asennosta (○) MANUAL-asentoon (⌚).
2. Käännä nopeudensäätönappia vastapäivään nopeuteen 1. Aloita aina nopeudella 1 ja säädä korkeammalle sekoituksen aloittamisen jälkeen.
3. LCD-näytöllä näkyy MANUAL (⌚), nopeus 1 ja aika 0:00.
4. Täytä avaamalla kansi. Lisää ainesosia ja kiinnitä kansi.
5. Paina PULSE-painiketta (⊕).
6. LCD-näyttö näyttää ylöspäin osoittavaa nuolta ja alkaa laskea kulunutta aikaa.
7. Kasvata PULSE-tilan (⊕) nopeutta kääntämällä nopeudensäätönappia hitaasti myötäpäivään. Nopeuden kasvu näkyy LCD-näytöllä kasvavana palkkina kohti nopeutta 12.
8. Pidä PULSE-painiketta (⊕) painettuna halutun aikaa.
9. Käännä nopeudensäätönappi takaisin nopeuteen 1.
10. Käännä valitsijan osoitin OFF-tilaan (○) sammuttaaksesi virran.

TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖVINKIT

YLEISTÄ

- Saat parhaat mahdolliset tulokset, kun muistat, että jokaiseen reseptiin tarvitaan vähintään 240 ml nestettä.
- Jos paksu smoothie tai sose ei sekoitu kunnolla, tilanne korjautuu todennäköisesti lisäämällä joukkoon hieman enemmän nestettä. Lisää aluksi 60 ml nestettä.
- Jos haluat lisätä kannuun ainesosia tehosekoittimen ollessa käynnissä, irrota täyttöaukon korkki ja täyttökuppi ja lisää ainesosat täyttöaukon kautta.
- Älä säilytä ruokia tai nesteitä tehosekoittimen kannussa.
- Vältä tehosekoittimen tönäisemistä tai pudottamista käytön aikana tai muulloin.
- Piilko suuret kokonaiset hedelmät ja vihannekset, jotta ne sekoittuvat nopeammin.
- Älä täytä tehosekoittimen kannua ylimmän mittamerkin yläpuolelle.
- Kovat ainesosat, kuten pähkinät, siemenet ja jyvät, saattavat naarmuttaa, sementtaa tai muuten kuluttaa kannun pintaa. Kulumat ovat esteettisiä, eivätkä ne vaikuta tehosekoittimen suorituskykyyn.
- Jos sekoitus keskeytyy tai ainesosat tarttuvat kannun reunoille, lisää nestettä tai kiinnitä sekoitussauva, joka pitää kannussa olevat ainesosat liikkeellä sekoituksen ajan.

SEKOITUSSAUVAN KÄYTTÖ:

- Pähkinävoivo ja sorbetin kaltaisten erittäin paksujen tai jäisten sekoitusten sekoittamisen aikana voi syntyä terien pyörimänopeuden aiheuttamia ilmataskuja, joiden vuoksi ainesosat eivät enää sekoitu. Tätä ongelmaa kutsutaan kavitaatioksi. Jos kavitaatio tapahtuu, työnnä aineksia sekoitussauvalla teriä kohti. Sekoitussauva on suunniteltu sopimaan täydellisesti kannun kannen täyttöaukkoon niin, että voit käyttää sitä sekoituksen aikana. Se ei osu teriin. Käytä sekoitussauvaa VAIN, kun kannun kansi on paikallaan.
 1. Irrota täyttöaukon korkkiyksikkö. Työnnä sekoitussauva tehosekoittimen kannen täyttöaukon läpi.
 2. Kannu saa olla enintään 2/3 täynnä, jos käytät sekoitussauvaa sekoituksen aikana.
 3. Älä käytä sekoitussauvaa kuumien nesteiden sekoittamiseen.
 4. Jos tarvitset sekoitussauvaa ainesosien liikkeellä pitämiseen, suuntaa sauva astian sivuja tai kulmia kohti. Älä yritä työntää sekoitussauvaa väkisin syvemmälle astiaan tai lähemmäksi teriä.

YLITÄYTÖN ESTÄMINEN:

- Älä sekoita reseptejä suositeltua pienemmällä tai suuremmalla nopeudella.
- Älä sekoita reseptejä suositeltua kauemmin.

TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖVINKIT

SMOOTHIE (☞):

- SMOOTHIE-asetus on suunniteltu juokseville juomille, jotka valmistetaan nesteestä, hedelmistä tai vihanneksista ja jäisestä ainesosasta (jää tai jäiset hedelmät). Saat parhaat tulokset SMOOTHIE-asetuksella, kun lisäät nesteet ensin ja sen jälkeen ainekset pehmeämmästä kovempaan. Lisää jäiset ainesosat ja jää viimeisenä. Saavuttaaksesi juoksevan koostumuksen ja jotta tehosekoitin toimii sulavasti, noudata seuraavia ohjeistuksia:
 1. Ihanteellisesti jokaista 480 ml kohden jäätä tai jäisiä hedelmiä tulee käyttää 350 ml nestettä. Suurempi jäisten ainesosien suhde voi aiheuttaa kavitaation. Käytä tarvittaessa sekoitussauvaa aineiden työntämiseen teriä kohti ohjelman aikana.
 2. Parhaita tuloksia varten käytä vähintään 240 ml nestettä jokaista kasvien 240 ml kohden. Jos käytetään suurempaa määrää kasviksia SMOOTHIE-asetuksen käytön jälkeen, kannattaa sekoittaa 20 sekuntia pidempään korkealla nopeudella, jotta saavutetaan silkkisen tasainen koostumus, tai voit käyttää MANUAL-asetusta sekoittaaksesi haluamasi koostumuksen.

Mehukkaita tuoreita hedelmiä, kuten viinirypäleitä, appelsiineja, mansikoita, ananasta ja meloneja pidetään nesteenä, jotta saavutetaan oikea nestemäisten ja jäisten aineksien tai kasviksien suhde.

JÄÄNMURSKAUS (☞):

- Eryttypinen jää saattaa vaatia erilaisen murskaustavan riippuen jään määrästä.
- Useimpien kodin jääkoneiden valmistamien sirpinmuotoisten ja jääpalamuottien kuutiomaisten jääpalojen murskaamiseksi varmista, että tehosekoittimen kannu on kuiva, lisää enintään 1 200 ml jäätä ja käynnistä JÄÄNMURSKAUS-ohjelma. Tästä tulee kuivaa, kuoheaa jäätä, joka sopii täydellisesti jäähilejuomiin.
- Jääkaapin jääpalakoneen ja kaupallisten jääpalakoneiden tuottama sekä pussitettu jää on mämpää ja vaatii erilaisen tavan. Märän jään murskaamiseksi täytä tehosekoittimen kannu halutulla määrällä jäätä. Se voidaan täyttää 1 700 ml merkkiin asti. Lisää seuraavaksi vettä tehosekoittimen kannuun, kunnes jää leijuu terien yläpuolella. Käynnistä JÄÄNMURSKAUS-ohjelma. Valuta ylimääräinen vesi pois. Tästä syntyy märkää jäätä, joka sopii täydellisesti jääkylmiin juomiin. Märkää jäätä voidaan murskata myös ilman vettä, jos tehosekoittimeen on täytetty enintään 950 ml jäätä.

SOSE (☞):

- SOSE-asetus toimii parhaiten, jos halutaan saavuttaa tasainen koostumus, kun sekoitetaan kypsennettyjä tai pehmeitä hedelmiä ja kasviksia ja halutaan tehdä kermaisia dippejä, kuten hummusta, sekä viljojen jauhamiseen.
- Sekoita tuoreita täysmehuja (ilman jäisiä ainesosia) SEOS-asetuksella saadaksesi parhaat tulokset.

KEITTO (☞):

- Älä sekoita yli 1 400 ml tällä ohjelmalla.
- Keittoja valmistaessasi aloita kylmillä tai huoneenlämpöisillä ainesosilla.
- Täyttöaukon korkkiyksikkö voidaan pitää kannessa.
- Älä käytä KEITTO-tilaa yhtäjaksoisissa sykleissä. Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen jokaista käyttökertaa.

Suosittelavat hoitotoimenpiteet

VAROITUS

Sähköiskun vaara

Irrota virtajohto ennen puhdistamista.
Älä upota johtoa, pistoketta, alustaa tai moottoria veteen tai muuhun nesteeseen.

PUHDISTUKSEN VALMISTELU

1. Irrota virtajohto.
2. Irrota tehosekoittimen kannu alustasta.
3. Irrota täyttöaukon korkkiyksikkö ja kansi.

PUHDISTUS

Alusta, ohjauspaneeli ja johto	Pyyhi kostealla puhdistusliinalla tai pesusienellä. Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita.
Tehosekoittimen kannu	VAIN KÄSINPESU. Yksi keino on täyttää kannu puoliiksi vedellä ja lisätä 2–3 tippaa tiskinpesuainetta. Sekoita 30 sekuntia. Huuhto ja kuivaa huolellisesti. Jos haluat tätä perusteellisemmän puhdistuksen, ripottele tehosekoittimeen 60 g ruokasoodaa. Lisää 240 ml valkoviinietikkaa. Sekoitus alkaa kuplia. Kun kupliminen päättyy, lisää 480 ml vettä ja sekoita keittoasetuksella (SOUP). Viimeistele pesu astianpesuaineella ja vedellä. Huuhto ja kuivaa huolellisesti.
Tehosekoittimen kansi, täyttöaukon korkkiyksikkö, sekoitussauva ja kannun alustalevy	Nämä osat voi pestä astianpesukoneessa. ÄLÄ KÄYTÄ astianpesukoneessa desinfiointiasetusta. Desinfiointiohjelman lämpötilat voivat vahingoittaa tuotetta. Voit myös pestä osat kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Käsittele teräyksikköä varoen, sillä terät ovat hyvin teräviä. Huuhto ja kuivaa huolellisesti.

Suositukses:

- Jotta tehosekoittimen kannu säilyisi mahdollisimman hyvin alkuperäisen näköisenä, pese ja kuivaa se huolellisesti heti jokaisen käyttökerran jälkeen.
 - Käytä tuttipulloharjan kaltaista pehmeää pesuharjaa ja tiskinpesuainetta kannuun ja sen terien alle tarttuneen öljyn ja pinttyneiden ainesosien puhdistamiseen.
- Kuivaa osat keittiöpyyhkeellä tai pehmeällä liinalla.
- Jos kannu ei ole puhdas ensimmäisen pesukerran jälkeen, pese se uudelleen.
- Vältä hankaavien pesuaineiden, karkeapintaisten hankaussienten, kovien harjojen ja teräsvillan käyttöä, sillä ne voivat naarmuttaa tuotetta.
- Saatat päästä eroon joistakin tahroista ja sameuden merkeistä, jos upotat kannun etikkaan tai 10-prosenttiseen valkaisuaineliuokseen (enintään 8 tunniksi).

Vianmääritys

Näytöllä lukee ”Err”.

- Sammuta laite (●) ennen kuin irrotat sen verkkovirrasta. Irrota verkkovirrasta ja anna jäähtyä 15–45 minuuttia.
- Jos yksikkö ei toimi 45 minuutin jäähtymisen jälkeen, soita asiakaspalveluumme.

Tehosekoitin ei käynnisty.

- Varmista, ettei valitsimen osoitin ole OFF-asennossa (○).
- Varmista, että yksikkö on kunnolla kiinni pistorasiassa, jossa on oikea jännite ja taajuus.
- Tarkista, onko pistorasian sulake palanut.

Yksikkö ei reagoi painikkeiden painalluksiin.

- Kytke virta pois päältä ja takaisin päälle käyttäen valitsijan osoitinta säätöjen nollaamiseksi.
- Jos yksikkö ei reagoi, soita asiakaspalveluumme.

Tehosekoitin haisee palaneelle.

- Sammuta tehosekoitin ja anna sen jäähtyä.
- Vaikka moottorit testataan tuotantoprosessissa, raskas käyttö saattaa kovettaa moottorin käämejä. Haju saattaa hävitä nopeasti muutaman raskaan käytön jälkeen.
- Jos laite haisee vielä muutaman raskaan käytön jälkeen, soita asiakaspalveluumme.

Tehosekoittimen kannun pohjan tuntumassa tai työtasolla on rasvaa.

- Seuraa ongelmaa ja sen lähdeä. Kyseessä saattaa olla kannun laakereihin liittyvä ongelma.
- Soita asiakaspalveluumme, jos ongelma jatkuu.

Tehosekoittimen kannu on samea tai tahriintunut. Miten puhdistan sen?

- Lievä käytön jälkeinen samentuminen on luonnollista. Hedelmien, kasvien ja lehtivihannesten kivennäisaineet ja erilaisten pähkinävoiden öljyt voivat muodostaa kalvon tehosekoittimen kannun pinnalle.
- Ripottele tehosekoittimeen 60 g ruokasoodaa. Lisää 240 ml valkoviinietikkaa. Sekoitus alkaa kuplia. Kun kupliminen päättyy, lisää 480 ml vettä ja sekoita keittoasetuksella (☺). Viimeistele pesu astianpesuaineella ja vedellä. Huuho ja kuivaa huolellisesti.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design ja laitteiden nupeissa käytettävä punainen väri ovat Wolf Appliance -yhtiön rekisteröityjä tavaramerkkejä ja palvelumerkkejä. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design ja Ingredients ovat Sub-Zero-yhtiön rekisteröityjä tavaramerkkejä ja palvelumerkkejä. Kaikki muut tavaramerkit ja rekisteröidyt tavaramerkit ovat omistajiensa omaisuutta Yhdysvalloissa ja muissa maissa.

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 possible. Grâce au contrôle précis de Wolf Gourmet, le plat que vous imaginez devient réalité.

Table des matières

- 78 Précautions de sécurité
- 81 Pièces et fonctionnalités du blender Wolf Gourmet
- 83 Préparation du blender
- 84 Utilisation des réglages du programme
- 86 Utilisation du mode manuel
- 90 Recommandations pour l'entretien
- 91 Dépannage

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'enregistreur, 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 les mesures de sécurité élémentaires afin de minimiser le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure, y compris ce qui suit :

- **L**isez toutes les instructions. **L**e non-respect de ces instructions, ou toute mauvaise utilisation de l'appareil peut provoquer des incendies, des décharges électriques et/ou des dommages corporels.
- **C**et appareil n'est pas destiné à des utilisateurs à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance étroite et ne reçoivent des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- **U**ne surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité des enfants. **L**es enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **C**et appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. **G**ardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- **L**e nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **A**fin d'éviter les risques de décharge électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche, le socle ou le moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- **D**ébranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance, mais aussi avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
- **É**vitez tout contact avec les pièces mobiles.
- **N**'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou une prise endommagé(e), 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.
- **L**'utilisation d'accessoires, notamment les bocaux de conservation, non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil présente des risques de blessures corporelles.
- **N**'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- **N**e laissez pas le cordon pendre sur le rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, notamment une cuisinière.
- **N**e placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'un brûleur électrique ou dans un four chaud.
- **G**ardez les mains et les ustensiles hors du bol et à l'écart de la lame de découpe lorsque vous mixez ou hachez

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES (suite)

des aliments, afin de réduire les risques de blessures corporelles graves et/ou de dommages du blender ou des accessoires disponibles (ceux-ci ne sont pas forcément fournis avec le blender). Une spatule en caoutchouc peut être utilisée, mais uniquement lorsque le blender n'est pas en marche.

- Les lames sont tranchantes ; maniez-les avec précaution — surtout au moment de monter, démonter ou nettoyer l'intérieur du bol du blender.
- N'utilisez pas de bol du blender brisé, fêlé ou fissuré.
- N'utilisez pas un ensemble de lame de découpe brisé, fissuré ou desserré.
- Utilisez toujours le blender avec son couvercle et le bouchon d'émulsion en place. Retirez le bouchon d'émulsion uniquement pour ajouter des ingrédients ou pour insérer le dagueur.
- En mélangeant des liquides ou des ingrédients chauds, retirez le bouchon d'émulsion central du couvercle. Précaution : une vapeur ou une ébullition excessive peut causer des échaudures et des brûlures. Ne dépassez pas 1 400 ml. Commencez toujours la procédure par la vitesse la plus faible. Éloignez les mains et toute autre zone exposée de la peau de l'ouverture du couvercle pour éviter d'éventuelles brûlures.
- Assurez-vous que l'ensemble du découpeur est fixé et serré au bol. Des blessures peuvent résulter de l'exposition accidentelle des lames mobiles.
- Soyez prudent si du liquide chaud est versé dans le blender car il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une soudaine vaporisation.
- Si le bol tourne ou pivote lorsque le moteur est mis en MARCHE, mettez-le immédiatement à l'ARRÊT (○) et vérifiez que le bol est bien serré sur le socle du blender.
- Ne laissez pas le blender sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Avant de brancher le cordon à la prise murale, mettez l'appareil à l'arrêt. Pour déconnecter le cordon, mettez l'appareil à l'ARRÊT (○). Ensuite, retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que l'usage prévu.
- **AVERTISSEMENT !** 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.
- La prise est fournie avec un fusible de 13 ampères approuvé par ASTA pour B.S. 1362. Si vous avez besoin d'un porte-fusible de rechange, il doit être remplacé par un porte-fusible ayant le même code

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

couleur et les mêmes marquages. Les couvercles de fusible et les porte-fusibles sont disponibles auprès des prestataires service agréés.

- **N**e faites pas fonctionner l'appareil en mode MANUEL pendant plus de 2 minutes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Autres informations relatives à la sécurité du consommateur

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 de décharge électrique : Cet appareil est livré avec une fiche de terre pour réduire les risques de décharge électrique. Ne compromettez pas la sécurité de la fiche en la modifiant d'une quelconque manière ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche ne rentre pas dans la prise, contactez un électricien pour remplacer la prise.

La longueur du cordon utilisé sur cet appareil a été sélectionnée pour réduire les risques de s'emmêler 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. La rallonge doit être un cordon à trois fils avec une prise de terre. Veillez à placer la rallonge de manière à ne pas l'étaler sur le comptoir ou la table, où elle pourrait être tirée par un enfant ou causer un trébuchement.

Si l'ensemble de lame de découpe cale et ne bouge plus, elle endommagera le moteur. N'utilisez pas. Appeler le centre de service clientèle pour en savoir plus.

Ne placez pas le bol du blender dans un congélateur lorsqu'il contient des aliments ou des liquides. Cela peut endommager l'ensemble de lame de découpe, le bol et le blender, et pourrait provoquer des dommages corporels.

REMARQUE : Cette machine est équipée d'une protection contre la surcharge du moteur. Si le moteur s'arrête pendant le fonctionnement à cause de la surchauffe, débranchez-le et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes. Rebranchez l'appareil pour reprendre le fonctionnement normal.

Informations relatives à la puissance et à l'alimentation

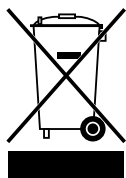
La puissance nominale du blender est déterminée par un test réalisé par une agence indépendante, et est basé sur l'ensemble de lame de découpe, les combinaisons de bol et les accessoires qui ne sont pas nécessairement livrés avec l'appareil, mais sont disponibles comme pièces de rechange. Le blender, tel que livré, consomme beaucoup moins d'énergie.

La puissance de crête est une mesure de la puissance du moteur pendant les premières secondes de fonctionnement. C'est à ce moment que le blender a besoin de la puissance maximale pour écraser la glace, les fruits surgelés, etc. C'est le meilleur moyen de mesurer ce qu'un moteur de blender peut consommer lorsqu'il a le plus besoin de puissance.

PIÈCES ET FONCTIONNALITÉS DU BLENDER WOLF GOURMET

PIÈCES ET FONCTIONNALITÉS

- 1a Bouchon de remplissage
- 1b Coupe d'émulsion
- 2 Couvercle
- 3 Dumeur
- 4 Bol du blender
- 5 Ensemble de lame de découpe
- 6 Collier du bol
- 7 Boutons de commande
- 8 Affichage du panneau de commande
- 9 Couronne du sélecteur
- 10 Bouton de réglage de vitesse variable
- 11 Socle
- 12 Emplacement de la plaque signalétique



Recycler le produit à la fin de sa vie utile

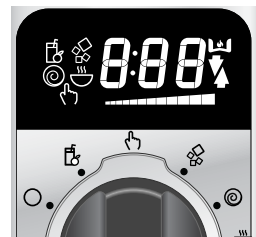
Le symbole de la poubelle à roulettes apposé sur cet appareil signifie qu'il doit être emporté par un système de collecte sélective des déchets conforme à la Directive WEEE, pour être soit recyclé, soit démolé, afin de réduire son impact sur l'environnement. L'utilisateur est responsable de retourner 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

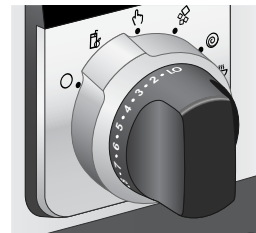
1. Ensemble du bouchon d'émulsion : Le bouchon à deux pièces est équipé d'un bouchon de remplissage situé à l'intérieur d'une coupe d'émulsion. Le bouchon de remplissage présente des degrés pour faciliter la mesure, tandis que la coupe d'émulsion est utilisée pour composer les vinaigrettes et les marinades. Lorsque les deux pièces sont retirées, les ingrédients peuvent être ajoutés, ou le dameur peut être inséré dans le couvercle.
2. Couvercle : Le couvercle s'ajuste fermement dans le bol du blender et peut être facilement retiré en levant la patte avec le logo. Pour que le bec verseur du pichet reste propre, placez la patte avec le logo au-dessus de la poignée du pichet.
3. Dameur : Le dameur mélange les aliments épais ou surgelés, qui ne peuvent pas être écrasés par un malaxage normal. Il empêche la formation de poches d'air et se révèle très utile pour confectionner du beurre de noix.
4. Bol du blender : Le bol durable est clairement gradué en onces, tasses et millilitres. Votre bol a été fabriqué avec une matière spéciale en copolyester sélectionnée pour son poids, sa durabilité et sa clarté de verre. Pour l'entretien et le nettoyage du bol, voir la page 90.
5. Ensemble de lame de découpe : L'ensemble de lame de découpe fait partie intégrante du bol du blender.
6. Collier du bol : Levez simplement le collier en caoutchouc pour un nettoyage facile.
7. Boutons de commande : Deux boutons sont situés au-dessus du socle. Utilisez MARCHE/ARRÊT (↔) (⏻) avec d'autres réglages. Utilisez PULSATION (⏻) à n'importe quelle vitesse variable lorsque l'appareil fonctionne en mode MANUEL (↔).



8. Affichage du panneau de commande : Lors de l'utilisation des réglages du programme, l'affichage indique la fonction et la minuterie décroissante. En mode MANUEL (↔), l'affichage indique les vitesses variables de 1 à 12, et la minuterie croissante.

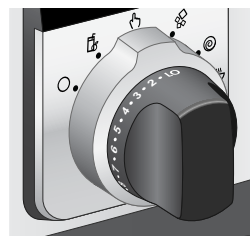


9. Couronne du sélecteur : Faites tourner la couronne du sélecteur jusqu'au mode de mélange souhaité : SMOOTHIE (☑), MANUEL (↔), GLACE BROYÉE (❄️), PURÉE (🌀) et POTAGE (🍲).



PIÈCES ET FONCTIONNALITÉS

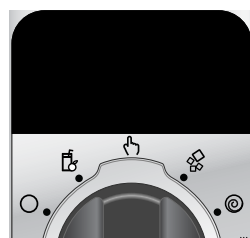
10. Bouton de réglage de vitesse variable : En mode MANUEL (☞), sélectionnez une vitesse de mélange et de pulsation en tournant le bouton de commande de 1 à 12. Disponible en noir, rouge ou brossé.



11. Socle : Contient le moteur. N'IMMERGEZ JAMAIS LE SOCLE DANS L'EAU.
12. Emplacement de la plaque signalétique : Le numéro du modèle et les informations nominales se trouvent sous le socle.

Mode veille : Après 10 minutes d'inactivité, le panneau d'affichage passe en mode veille et affiche un écran noir. Pour sortir du Mode veille, tournez la couronne du sélecteur en position ARRÊT (○) ou appuyez sur PULSATION ou sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

Protection automatique contre les surcharges : Le blender Wolf Gourmet est équipé d'une protection contre la surcharge du moteur. Si le moteur s'arrête pendant le fonctionnement à cause de la surchauffe, débranchez-le et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes. Rebranchez le blender pour reprendre le fonctionnement normal.



Préparation du blender

Après avoir déballé le blender, lavez toutes les pièces, à l'exception du socle, dans de l'eau chaude savonneuse. Laissez bien sécher. Nettoyez le blender avec un chiffon humide ou une éponge. N'IMMERGEZ JAMAIS LE SOCLE DANS L'EAU. Il faut faire attention en manipulant l'ensemble de lame de découpe puisqu'il est très coupant. Consultez les recommandations pour l'entretien figurant à la page 90.

IMPORTANT : Le bol du blender et l'ensemble de lame de découpe sont sujets à l'usure au cours d'une utilisation normale. Contrôlez toujours le bol pour vérifier qu'il n'est pas ébréché ou craquelé. Contrôlez toujours l'ensemble de lame de découpe pour vérifier que les lames ne sont pas brisées, fissurées ou desserrées. Si le bol ou l'ensemble de lame de découpe est endommagé, ne l'utilisez pas. Appelez notre centre de service clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

Sélection des réglages du blender

Sélectionnez parmi quatre réglages du programme ou utilisez le mode MANUEL (☞) pour une commande de vitesse précise.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlure

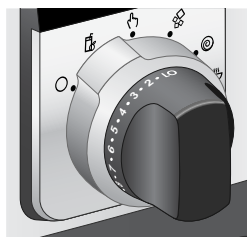
Les pièces métalliques sous le bol mélangeur sont chaudes après utilisation. Ne les touchez pas.

Utilisation des réglages du programme

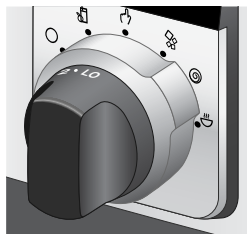
Les programmes sont optimisés pour chaque catégorie de recette et varient en fonction de la vitesse et de la durée du mélange. Le blender s'arrête automatiquement à la fin du programme.

1. Placez la couronne du sélecteur sur ARRÊT (⊙) pour l'un des programmes suivants :

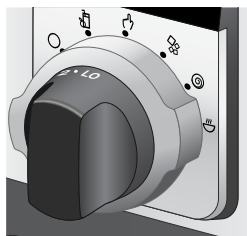
- a. SMOOTHIE (☞) – mélange les boissons fouettées surgelées et fraîches. Le blender envoie trois pulsations au début pour broyer la glace ou les ingrédients surgelés, puis passe à la vitesse supérieure pendant 55 secondes. Voir les astuces pour le SMOOTHIE à la page 89.
- b. GLACE BROYÉE (☞) – broie la glace en morceaux suffisamment petits pour former des bouillies de glace ou de délicats cocktails. Le blender envoie des pulsations en continu, à basse et moyenne vitesse pendant 1 minute. Voir les astuces pour le mode GLACE BROYÉE à la page 89.



PURÉE (⊙) – donne une texture fluide et crémeuse aux fruits et légumes transformés en purée, et une texture fine aux céréales moulues et au sucre en poudre. Le blender passe lentement d'une vitesse faible à une vitesse élevée, et tourne pendant 1 minute et 15 secondes. Voir les astuces pour la PURÉE à la page 89.



- c. POTAGE (☺) – transforme en purée et chauffe les ingrédients juste en-dessous de la température d'ébullition. Ne mélangez pas plus de 1 400 ml avec ce programme. Pendant la préparation de potages, commencez par les ingrédients froids ou à température ambiante. L'ensemble du bouchon d'émulsion peut être maintenu dans le couvercle. Le blender fonctionne pendant 6 minutes et 45 secondes à haute vitesse. Voir les astuces pour le POTAGE à la page 89.
- N'utilisez pas l'appareil en mode POTAGE en cycles continus. Laissez l'appareil refroidir jusqu'à température ambiante après chaque cycle.



UTILISATION DES RÉGLAGES DU PROGRAMME

2. Le panneau d'affichage LCD affichera le programme sélectionné et la durée.



3. Remplissez en ouvrant le couvercle. Ajoutez des ingrédients et replacez le couvercle.
4. Appuyez sur MARCHE/ARRÊT (◀▶).

5. Le panneau d'affichage LCD indiquera une flèche descendante et commencera le compte à rebours. Le blender s'arrêtera automatiquement à la fin du programme et l'affichage LCD indiquera FIN.



6. Pour arrêter le blender à tout moment pendant le programme, appuyez sur MARCHE/ARRÊT (◀▶). Si vous réactivez l'appareil en appuyant à nouveau sur MARCHE/ARRÊT (◀▶), le programme reprendra depuis le début.
7. Tournez la couronne du sélecteur sur ARRÊT (⊙) pour couper l'alimentation.

▲ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

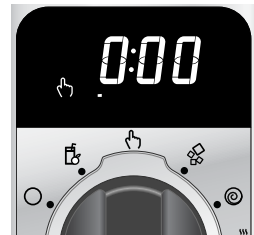
Pour mélanger les liquides chauds, évitez le contact avec l'ébullition ou la vapeur en respectant les instructions suivantes :

- Retirez toujours l'ensemble du bouchon d'émulsion.
- Commencez toujours le malaxage sur la vitesse la plus faible.
- Ne dépassez jamais le niveau de 1 400 ml.
- Éloignez toujours les mains et toute autre zone exposée de la peau de l'ouverture du couvercle.

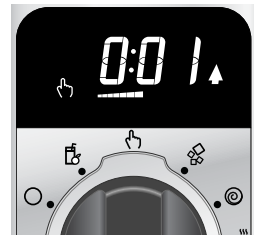
Utilisation du mode manuel

Le mode MANUEL permet de commander les vitesses de mélange avec précision.

1. Passez la couronne du sélecteur de la fonction ARRÊT (●) au mode MANUEL (↻).
2. Tournez le bouton de réglage de vitesse variable dans le sens anti-horaire jusqu'à la vitesse 1. Démarrez toujours à la vitesse 1 et réglez à une vitesse supérieure après avoir démarré le blender.
3. Le panneau d'affichage LCD indiquera MANUEL (↻), vitesse 1 et heure 0:00.



4. Remplissez en ouvrant le couvercle. Ajoutez des ingrédients et replacez le couvercle.
5. Appuyez sur MARCHE/ARRÊT (◀▶).
6. Le panneau d'affichage LCD indiquera une flèche montante et commencera le décompte.



7. Augmentez la vitesse en tournant lentement le bouton de réglage de vitesse variable dans le sens horaire. L'augmentation de la vitesse s'affichera sur l'affichage LCD sous forme de barre de progression, jusqu'à la vitesse 12.
8. Appuyez sur MARCHE/ARRÊT (◀▶) pour arrêter le blender à tout moment.
9. Ramenez le bouton de réglage de vitesse variable à la vitesse 1.
10. Tournez la couronne du sélecteur sur ARRÊT (●) pour couper l'alimentation.

UTILISATION DU MODE MANUEL

Pulsation

PULSATION (⊕) peut être utilisée en mode MANUEL (ℓ^h) pour contrôler le hachage ou pour stimuler le mélange des ingrédients.



1. Passez la couronne du sélecteur de la fonction ARRÊT (●) au mode MANUEL (ℓ^h).
2. Tournez le bouton de réglage de vitesse variable dans le sens anti-horaire jusqu'à la vitesse 1. Démarrez toujours à la vitesse 1 et réglez à une vitesse supérieure après avoir démarré le blender.
3. Le panneau d'affichage LCD indiquera MANUEL (ℓ^h), vitesse 1 et heure 0:00.
4. Remplissez en ouvrant le couvercle. Ajoutez des ingrédients et replacez le couvercle.
5. Appuyez sur le bouton PULSATION (⊕).
6. Le panneau d'affichage LCD indiquera une flèche montante et commencera le décompte.
7. Augmentez la vitesse de la PULSATION (⊕) en tournant le bouton de réglage de vitesse variable dans le sens horaire. L'augmentation de la vitesse s'affichera sur l'affichage LCD sous forme de barre de progression, jusqu'à la vitesse 12.
8. Maintenez enfoncé le bouton PULSATION (⊕) pendant l'intervalle de temps souhaité.
9. Ramenez le bouton de réglage de vitesse variable à la vitesse 1.
10. Tournez la couronne du sélecteur sur ARRÊT (●) pour couper l'alimentation.

CONSEILS D'UTILISATION DU BLENDER

GÉNÉRALITÉS

- Pour une performance optimale, la quantité minimum de liquide nécessaire par recette est de 240 ml.
- Pour des smoothies ou purées qui ne se mélangent pas bien, il suffit parfois d'ajouter une petite quantité de liquide pour obtenir de meilleurs résultats. Commencez par ajouter environ 60 ml.
- Pour ajouter des aliments pendant que le blender est en marche, retirez le bouchon d'émulsion et ajoutez les ingrédients par l'ouverture.
- Ne conservez pas des aliments ou des liquides dans le bol du blender.
- Évitez de cogner ou de laisser tomber le blender lorsqu'il est en marche ou à tout moment.
- Si vous découpez les gros morceaux de fruits et de légumes, ils seront mixés plus rapidement.
- Ne remplissez pas le bol du blender au-delà de la graduation la plus élevée.
- La matière du bol du blender est sensible aux impacts avec des ingrédients durs, comme les noix, les pépins, les graines et les amandes, ce qui peut provoquer des marques d'impact ou donner un aspect trouble. Ces problèmes sont de nature esthétique et n'auront pas d'effets sur la performance future de malaxage.
- Si l'action de malaxage s'arrête pendant le mélange ou les ingrédients se collent sur les parois du bol, insérez le dameur pour faciliter le mouvement du mélange ou ajouter plus de liquide dans le bol du blender.

UTILISATION DU DAMEUR :

- Pour mixer des mélanges très épais ou surgelés, comme le beurre de cacahuètes ou les sorbets, il peut arriver que des poches d'air se forment à cause de la haute vitesse des lames, ce qui peut entraîner un arrêt du malaxage des ingrédients. Ce phénomène s'appelle cavitation. En cas de cavitation, utilisez le dameur pour pousser les ingrédients vers la lame. Le dameur est parfaitement adapté pour passer à travers l'ouverture du couvercle du bol pour qu'il puisse être utilisé pendant que le blender est en marche. Il ne touchera pas la lame. Utilisez le dameur **UNIQUEMENT** lorsque le couvercle est bien en place.
 1. Enlevez l'ensemble du bouchon d'émulsion. Insérez le dameur à travers le trou du couvercle du blender.
 2. Le bol du blender ne devrait pas être rempli à plus de deux tiers lorsque le dameur est utilisé pendant le malaxage.
 3. N'utilisez pas le dameur avec les liquides chauds.
 4. Si celui-ci est nécessaire pour faire circuler les ingrédients, orientez le dameur vers les parois ou les coins du récipient. Ne tentez pas de forcer le dameur plus loin dans le récipient et plus proche des lames.

PRÉVENIR LE DÉBORDEMENT :

- Ne préparez pas des recettes à des vitesses inférieures ou supérieures aux recommandations.
- Ne préparez pas vos recettes plus longtemps que la durée recommandée.

CONSEILS D'UTILISATION DU BLENDER

SMOOTHIE (☞) :

- La fonction SMOOTHIE a été conçue pour les boissons aqueuses, constituées à base de liquides, fruits ou légumes et un composant surgelé (glace ou fruit surgelé). Pour obtenir les meilleurs résultats sous le mode SMOOTHIE, ajoutez d'abord les liquides, puis les ingrédients, des plus mous aux plus durs. Ajoutez les ingrédients surgelés et la glace en dernier lieu. Pour obtenir une texture aqueuse et faire fonctionner le blender à faible vitesse, les directives suivantes doivent être observées :
 1. Idéalement, le bol doit contenir 350 ml de liquide pour 480 ml de glace ou de fruit surgelé. Une quantité plus élevée d'ingrédients surgelés peut entraîner une cavitation. Au besoin, utilisez le dagueur pour pousser les ingrédients vers la lame pendant le cycle.
 2. Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez au moins 240 ml de liquide pour 240 ml de légumes-feuilles. Si vous utilisez une grande quantité de légumes-feuilles après un mélange en mode SMOOTHIE, vous souhaitez peut être mélanger pendant 20 secondes de plus à grande vitesse pour obtenir une texture plus soyeuse, ou utilisez le mode MANUEL pour mélanger jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée.

Les fruits frais juteux tels que les raisins, oranges, fraises, ananas et melons sont considérés comme des liquides permettant d'obtenir un bon rapport entre liquides et ingrédients surgelés ou légumes-feuilles.

GLACE BROYÉE (☞) :

- Différents types de glace pourraient nécessiter différentes méthodes de broyage en fonction de la quantité de glace.
- Pour broyer de la glace en forme de croissant, telle que produite par la plupart des machines à glace, ou de la glace en cube fabriquée par des bacs à glaçons, assurez-vous que le bol du blender est sec, n'ajoutez pas plus de 1 200 ml de glace et faites fonctionner l'appareil en mode GLACE BROYÉE. Cela produira une glace sèche et moelleuse, idéale pour les cornets de glace.
- La glace produite sous comptoir ou par des machines à glace commerciales et la glace ensachée sont plus humides et exigent une méthode différente. Pour broyer de la glace humide, remplissez le bol du blender avec la quantité de glace souhaitée. Vous pouvez remplir jusqu'à la ligne de 1 700 ml. Ensuite, ajoutez de l'eau dans le bol du blender jusqu'à ce que la glace flotte au-dessus des lames. Faites fonctionner l'appareil en mode GLACE BROYÉE. Éliminez le surplus d'eau. Cela produira de la glace humide, qui est idéale pour les boissons surgelées. La glace humide peut également être broyée sans eau si le blender ne contient pas plus de 950 ml de glace.

PURÉE (☞) :

- La fonction PURÉE est très utile pour obtenir une texture douce lorsque vous mélangez des fruits ou des légumes cuits ou mous, pour confectionner des sauces crémeuses telles que l'houmous, et pour les céréales moulues.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, mélangez des fruits entiers (sans ingrédients surgelés) en utilisant la fonction PURÉE.

POTAGE (☞) :

- Ne mélangez pas plus de 1 400 ml avec ce programme.
- Pendant la préparation de potages, commencez par les ingrédients froids ou à température ambiante.
- L'ensemble du bouchon d'émulsion peut être maintenu dans le couvercle.
- N'utilisez pas l'appareil en mode POTAGE en cycles continus. Laissez l'appareil refroidir jusqu'à température ambiante après chaque cycle.

Recommandations pour l'entretien

AVERTISSEMENT

Risque de décharge électrique

Débranchez l'alimentation avant de procéder au nettoyage.
N'immergez pas le cordon, la fiche, le socle ou le moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.

AVANT LE NETTOYAGE

1. Débranchez le cordon.
2. Séparez l'ensemble du bol du blender du socle.
3. Enlevez l'ensemble du bouchon d'émulsion et le couvercle.

NETTOYAGE

Socle, panneau de contrôle, cordon	Nettoyez avec un chiffon humide ou une éponge. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou corrosifs.
Bol du blender	LAVEZ UNIQUEMENT À LA MAIN. L'autre possibilité consiste à remplir le bol à moitié d'eau et à ajouter 2 à 3 gouttes de liquide vaisselle. Mixez pendant 30 secondes. Rincez et laissez bien sécher. Pour un nettoyage plus approfondi, saupoudrer 60 g de bicarbonate de soude dans le blender. Ajoutez 240 ml de vinaigre blanc. Le mélange dégagera des bulles. Une fois que le liquide s'arrête de bouillonner, ajoutez 480 ml d'eau et mélangez sur le cycle POTAGE. Lavez tout résidu restant avec du liquide vaisselle et de l'eau. Rincez et laissez bien sécher.
Couvercle du blender, ensemble du bouchon d'émulsion, dague, collier du bol	Ces pièces peuvent être lavées dans un lave-vaisselle. 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. Il faut faire attention en manipulant l'ensemble de lame de découpe puisqu'il est très coupant. Rincez et laissez bien sécher.

Recommandations :

- Pour maintenir les caractéristiques esthétiques du bol du blender, laver et sécher soigneusement après chaque utilisation.
 - Utilisez une brosse douce, comme un goupillon pour biberon, et il est recommandé d'utiliser du liquide vaisselle pour éliminer les huiles résistantes ou les ingrédients persistants du bol, ainsi qu'en-dessous des lames du bol.
- Utilisez un torchon à vaisselle ou un chiffon doux pour le séchage.
- Si le bol ne paraît pas propre après le premier lavage, recommencez.
- Évitez d'utiliser les nettoyeurs abrasifs ou durs, les tampons à récurer, les brosses et la paille de fer car ils causeront des rayures pendant le processus de nettoyage.
- Il peut être utile de mettre votre bol à tremper dans du vinaigre ou une solution avec 10 % d'eau de javel (jusqu'à 8 heures) pour éliminer certaines taches ou aspects troubles.

Dépannage

« Err » apparaît sur l'affichage.

- Mettez l'appareil hors tension (⊖) avant de le débrancher. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 15 à 45 minutes.
- Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après avoir été refroidi, appelez notre centre de service clientèle.

Le blender ne démarre pas.

- Assurez-vous que la couronne du sélecteur est en position ARRÊT (⊖).
- Assurez-vous que l'appareil est branché à une prise dotée dont les paramètres de tension et la fréquence sont appropriés.
- Vérifiez si le fusible de la prise secteur est grillé ou si un court-circuit est survenu.

L'appareil ne répond pas aux boutons de commande.

- Coupez, puis restaurez l'alimentation en vous servant de la couronne du sélecteur pour réinitialiser les commandes.
- Si l'appareil ne répond pas, contactez notre centre de service clientèle.

Le blender sent le brûlé.

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Les moteurs sont certes testés pendant la fabrication, mais une utilisation intensive peut user le bobinage du moteur. Cette odeur peut se répandre rapidement après des utilisations intensives.
- Si l'odeur persiste après d'autres utilisations intensives, contactez notre centre de service clientèle.

Il y a de la graisse sur la partie inférieure du bol du blender ou le plan de travail.

- Surveillez le problème et la source. Ceci peut indiquer un problème avec les roulements du bol.
- Appelez notre centre de service clientèle, si ce problème persiste.

Le bol du blender est trouble ou taché. Comment le nettoyer ?

- Un certain degré de trouble est normal après utilisation. Les minéraux issus de fruits, produits frais et légumes verts feuillus, en plus des huiles de divers beurres de noix, peuvent créer un film sur le bol du blender.
- Saupoudrez 60 g de bicarbonate de soude dans le blender. Ajoutez 240 ml de vinaigre blanc. Le mélange dégagera des bulles. Une fois que le liquide s'arrête de bouillonner, ajoutez 480 ml d'eau et mélangez sur le cycle POTAGE (☞). Lavez tout résidu restant avec du liquide vaisselle et de l'eau. Rincez et laissez bien sécher.

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.

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

- 93 Misure di sicurezza
- 96 Frullatore Wolf Gourmet
Parti e caratteristiche
- 98 Preparazione del frullatore
- 99 Uso delle impostazioni di programma
- 101 Uso della modalità manuale
- 105 Raccomandazioni per la cura
- 106 Risoluzione dei problemi

Registrazione del prodotto

Si consiglia vivamente di registrare il proprio 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, andare su 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 per essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, con mancanza di 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.
- **È** necessaria una attenta supervisione quando qualunque apparecchio viene utilizzato nei pressi di bambini. **I** bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
- **Q**uesto apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. **T**enere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.
- **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, la base o il motore in acqua o altro liquido.
- **S**collegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica se lasciato incustodito oppure durante operazioni di smontaggio, rimontaggio o pulizia.
- **È**vitare il contatto con parti in movimento.
- **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**hiamare il numero del Servizio Clienti che è stato fornito per informazioni su controllo, riparazione o regolazione.
- **L**'uso di accessori, inclusi i vasetti per conserve, non consigliati o venduti dal produttore dell'apparecchio può provocare rischi di lesioni alle persone.
- **N**on utilizzare all'aperto.
- **N**on lasciare pendere il cavo oltre il bordo del tavolo o del piano di lavoro o a contatto con superfici calde, tra cui stufe.
- **N**on posizionare sopra o nelle vicinanze di fornelli elettrici o a gas caldi o in un forno caldo.

AVVERTENZE IMPORTANTI (continuazione)

- **T**enere le mani e gli utensili lontani dal vaso e dalla lama di taglio mentre si frulla o si taglia il cibo, per ridurre il rischio di gravi lesioni personali e/o danni al frullatore o agli accessori disponibili (gli accessori potrebbero non essere forniti con il frullatore). **P**uò essere usata una spatola di gomma, ma deve essere usata solo quando il frullatore non è in funzione.
- **L**e lame sono affilate; maneggiarle con cura, specialmente durante le operazioni di montaggio, smontaggio e pulizia dell'interno del vaso del frullatore.
- **N**on utilizzare il vaso del frullatore se è rotto, crepato o scheggiato.
- **N**on utilizzare un gruppo lame rotto, crepato o allentato.
- **A**zionare sempre il frullatore con il coperchio e il tappo per l'emulsione in posizione corretta. **R**imuovere il tappo per l'emulsione solo per aggiungere ingredienti o per inserire il pressino.
- **Q**uando si mescolano liquidi o ingredienti caldi, rimuovere il tappo di emulsione centrale dal coperchio. **U**sare cautela: lo spruzzo o l'eccesso di vapore possono causare scottature e ustioni. **N**on superare il livello di 1400 ml. **I**niziare sempre a lavorare alla velocità più bassa. **T**enere le mani e altra pelle esposta lontano dall'apertura del coperchio per evitare possibili ustioni.
- **A**ssicurarsi che il gruppo lame sia serrato e fissato al vaso. È possibile subire lesioni in caso di esposizione accidentale alle lame in movimento.
- **P**restare attenzione quando nel frullatore viene versato del liquido caldo, in quanto potrebbe essere espulso dall'apparecchio a causa di un riscaldamento improvviso.
- **S**e il vaso dovesse oscillare o ruotare quando il motore è acceso, spegnere (●) immediatamente e verificare che il vaso sia ben fissato sulla base del frullatore.
- **N**on lasciare il frullatore incustodito durante il funzionamento.
- **P**rima di collegare il cavo alla presa a muro, spegnere l'apparecchio. **P**er scollegare il cavo di alimentazione, spegnere l'apparecchio (●). **P**oi togliere la spina dalla presa a muro.
- **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.

MISURE DI SICUREZZA

- **L**a spina è fornita con un fusibile 13 A certificato **ASTA** conforme a **B.S.** 1362. **Q**ualora sia necessario sostituire il portafusibili, esso deve essere sostituito da un portafusibili con lo stesso codice colore e le stesse marcature. **I** coperchi dei fusibili e i portafusibili possono essere richiesti presso i fornitori di assistenza autorizzati.
- **N**on utilizzare in modalità MANUALE per più di 2 minuti.

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 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.

La lunghezza del cavo di alimentazione di questo apparecchio è stata scelta per ridurre al minimo 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. La prolunga deve essere dotata di messa a terra, con 3 conduttori. 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.

Qualora il gruppo lame si blocchi, potrebbe danneggiare il motore. Non utilizzare. Chiamare il centro assistenza per avere informazioni.

Non riporre il vaso del frullatore nel congelatore quando sia pieno di alimenti o di liquido. Questo potrebbe danneggiare il gruppo lame, il vaso e il frullatore, e potrebbe essere causa di lesioni alle persone.

NOTA: Questo apparecchio è dotato di protezione contro il sovraccarico del motore. Se il motore si arresta durante l'utilizzo a causa del riscaldamento eccessivo, scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare per circa 15 minuti. Ricollegare l'apparecchio per riprendere il normale funzionamento.

Informazione sui picchi di assorbimento

L'assorbimento di potenza del frullatore è stabilito dai test di un'agenzia indipendente ed è basato su un gruppo lame, combinazioni di vasi e accessori che potrebbero non essere forniti insieme all'unità, ma che sono disponibili come parti di ricambio. Il frullatore, così come è fornito, potrebbe assorbire una potenza significativamente inferiore.

La potenza di picco è la misura della potenza assorbita dal motore durante i primi secondi di funzionamento. Ciò accade quando il frullatore ha bisogno della massima potenza per frullare ghiaccio, frutta congelata, ecc. Questa misura risulta migliore rispetto al consumo del motore del frullatore alla massima potenza.

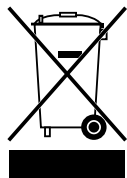
PARTI E CARATTERISTICHE DEL FRULLATORE WOLF GOURMET

PARTI E CARATTERISTICHE

- 1a Tappo di riempimento
- 1b Tazza per l'emulsione
- 2 Coperchio
- 3 Pressino
- 4 Vaso per frullatore
- 5 Gruppo lame
- 6 Sostegno del vaso
- 7 Pulsanti di comando
- 8 Display del pannello di controllo
- 9 Tacca di selezione
- 10 Manopola di controllo della velocità
- 11 Base
- 12 Posizione della targhetta delle specifiche



Frullatore
Wolf Gourmet

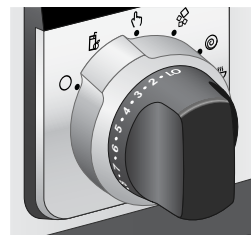


Riciclo del prodotto al termine della sua vita utile

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.

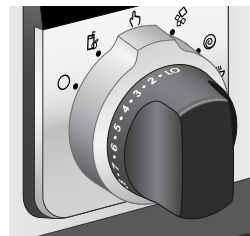
Parti e caratteristiche

1. Gruppo del tappo per l'emulsione: Il tappo a due pezzi ha un tappo di riempimento all'interno della tazza per l'emulsione. Il tappo di riempimento ha dei contrassegni per una facile misurazione, mentre la tazza per l'emulsione viene utilizzata per realizzare raffinati condimenti e salamoie. Quando entrambe le parti vengono rimosse, possono essere aggiunti degli ingredienti oppure è possibile inserire il pressino nel coperchio.
2. Coperchio: Il coperchio si inserisce saldamente nel vaso del frullatore e può essere facilmente rimosso sollevando la linguetta con il logo. Per mantenere il beccuccio della brocca senza residui, posizionare la linguetta con il logo sopra la maniglia della brocca.
3. Pressino: Il pressino permette di frullare miscele spesse o congelate, che non possono essere frullate con la normale procedura. Impedisce la formazione di sacche d'aria ed è un utile strumento per la preparazione di burro di noci.
4. Vaso per frullatore: Il vaso è robusto e vi sono chiaramente contrassegnate onces, tazze e millilitri. Il vaso è stato realizzato in uno speciale copoliestere scelto per il peso, la durabilità e la trasparenza simile al vetro. Per la cura e la pulizia del vaso, vedere pagina 105.
5. Gruppo lame: Il gruppo lame è installato permanentemente nel vaso del frullatore.
6. Sostegno del vaso: basta sollevare il sostegno in gomma per rimuoverlo e pulirlo con facilità.
7. Pulsanti di comando: sopra la base sono collocati due pulsanti. Utilizzare START/STOP (↕) con ogni impostazione. Utilizzare PULSAZIONE (⊕) con qualunque velocità variabile quando si utilizza la modalità MANUALE (Ⓛ).
8. Display del pannello di controllo: quando si utilizzano le impostazioni di programma, il display visualizzerà l'impostazione e il timer di spegnimento. Nella modalità MANUALE (Ⓛ), il display visualizzerà le velocità variabili da 1 a 12 e il timer di attività.
9. Tacca di selezione: ruotare la tacca di selezione fino alla modalità desiderata: SMOOTHIE (Ⓢ), MANUALE (Ⓛ), TRITA GHIACCIO (⊗), PUREA (⊙) e ZUPPA (Ⓜ).



PARTI E CARATTERISTICHE

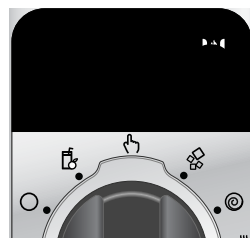
10. Manopola di controllo della velocità: In modalità MANUALE (☞), selezionare qualunque velocità per frullare normalmente e a pulsazione, ruotando la manopola di controllo da 1 a 12. Disponibile in nero, rosso o satinato.



11. Base: contiene il motore. NON IMMERGERE LA BASE IN ACQUA.
12. Posizione della targhetta delle specifiche: il numero del modello e le informazioni relative alle specifiche sono situate sotto la base.

Modalità Sleep: Dopo 10 minuti di inattività il pannello del display andrà in modalità Sleep e mostrerà uno schermo vuoto. Per uscire dalla modalità Sleep, ruotare il selettore su OFF (○) oppure premere il pulsante PULSAZIONE o il pulsante START/STOP.

Protezione automatica dai sovraccarichi: Il frullatore Wolf Gourmet è dotato di una protezione dal sovraccarico del motore. Se il motore si arresta durante l'utilizzo a causa del riscaldamento eccessivo, scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare per circa 15 minuti. Ricollegare il frullatore per riprendere il normale funzionamento.



Preparazione del frullatore

Dopo avere rimosso il frullatore dall'imballaggio, lavare tutte le parti, tranne la base, in acqua calda saponata. Asciugare accuratamente. Pulire la base con un panno inumidito o una spugna. NON IMMERGERE LA BASE IN ACQUA. Prestare attenzione nel maneggiare il gruppo lame, in quanto è molto affilato. Fare riferimento alle raccomandazioni sulla cura a pagina 105.

IMPORTANTE: Il vaso del frullatore e il gruppo lame sono soggetti ad usura durante il normale utilizzo. Verificare sempre che il vaso non presenti intaccature, incrinature o crepe. Verificare sempre che il gruppo lame non presenti lame rotte, incrinare o allentate. Se il vaso o il gruppo lame risultano danneggiati, non utilizzarli. Contattare il nostro Servizio Clienti per richiedere pezzi di ricambio.

Selezione delle impostazioni del frullatore

Selezionare dalle quattro impostazioni di programma o utilizzare la modalità MANUALE (☞) per un preciso controllo della velocità.

⚠ AVVERTENZA



Pericolo di ustioni

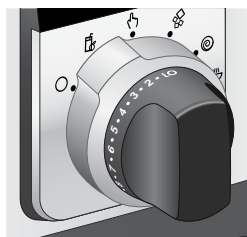
Le parti metalliche sotto il vaso del frullatore si riscaldano dopo l'uso. Non toccarle.

Uso delle impostazioni di programma

I programmi sono ottimizzati per categorie di ricette e variano in velocità e durata. Il frullatore si ferma automaticamente al termine del programma.

1. Ruotare il selettore da OFF (●) a uno dei seguenti programmi:

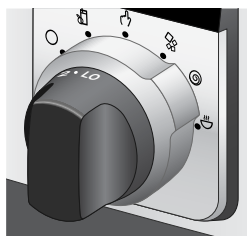
- a. SMOOTHIE (☰) – per frullare smoothie freschi o congelati. All’inizio il frullatore viene azionato con tre impulsi per sminuzzare il ghiaccio o gli ingredienti congelati, poi passa gradualmente a una velocità elevata per un totale di 55 secondi. Si rimanda ai suggerimenti per la modalità SMOOTHIE a pagina 104.



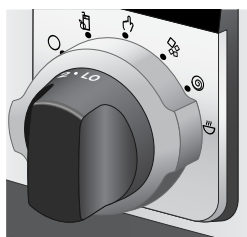
- b. TRITA GHIACCIO (☱) – sminuzza il ghiaccio in pezzi abbastanza piccoli per granite o cocktail. Il frullatore continua a pulsare da una velocità bassa a una media per 1 minuto. Si rimanda ai suggerimenti per il TRITA GHIACCIO a pagina 104.



- c. PUREA (◎) – garantisce una consistenza liscia e cremosa a purè di frutta o verdure e una grana fine a cereali o allo zucchero a velo. Il frullatore procede gradualmente dalla bassa all’alta velocità per 1 minuto e 15 secondi. Si rimanda ai suggerimenti per la modalità PUREA a pagina 104.



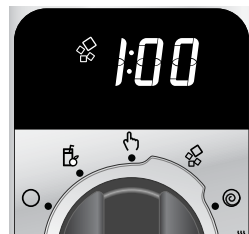
- d. ZUPPA (☷) – riduce in purè e riscalda gli ingredienti fino a raggiungere quasi il punto di ebollizione. Con questo programma occorre non utilizzare più di 1400 ml di ingredienti. Nel preparare una zuppa, iniziare con ingredienti freddi o a temperatura ambiente. Il gruppo del tappo per l’emulsione può essere tenuto inserito nel coperchio. Il frullatore ruota per 6 minuti e 45 secondi ad alta velocità. Si rimanda ai suggerimenti per la modalità ZUPPA a pagina 104.



- Non utilizzare la modalità ZUPPA in cicli continui. Dopo ogni ciclo, lasciare raffreddare fino a temperatura ambiente.

USO DELLE IMPOSTAZIONI DI PROGRAMMA

2. Il pannello LCD visualizzerà il programma selezionato e la durata.



3. Riempire aprendo il coperchio. Inserire gli ingredienti e rimettere il coperchio.
4. Premere START/STOP (◀▶).
5. Il display LCD mostrerà una freccia rivolta verso il basso e inizierà il conteggio alla rovescia. Il frullatore si arresterà automaticamente al termine del programma e il display visualizzerà la scritta END.



6. Per arrestare il frullatore in un qualunque istante durante l'operazione, premere START/STOP (◀▶). Se riattivato premendo nuovamente START/STOP (◀▶), il programma ripartirà dall'inizio.
7. Ruotare il selettore su OFF (○) per spegnere.

⚠️ AVVERTENZA

Pericolo di ustioni

Quando si frullano liquidi caldi, evitare il contatto con spruzzi o vapore:

- Rimuovere sempre il gruppo del tappo per l'emulsione.
- Iniziare sempre a frullare alla velocità più bassa.
- Non superare mai il livello di 1400 ml.
- Tenere sempre le mani e altra pelle esposta lontano dall'apertura del coperchio.

Uso della modalità manuale

La modalità MANUALE permette un preciso controllo della velocità del frullatore.

1. Ruotare il selettore da OFF (●) a MANUALE (↻).
2. Ruotare la manopola di controllo della velocità in senso antiorario fino alla velocità 1. Iniziare sempre alla velocità 1 e passare a una velocità superiore dopo avere avviato il frullatore.
3. Il display LCD visualizzerà MANUALE (↻), velocità 1 e tempo 0:00.



4. Riempire aprendo il coperchio. Inserire gli ingredienti e rimettere il coperchio.
5. Premere START/STOP (◀▶).
6. Il display LCD mostrerà una freccia rivolta verso l'alto e inizierà a contare il tempo.



7. Aumentare la velocità ruotando lentamente la manopola di controllo della velocità in senso orario. L'incremento di velocità verrà visualizzato sul display LCD come una barra crescente verso la velocità 12.
8. Per arrestare il frullatore in un qualunque istante, premere START/STOP (◀▶).
9. Ruotare indietro la manopola di controllo della velocità fino alla velocità 1.
10. Ruotare il selettore su OFF (●) per spegnere.

USO DELLA MODALITÀ MANUALE

Pulsazione

PULSAZIONE (⊕) può essere usato nella modalità MANUALE (⌚) per controllare l'azione di sminuzzamento o per favorire la miscelazione degli ingredienti.



1. Ruotare il selettore da OFF (○) a MANUALE (⌚).
2. Ruotare la manopola di controllo della velocità in senso antiorario fino alla velocità 1. Iniziare sempre alla velocità 1 e passare a una velocità superiore dopo avere avviato il frullatore.
3. Il display LCD visualizzerà MANUALE (⌚), velocità 1 e tempo 0:00.
4. Riempire aprendo il coperchio. Inserire gli ingredienti e rimettere il coperchio.
5. Premere il pulsante PULSAZIONE (⊕).
6. Il display LCD mostrerà una freccia rivolta verso l'alto e inizierà a contare il tempo.
7. Incrementare la velocità di PULSAZIONE (⊕) ruotando la manopola di controllo della velocità in senso orario. L'incremento di velocità verrà visualizzato sul display LCD come una barra crescente verso la velocità 12.
8. Premere e tenere premuto il pulsante PULSAZIONE (⊕) per il tempo desiderato.
9. Ruotare indietro la manopola di controllo della velocità fino alla velocità 1.
10. Ruotare il selettore su OFF (○) per spegnere.

SUGGERIMENTI SUL FRULLATORE

GENERALI

- Per ottenere migliori prestazioni, la quantità minima di liquido necessaria per una ricetta è di 240 ml.
- Per frullati o puree spessi che rallentano la miscelazione, l'introduzione di una piccola quantità di liquido aggiuntivo può essere sufficiente a migliorare il risultato. Iniziare con l'aggiunta di 60 ml.
- Per aggiungere alimenti quando il frullatore è in funzione, rimuovere il gruppo del tappo per l'emulsione e aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura.
- Non conservare alimenti o liquidi nel vaso del frullatore.
- Evitare di urtare o lasciare cadere il frullatore quando è in funzione o in qualsiasi momento.
- Tagliare a pezzi la frutta e verdura di grandi dimensioni permette di frullarla più velocemente.
- Non riempire il vaso del frullatore oltre il segno più alto.
- Il materiale del vaso del frullatore è sensibile agli urti con ingredienti duri, come noci, semi, chicchi e gusci, che possono lasciare piccoli segni di impatto o provocare un aspetto opaco. Si tratta solo di aspetti estetici che non influiscono sulle future prestazioni del frullatore.
- Se l'azione del frullatore viene interrotta o se gli ingredienti si attaccano ai lati del vaso, inserire il pressino per aiutare a rimuovere gli ingredienti frullati dai bordi oppure aggiungere più liquido al vaso del frullatore.

UTILIZZO DEL PRESSINO:

- Quando si frullano miscele molto spesse o congelate, come il burro di arachidi o sorbetto, occasionalmente possono formarsi sacche d'aria a causa dell'elevata velocità delle lame, che possono provocare anche l'arresto della miscelazione degli ingredienti. Questo fenomeno viene chiamato cavitazione. Se si verifica la cavitazione, utilizzare il pressino per spingere gli ingredienti verso la lama. Il pressino è realizzato per adattarsi perfettamente all'interno dell'apertura del coperchio del vaso, in modo che possa essere utilizzato mentre l'apparecchio è in funzione. Non arriverà a toccare la lama. Utilizzare il pressino **ESCLUSIVAMENTE** con il coperchio del vaso in posizione.
 1. Rimuovere il gruppo del tappo per l'emulsione. Inserire il pressino attraverso il foro nel coperchio del frullatore.
 2. Il vaso del frullatore non deve essere pieno oltre i due terzi quando il pressino viene usato mentre si frullano gli ingredienti.
 3. Non utilizzare il pressino con liquidi caldi.
 4. Se necessario, per aiutare gli ingredienti a muoversi, puntare il pressino verso i lati o gli angoli del contenitore. Non cercare di forzare il pressino troppo in profondità nel contenitore e troppo vicino alle lame.

PREVENZIONE DEL SOVRACCARICO:

- Non adottare velocità inferiori o superiori a quelle consigliate.
- Non frullare più a lungo di quanto consigliato.

SUGGERIMENTI SUL FRULLATORE

SMOOTHIE (☞):

- La modalità SMOOTHIE è pensata per bevande versabili costituite da liquidi, frutta o verdure, oltre a componenti congelati (ghiaccio o frutta congelata). Per ottenere i migliori risultati nella modalità SMOOTHIE, aggiungere prima i liquidi, poi gli ingredienti da quelli più morbidi a quelli più duri. Aggiungere per ultimi gli ingredienti congelati e il ghiaccio. Affinché sia possibile versare facilmente il prodotto e per consentire un funzionamento uniforme del frullatore, attenersi alle seguenti linee guida:
 1. Idealmente, devono essere presenti 350 ml di liquido per ogni 480 ml di ghiaccio o frutta congelata. Una percentuale maggiore di ingredienti congelati può causare cavitazione. Se necessario, utilizzare il pressino per spingere gli ingredienti verso la lama durante il ciclo.
 2. Per ottenere i risultati migliori, usare almeno 240 ml di liquido per ogni 240 ml di verdure in foglia. Quando si utilizza una maggiore quantità di verdure in foglia, dopo avere frullato in modalità SMOOTHIE è consigliabile frullare per altri 20 secondi ad alta velocità per ottenere un prodotto più cremoso, oppure utilizzare la modalità MANUALE per raggiungere la consistenza desiderata.

La frutta fresca e succosa, come uva, arance, fragole, ananas e meloni, è considerata alla stregua di liquidi per raggiungere il giusto rapporto fra liquidi e ingredienti congelati o verdure in foglia.

TRITA GHIACCIO (☞):

- Tipi diversi di ghiaccio possono richiedere metodi diversi di sminuzzatura, in funzione della quantità di ghiaccio.
- Per sminuzzare il ghiaccio a forma di mezzaluna prodotto dalla maggior parte delle macchine per il ghiaccio domestiche o quello a cubetti prodotto nei vassoi, verificare che il vaso del frullatore sia asciutto, aggiungere non oltre 1200 ml di ghiaccio e attivare il ciclo TRITA GHIACCIO. Così si produrrà un ghiaccio soffice e asciutto, perfetto per una granita.
- Il ghiaccio prodotto da macchine per il ghiaccio commerciali o montate sotto il bancone e il ghiaccio nei sacchetti è più umido e richiede un metodo diverso. Per sminuzzare ghiaccio umido, inserire nel vaso del frullatore la quantità desiderata di ghiaccio. Il vaso può essere riempito fino alla riga corrispondente a 1700 ml. Poi, aggiungere acqua al vaso del frullatore fino a che il ghiaccio non galleggia sopra le lame. Attivare il ciclo TRITA GHIACCIO. Eliminare l'acqua in eccesso. In questo modo si produrrà ghiaccio umido, ideale per drink ghiacciati. Il ghiaccio umido può essere frullato anche senza aggiungere acqua, se il frullatore è riempito di ghiaccio fino a un livello non superiore ai 950 ml.

PUREA (☞):

- La modalità PUREA è la migliore per ottenere una consistenza liscia nel frullare frutta o verdura morbida o cotta, per fare creme come l'hummus e per frullare semi.
- Per ottenere i migliori risultati con questo programma occorre frullare succhi freschi (senza ingredienti congelati).

ZUPPA (☞):

- Con questo programma occorre non utilizzare più di 1400 ml di ingredienti.
- Nel preparare una zuppa, iniziare con ingredienti freddi o a temperatura ambiente.
- Il gruppo del tappo di emulsione può essere lasciato nel coperchio.
- Non utilizzare la modalità ZUPPA in cicli continui. Dopo ogni ciclo, lasciare raffreddare fino a temperatura ambiente.

Raccomandazioni per la cura

AVVERTENZA

Pericolo di folgorazione

Scollegare l'alimentazione prima della pulizia. Non immergere il cavo, la spina, la base o il motore in acqua o altro liquido.

PRIMA DELLA PULIZIA

1. Scollegare il cavo di alimentazione.
2. Sollevare il vaso del frullatore dalla sua base.
3. Rimuovere il gruppo del tappo per l'emulsione e il coperchio.

PULIZIA

Base, pannello di controllo, cavo	Pulire con un panno umido o una spugna. Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi.
Vaso per frullatore	<p>LAVARE SOLO A MANO. Un metodo consiste nel riempire a metà il vaso con acqua e aggiungere 2 o 3 gocce di detergente liquido. Agitare per 30 secondi. Sciacquare e asciugare con cura.</p> <p>Per una pulizia più approfondita, aggiungere 60 g di bicarbonato di sodio nel frullatore. Aggiungere 240 ml di aceto bianco. La miscela produrrà delle bolle. Quando le bolle scompariranno, aggiungere 480 ml di acqua e frullare con il programma ZUPPA. Lavare eventuali residui rimanenti con sapone liquido e acqua. Sciacquare e asciugare con cura.</p>
Coperchio del frullatore, gruppo del tappo per l'emulsione, pressino, vaso del frullatore	Questi componenti possono essere lavati in lavastoviglie. 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. Prestare particolare attenzione quando si maneggia il gruppo lame, in quanto sono molto affilate. Sciacquare e asciugare con cura.

Raccomandazioni:

- Per mantenere le caratteristiche estetiche del vaso del frullatore, lavare con attenzione e asciugare immediatamente dopo ogni uso.
 - L'uso di una spazzola morbida, come una spazzola per bambini e detergente per piatti, è consigliato per la rimozione di olii densi o ingredienti incrostati nel vaso e può essere utile per la pulizia sotto le lame del vaso.
- Utilizzare un tovagliolo o un panno morbido per asciugare.
- Se il vaso non appare pulito dopo il primo lavaggio, ripetere il lavaggio.
- Evitare l'utilizzo di detergenti abrasivi o grezzi, spazzole e pagliette d'acciaio, in quanto causano graffi durante la pulizia.
- Immergere il vaso in aceto o in una soluzione al 10% di candeggina (fino a 8 ore) può essere utile per rimuovere alcune macchie o opacità.

Risoluzione dei problemi

Il display visualizza il messaggio “Err”.

- Impostare l'apparecchio a OFF (●) prima di scollegare il cavo di alimentazione. Scollegare e lasciare raffreddare l'unità da 15 a 45 minuti.
- Qualora l'unità non funzioni dopo un raffreddamento di 45 minuti, contattare il Servizio Clienti.

Il frullatore non si avvia.

- Verificare che il selettore non sia in posizione OFF (●).
- Verificare che l'unità sia collegata a una presa di tensione e frequenza appropriate.
- Verificare se il fusibile dell'apparecchio sia bruciato o se sia scattato il salvavita.

L'unità non risponde ai comandi dei pulsanti.

- Spegner e riprendere utilizzando il selettore per resettare i comandi.
- Se l'unità non risponde, chiamare il Servizio Clienti.

Il frullatore puzza di bruciato.

- Spegner il frullatore e lasciarlo raffreddare.
- Anche se i motori sono collaudati nel processo di produzione, un uso intenso può causare l'essiccazione degli avvolgimenti. È possibile che l'odore scompaia rapidamente dopo alcuni utilizzi intensivi.
- Se l'odore persiste dopo ulteriori utilizzi intensivi, contattare il Servizio Clienti.

Presenza di grasso intorno alla parte inferiore del vaso del frullatore o sul piano di lavoro.

- Controllare il problema e la fonte. Ciò può indicare un problema con i cuscinetti del vaso.
- Chiamare il nostro Servizio Clienti se il problema persiste.

Il vaso del frullatore è opaco o macchiato. Come posso pulirlo?

- Un po' di opacità può essere normale dopo l'uso. I minerali provenienti da frutta, prodotti agricoli e verdure in foglia, oltre ai diversi oli di vari burri di noci, possono talvolta formare una pellicola sul vaso del frullatore.
- Versare 60 g di bicarbonato di sodio nel frullatore. Aggiungere 240 ml di aceto bianco. La miscela produrrà delle bolle. All'esaurimento delle bolle, aggiungere 480 ml di acqua e frullare nella modalità ZUPPA (☺). Lavare eventuali residui rimanenti con sapone liquido e acqua. Sciacquare e asciugare con cura.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design e il colore rosso applicato alle manopole 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 and Ingredients sono marchi registrati e marchi di servizio di Sub-Zero, Inc. Tutti gli altri marchi o marchi registrati sono di proprietà dei rispettivi proprietari negli Stati Uniti e in altri paesi.

Welkom

Bedankt voor het kopen van dit product van Wolf Gourmet. We hopen nog jaren deel uit te maken van uw keuken. Wolf is al drie generaties lang een familiebedrijf dat persoonlijk betrokken is bij de bereiding van uw eten. Het feit dat we een familiebedrijf zijn, betekent dat we op alle details letten en volledig toegewijd zijn aan het maken van producten van uitzonderlijke kwaliteit. Wolf heeft zijn bedrijf en reputatie gebouwd op het helpen van thuishokks om het best mogelijke resultaat te bereiken. Dankzij de nauwkeurige bediening van Wolf Gourmet wordt het gerecht dat u in gedachten heeft het gerecht dat u serveert.

Inhoud

- 108** Veiligheidsvoorzorgen
- 111** Wolf Gourmet Blender
Onderdelen en functies
- 113** Het in gebruik nemen van de blender
- 114** Programma-instellingen gebruiken
- 116** Handmatige modus gebruiken
- 120** Aanbevelingen voor onderhoud
- 121** Problemen oplossen

Registreer uw product

We raden u sterk aan uw apparaat van Wolf Gourmet te registreren. Het is belangrijk voor ons dat u het beste uit uw producten haalt. Door te registreren:

- Wordt u een Wolf Gourmet culinaire insider en ontvangt u af en toe e-mails en recepten die u helpen uw producten goed te gebruiken en onderhouden, zodat u zoveel mogelijk plezier uit uw Wolf Gourmet producten kunt halen.
- Krijgt u doorlopende ondersteuning van Wolf Gourmet.
- Activeert u uw garantie en legt u uw aankoop vast.
- Wordt u op de hoogte gehouden van service-updates.

Om te registreren gaat u naar wolfgourmet.com/registration.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij het gebruik van apparaten moeten de standaard veiligheidsmaatregelen opgevolgd worden om het risico op brand, blootstelling van personen aan een elektrische schok en/of letsel te voorkomen, waaronder de volgende:

- **L**ees alle instructies. **N**iet-naleving van deze instructies of enig misbruik van het apparaat creëert een risico op brandgevaar, elektrische schokken en/of persoonlijk letsel.
- **D**it apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij zij onder nauw toezicht staan en hen is uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- **N**auwlettendheid is geboden indien een apparaat door, of in de buurt van kinderen wordt gebruikt. **K**inderen moeten onder toezicht staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat gaan spelen.
- **D**it apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen. **H**oud het apparaat en diens netsnoer buiten bereik van kinderen.
- **H**et reinigen en gebruikersonderhoud zal niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij onder toezicht staan.
- **O**m blootstelling aan een elektrische schok te voorkomen is het belangrijk om het netsnoer, de stekker, de basis of de motor niet in water of een andere vloeistof onder te dompelen.
- **O**ntkoppel het apparaat altijd van de voeding als het onbeheerd achtergelaten wordt, en voor het in elkaar zetten, uit elkaar halen of reinigen.
- **V**ermijd contact met bewegende onderdelen.
- **G**ebruik geen enkel apparaat waarvan het netsnoer of de stekker beschadigd is, dat slecht werkt, op de grond is gevallen, of op een andere manier beschadigd is. **D**e vervanging van het netsnoer en reparaties moeten, om gevaarlijke situaties te voorkomen, worden uitgevoerd door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of personen met vergelijkbare kwalificaties. **B**el naar het verstrekte klantenservicenummer voor informatie over controle, reparatie of aanpassing.
- **H**et gebruik van accessoires, inclusief inmaakglazen, die niet door de fabrikant aanbevolen of verkocht worden kunnen tot persoonlijk letsel leiden.
- **N**iet buiten gebruiken.
- **L**aat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen en laat het netsnoer geen hete oppervlakken, waaronder ovens, raken.
- **N**iet op of in de nabijheid van een fornuis of andere hittebron plaatsen.
- **H**oud handen en keukengerei uit de blenderkan en uit de buurt van de mesunit tijdens het mengen of hakken

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN (vervolg)

van voedsel, om het risico op ernstig persoonlijk letsel en/of schade aan de blender of beschikbare accessoires te verminderen (accessoires zitten niet altijd bij de blender inbegrepen). Een rubberen spatel mag gebruikt worden, maar alleen wanneer de blender niet in werking is.

- De messen zijn zeer scherp; wees voorzichtig, met name tijdens het in elkaar zetten, uit elkaar halen, en het reinigen van de binnenkant van de blenderkan.
- Gebruik geen blenderkan die beschadigd, gebroken of gebarsten is.
- Gebruik geen mesunit waarvan de messen gebroken zijn, gebarsten zijn of loszitten.
- Bij gebruik van de blender moeten zowel het deksel als het vulonderdeel altijd op de blenderkan zitten. Verwijder het vulonderdeel enkel wanneer er ingrediënten worden toegevoegd of de tamper wordt aangebracht.
- Indien u hete vloeistoffen of ingrediënten wilt mengen, verwijder dan het vulonderdeel van het deksel. Wees voorzichtig: spattende vloeistof of ontsnappende stoom kan brandwonden of ander letsel veroorzaken. Vul de blenderkan niet tot boven het aangegeven niveau van 1400 ml. Start het mengproces altijd op de laagste stand. Houd handen en andere huidoppervlakken weg van de dekselopening om mogelijke brandwonden te voorkomen.
- Verzeker u ervan dat de mesunit stevig en veilig aan de blenderkan vastzit. Indien de bewegende messen per ongeluk bloot komen te liggen, kan er zich letsel voordoen.
- Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de blender wordt gegoten; dit kan worden uitgeworpen door snelle stoomvorming.
- Als de blenderkan wiebelt of roteert wanneer de motor is ingeschakeld (ON), schakel het apparaat dan onmiddellijk uit door de bedieningsknop naar OFF (O) te draaien en verzek er u ervan dat de blenderkan goed vastgedraaid is in de blenderbasis.
- Laat de blender niet onbewaakt achter als deze in werking is.
- Zet het apparaat uit voordat u de stekker in het stopcontact steekt. Schakel het apparaat uit door de bedieningsknop naar OFF (O) te draaien voordat u het netsnoer ontkoppelt. Verwijder vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde gebruik.
- **WEES VOORZICHTIG!** Om gevaren te vermijden die veroorzaakt worden door het per ongeluk resetten van de thermische beveiliging, moet dit apparaat niet worden gevoed door een extern veiligheidsrelais zoals een timer, of aangesloten op een circuit dat regelmatig aan en uit gezet wordt door de elektriciteitsmaatschappij.

VEILIGHEIDSVORZORGEN

- **D**e stekker is uitgerust met een zekering van 13 ampère die goedgekeurd is door **ASTA** in overeenstemming met **B.S. 1362**. **A**ls u een vervangende zekeringhouder nodig heeft, moet deze vervangende houder dezelfde kleurcodering en markeringen hebben als het origineel. **Z**ekeringsdeksels en -houders kunnen bij goedgekeurde dealers verkregen worden.
- **G**ebruik het apparaat niet langer dan 2 minuten in handmatige (MANUAL) modus.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Andere consumentenseveiligheidsinformatie

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik bij huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen, zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door klanten in hotels en motels en andere residentiële omgevingen; omgevingen van het type 'bed and breakfast'.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken: Dit apparaat is uitgerust met een geaarde stekker om het risico op elektrische schokken te verkleinen. Doe de veiligheidsvoorziening van de stekker niet teniet door de stekker op een of andere manier aan te passen of door een adapter te gebruiken. Als de stekker niet in het stopcontact past, laat een elektricien dan het stopcontact vervangen.

De lengte van het netsnoer van dit apparaat is specifiek gekozen om de kans te verkleinen dat iemand over het snoer struikelt of erin verstrikt raakt. Als u een langer snoer nodig heeft, mag er gebruik gemaakt worden van een goedgekeurd verlengsnoer. Het elektrische vermogen van het verlengsnoer moet gelijk of groter zijn dan het vermogen van het apparaat. Het verlengsnoer moet een driedraadssnoer met geaarde stekker zijn. Draag er zorg voor dat het verlengsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangt, waar kinderen eraan kunnen trekken of iemand er per ongeluk over kan struikelen.

Als de mesunit vast komt te zitten en niet meer kan bewegen, zal dit de motor beschadigen. Raak dit unit niet aan. Bel ons klantenservicecentrum voor informatie.

Plaats de blenderkan niet met voedsel of vloeistoffen in de vriezer. Dit kan resulteren in schade aan de mesunit, blenderkan en blender, en zou persoonlijk letsel kunnen veroorzaken.

OPMERKING: Dit apparaat heeft een motoroverbelastingsbeveiliging. Als de motor door oververhitting gedurende gebruik stopt, haal de stekker dan uit het stopcontact en laat de motor ongeveer 15 minuten afkoelen. Steek de stekker vervolgens weer in het stopcontact om normaal gebruik voort te zetten.

Informatie over wattage/peikvermogen

Het voedingsvermogen van de blender wordt vastgesteld door middel van een test door een onafhankelijke organisatie, en is gebaseerd op de op dat moment beschikbare mesunit, kancombinaties en accessoires; het kan zijn dat deze niet bij uw versie meegeleverd zijn, maar ze zijn wel beschikbaar als vervangingsonderdelen. Het kan zijn dat de aangeleverde blender aanzienlijk minder vermogen levert.

Het peikvermogen geeft het wattage van de motor aan gedurende de eerste seconden van gebruik. Dit zijn de momenten waarop de blender het meeste vermogen nodig heeft om ijs te vermalen of bevroren fruit etc. Dit is een betere indicator van wat een blendermotor verbruikt op de momenten wanneer het meeste vermogen nodig is.

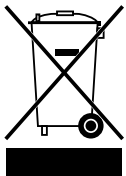
WOLF GOURMET BLENDERONDERDELEN EN -FUNCTIES

ONDERDELEN EN FUNCTIES

- 1a Doseerdop
- 1b Vloeistofdispenser
- 2 Deksel
- 3 Tamper
- 4 Blenderkan
- 5 Mesunit
- 6 Blenderbasis
- 7 Bedieningsknoppen
- 8 Display van het bedieningspaneel
- 9 Selectiering
- 10 Regelknop voor variabele snelheden
- 11 Basis
- 12 Locatie typeplaatje



Wolf Gourmet
Blender

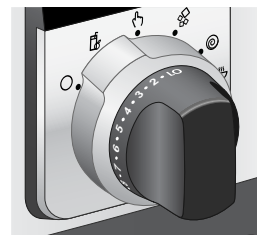
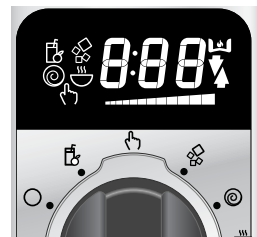


Het product recycelen aan het einde van diens levensduur


Het symbool van de doorgeslechte verrijdbare vuilnisbak op dit apparaat betekent dat het na het einde van de levensduur naar een selectief inzamelingssysteem moet worden gebracht, in overstemming met de AEEA-richtlijn, zodat het gerecycled kan worden of afgebroken om de negatieve invloed op het milieu te beperken. De gebruiker is verantwoordelijk voor het afleveren van het product bij de juiste inzamelingslocatie (bijvoorbeeld een milieustraat), zoals door uw lokale voorschriften wordt bepaald. Neem voor verdere informatie met betrekking tot de lokale toepasselijke wetten contact op met gemeentelijke inzamelingslocatie en/of lokale distributeur.

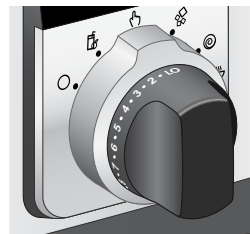
Onderdelen en functies

1. **Vulonderdeel:** Het tweedelige vulonderdeel bestaat uit een doseerdop binnen een vloeistofdispenser. Op de doseerdop staat een schaalverdeling voor gemakkelijke dosering terwijl de vloeistofdispenser kan worden gebruikt voor het maken van dressings en marinades. Wanneer beide onderdelen worden weggelaten kunnen ingrediënten worden toegevoegd, of de tamper via het deksel worden aangebracht.
2. **Deksel:** Het deksel past precies in de blenderkan en kan eenvoudig verwijderd worden door het lipje met het logo erop omhoog te duwen. Plaats het lipje met het logo erop boven het handvat van de blenderkan om de schenktuit schoon te houden.
3. **Tamper:** De tamper mengt dikke of bevroren mengsels die niet op normale wijze geblend kunnen worden. De tamper voorkomt de vorming van luchtholtes en is een handig hulpmiddel wanneer u notenboter maakt.
4. **Blenderkan:** Op de duurzame blenderkan staat een duidelijke schaalverdeling met milliliters, ounces en cups. Uw blenderkan is vervaardigd van een speciaal co-polyestermateriaal dat geselecteerd is om het gewicht, de duurzaamheid en de glasachtige helderheid. Voor reiniging en onderhoud van de blenderkan, zie pagina 120.
5. **Mesunit:** De mesunit is permanent in de blenderkan geïnstalleerd.
6. **Blenderbasis:** Til het rubberen kussentje op voor extra reinigingsgemak.
7. **Bedieningsknoppen:** Er zitten twee knoppen op de bovenkant van de basis. Gebruik **START/STOP** (◀▶) in combinatie met elke instelling. Gebruik de optie om te pulseren (**PULSE** - ⏻) in combinatie met elke snelheidsinstelling terwijl u gebruik maakt van de handmatige (**MANUAL** - ⏻) modus.
8. **Display van het bedieningspaneel:** Wanneer u gebruik maakt van de programma-instellingen, zal het display de instelling en een afteltimer weergeven. In handmatige (**MANUAL** - ⏻) modus zal het display de variabele snelheid (van 1 tot en met 12) en een opteltimer weergeven.
9. **Selectiering:** Draai de selectiering om de gewenste blendmodus te selecteren: **SMOOTHIE** (🥤), **HANDMATIG** (**MANUAL** - ⏻), **IJS VERMALEN** (**ICE CRUSH** - 🧊), **PUREE** (©) en **SOEP** (**SOUP** - 🍲).




ONDERDELEN EN FUNCTIES

10. Regelknop voor variabele snelheden: Selecteer in handmatige (MANUAL - ) modus een snelheid voor het blenden en pulseren door de regelknop op een van de standen van 1 tot en met 12 in te stellen. Beschikbaar in zwart, rood of geborsteld metaal.



11. Basis: Bevat de motor. **DOMPEL DE BASIS NIET IN WATER ONDER.**
12. Locatie typeplaatje: Modelnummer en informatie m.b.t. het elektrisch vermogen kan onder de basis gevonden worden.

Slaapmodus: Na tien minuten van inactiviteit zal het displaypaneel in Slaapmodus gaan en een blanco beeld tonen. Draai de selectiekring naar uit (OFF - ) of druk op de Pulseer- (PULSE) of START/STOP-knop om de Slaapmodus te beëindigen.

Automatische overbelastingsbeveiliging: De Wolf Gourmet blender heeft een motoroverbelastingsbeveiliging. Als de motor door oververhitting gedurende gebruik stopt, haal de stekker dan uit het stopcontact en laat de motor ongeveer 15 minuten afkoelen. Steek de stekker van de blender vervolgens weer in het stopcontact om normaal gebruik voort te zetten.




Het in gebruik nemen van de blender

Na het uitpakken van de blender, wast u alles behalve de basis van de blender in heet water met afwasmiddel. Laat volledig drogen. Neem de blenderbasis af met een vochtige doek of spons. **DOMPEL DE BASIS NIET IN WATER ONDER.** Wees voorzichtig in de buurt van de mesunit want de messen zijn zeer scherp. Zie ook de Aanbevelingen voor onderhoud op pagina 120.

BELANGRIJK: De blenderkan en de mesunit zijn onderhevig aan slijtage bij normaal gebruik. Controleer de blenderkan altijd op beschadigingen zoals barsten en scheuren. Controleer de mesunit altijd op beschadigingen zoals gebroken, gescheurde of losse messen. Gebruik de blenderkan of de mesunit niet indien ze beschadigd zijn. Neem telefonisch contact op met ons klantenservicecentrum om vervangende onderdelen te bestellen.

Blenderinstellingen selecteren

Selecteer één van vier programma-instellingen of gebruik de handmatige (MANUAL - ) modus voor precieze snelheidsregeling.

WAARSCHUWING



Verbrandingsgevaar

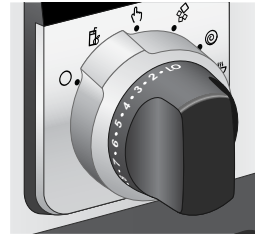
De metalen onderdelen aan de onderkant van de blenderkan zijn heet na gebruik. Niet aanraken.

Programma-instellingen gebruiken

Programma's zijn geoptimaliseerd voor specifieke receptcategorieën en verschillen qua gebruikte snelheid en duur. De blender stopt automatisch als een programma is afgelopen.

1. Draai de Selectering van uit (OFF - ○) naar één van de volgende programma's:

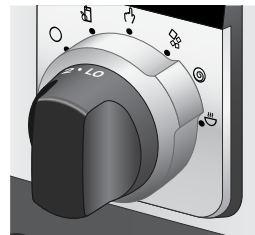
- a. SMOOTHIE (☰) – mengt ingrediënten om bevroren of verse smoothies mee te maken. De blender pulseert aan het begin drie keer om ijs of bevroren ingrediënten te vermalen, en gaat vervolgens 55 seconden lang op hoge snelheid verder. Zie SMOOTHIE-tips op pagina 119.



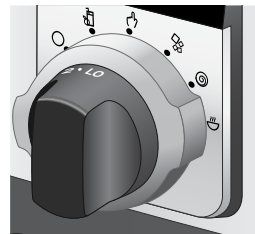
- b. Ijs vermalen (ICE CRUSH - ☱) – breekt ijs in stukjes die klein genoeg zijn voor slushies of verfijnde cocktails. De blender pulseert 1 minuut lang voortdurend op lage en middelhoge snelheid. Zie tips voor het vermalen van ijs (ICE CRUSH) op pagina 119.



- c. PUREE (◎) – zorgt voor een gladde, romige consistentie van gepureerd fruit of groentes, en een fijne textuur wanneer u granen vermaalt en poedersuiker maakt. De blender bouwt de snelheid langzaam op van laag naar hoog, en houdt dit 1 minuut en 15 seconden vol. Zie PUREE-tips op pagina 119.



- d. De soep-modus (SOUP - ☷) pureert en verwarmt ingrediënten tot net onder het kookpunt. Meng niet meer dan 1400 ml aan ingrediënten met dit programma. Begin uw soepbereiding met koude ingrediënten of ingrediënten op kamertemperatuur. Het vulonderdeel kan in het deksel blijven zitten. De blender draait 6 minuten en 45 seconden op hoge snelheid. Zie tips voor het maken van soep (SOUP) op pagina 119.



- De modus voor het maken van soep (SOUP) moet niet doorlopend gebruikt worden. Het apparaat moet na afloop van elk SOUP-programma de tijd krijgen om af te koelen.

PROGRAMMA-INSTELLINGEN GEBRUIKEN

2. Het LCD-displaypaneel zal het geselecteerde programma weergeven en de duur van dit programma.



3. Begin het vullen van de blender door het deksel te openen. Voeg de ingrediënten toe en zet het deksel er weer op.
4. Druk op START/STOP (◀ ▶).
5. Het LCD-displaypaneel zal een pijltje naar beneden weergeven en beginnen met aftellen. De blender stopt automatisch als een programma is afgelopen, en het LCD-display geeft het weer als programma afgelopen is (END).



6. U kunt de blender te allen tijde gedurende het programma uitzetten door op START/STOP (◀ ▶) te drukken. Als het programma opnieuw geactiveerd wordt met START/STOP (◀ ▶), zal het programma weer van voren af aan beginnen.
7. Draai de selectiering naar OFF (●) om het apparaat uit te zetten.

WAARSCHUWING




Verbrandingsgevaar

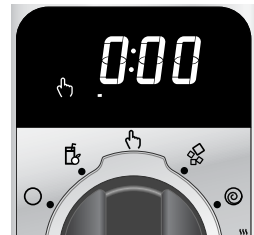
Voorkom tijdens het mengen van hete vloeistoffen contact met spetters of stoom door:



- Altijd het vulonderdeel te verwijderen.
- Het mengen altijd op de laagste stand te beginnen.
- De blenderkan nooit te vullen boven het niveau van 1400 ml.
- Altijd handen en andere huidoppervlakken uit de buurt van de dekselopening te houden.

Handmatige modus gebruiken




Handmatige (MANUAL) modus laat u op zeer precieze wijze de mengsnelheden besturen.

1. Draai de Selectiering van uit (OFF - ) naar de handmatige (MANUAL - ) modus.
2. Draai de Regelknop voor variabele snelheden tegen de klok in naar snelheid 1. Begin altijd op snelheid 1 en stel vervolgens bij naar een hogere snelheid na het starten van de blender.
3. Het LCD-displaypaneel zal MANUAL () , snelheid 1 en tijd 0:00 weergeven.





4. Begin het vullen van de blender door het deksel te openen. Voeg de ingrediënten toe en zet het deksel er weer op.
5. Druk op START/STOP ( ).
6. Het LCD-displaypaneel zal een pijltje omhoog weergeven en beginnen met het bijhouden van de tijd.





7. Laat de snelheid langzaam toenemen door de Regelknop voor variabele snelheden te roteren. De snelheidstoename zal op het LCD-display worden weergegeven als een toenemende balk die richting snelheid 12 loopt.
8. U kunt de blender te allen tijde uitzetten door op START/STOP ( ) te drukken.
9. Draai de Regelknop voor variabele snelheden terug naar snelheid 1.
10. Draai de Selectiering naar OFF () om het apparaat uit te zetten.

HANDMATIGE MODUS GEBRUIKEN

Pulseren

De pulseer-modus (PULSE - ) kan gebruikt worden in combinatie met de handmatige (MANUAL - ) modus om het hakken van de blender te besturen of om ingrediënten effectiever te mengen.



1. Draai de Selectiering van uit (OFF - ) naar de handmatige (MANUAL - ) modus.
2. Draai de Regelknop voor variabele snelheden tegen de klok in naar snelheid 1. Begin altijd op snelheid 1 en stel vervolgens bij naar een hogere snelheid na het starten van de blender.
3. Het LCD-displaypaneel zal MANUAL (), snelheid 1 en tijd 0:00 weergeven.
4. Begin het vullen van de blender door het deksel te openen. Voeg de ingrediënten toe en zet het deksel er weer op.
5. Druk op de knop voor Pulseren (PULSE - ).
6. Het LCD-displaypaneel zal een pijltje omhoog weergeven en beginnen met het bijhouden van de tijd.
7. Laat de pulseersnelheid (van de PULSE-modus - ) langzaam toenemen door de Regelknop voor variabele snelheden in de richting van de klok te draaien. De snelheidstoename zal op het LCD-display worden weergegeven als een toenemende balk die richting 12 loopt.
8. Houd de Pulseerknop (PULSE - ) ingedrukt voor de gewenste tijdsduur.
9. Draai de Regelknop voor variabele snelheden terug naar snelheid 1.
10. Draai de Selectiering naar OFF () om het apparaat uit te zetten.

MENGTIPS

ALGEMEEN

- Voor een optimaal resultaat wordt het gebruik van een minimumhoeveelheid van 240 ml vocht per recept aanbevolen.
- Voor vloeibare of dikke substanties (zoals stevige smoothies) die niet goed willen mengen, kan het helpen om simpelweg een kleine hoeveelheid extra vloeistof toe te voegen om het resultaat te verbeteren. Begin door 60 ml toe te voegen.
- Verwijder het vulonderdeel om ingrediënten toe te voegen terwijl de blender draait en voeg ingrediënten toe via de opening.
- Bewaar geen voedsel of vloeistoffen in de blenderkan.
- Voorkom te allen tijde dat de blender ergens tegenaan stoot of kan vallen.
- Grote vruchten en groenten in kleinere stukjes snijden kan ervoor zorgen dat deze sneller mengen.
- Vul de blenderkan niet tot boven het aangegeven maximum.
- Het materiaal van de blenderkan is gevoelig voor botsingen met harde ingrediënten als noten, zaden, granen en pitten, wat voor kleine butsen kan zorgen. Ook kan het materiaal er doffer uit gaan zien. Dit zijn slechts esthetische problemen die de verdere prestatie van de blender niet zullen beïnvloeden.
- Als de blender tijdens het mengproces stopt, of wanneer er ingrediënten aan de zijkanten van de kan blijven plakken, breng dan de tamper aan om het mengsel wat rond te bewegen, of voeg meer vocht toe.

GEBRUIK VAN DE TAMPER:

- Wanneer er dikke of bevroren mengsels worden gemengd, zoals pindakaas of sorbetijs, kunnen er af en toe door de hoge snelheid van de messen met lucht gevulde holtes ontstaan, wat ervoor kan zorgen dat de ingrediënten niet goed meer met elkaar vermengen. Dit heet cavitatie. Indien cavitatie ontstaat, gebruik dan de tamper om de ingrediënten weer richting het mes te duwen. De tamper is zo ontworpen dat hij precies in de opening in het deksel van de kan past zodat hij gebruikt kan worden terwijl de blender aanstaat. De tamper zal het mes niet raken. Gebruik de tamper ALLEEN wanneer het deksel op de blenderkan vastzit.
 1. Verwijder het vulonderdeel. Steek de tamper door het gat in het deksel van de blender.
 2. De blenderkan moet niet voor meer dan twee derde gevuld zijn als u de tamper wilt gebruiken tijdens het mengen.
 3. Gebruik de tamper niet in combinatie met hete vloeistoffen.
 4. Als de tamper gebruikt wordt om ingrediënten beter rond te laten draaien, beweeg hem dan richting de zijkanten of hoeken van de blenderkan. Probeer niet om de tamper dieper in de blenderkan en dichter naar de messen toe te forceren.

HET VOORKOMEN VAN OVERBELASTING:

- Laat recepten niet op lagere of hogere blendersnelheden mengen dan aanbevolen.
- Meng recepten niet langer dan aanbevolen.

MENGTIPS

SMOOTHIE (☞):

- De SMOOTHIE-instelling is ontworpen voor schenkbaar dranken die gemaakt zijn met vloeistoffen, fruit of groentes, en een bevroren component (ijs of bevroren fruit). Voeg voor de beste resultaten met de SMOOTHIE-instelling eerst de vloeistoffen toe, en daarna de ingrediënten in volgorde van zacht naar hard. Voeg de bevroren ingrediënten en het ijs als laatste toe. Om een schenkbaar vloeibaarheid te bereiken en de blender goed te laten draaien, moeten de volgende richtlijnen gevolgd worden:
 1. Er zou idealiter 350 ml vloeistof moeten zijn voor elke 480 ml aan ijs of bevroren fruit, gezien een groter deel bevroren ingrediënten cavitatie zou kunnen veroorzaken. Gebruik de tamper om de ingrediënten weer richting het mes te duwen gedurende het programma, indien nodig.
 2. Gebruik voor de beste resultaten 240 ml aan vloeistof voor elke 240 ml aan bladgroenten. Als er naar verhouding een grotere hoeveelheid bladgroenten wordt gebruikt, zou u na het gebruik van de SMOOTHIE-instelling nog 20 seconden langer op hoge snelheid kunnen mengen voor een zijdeachtige smoothie, of de handmatige (MANUAL) instelling kunnen gebruiken om de gewenste consistentie te bereiken.

Sappige stukken vers fruit zoals druiven, sinaasappels, aardbeien, ananas en meloenen worden als vloeistof gezien als het om het bereiken van de perfecte verhouding van vloeistof en bevroren ingrediënten of bladgroenten gaat.

IJs vermalen (ICE CRUSH - ☞):

- Verschillende soorten ijs hebben mogelijk een ander soort behandeling nodig, afhankelijk van de hoeveelheid ijs.
- Om het halvemaanvormige ijs dat door de meeste ijsmachines voor thuisgebruik wordt gemaakt of vierkante ijsblokjes uit voorg gevormde bakken te vermalen, dient u ervoor te zorgen dat de blenderkan droog is, en dat u niet meer dan 1200 ml ijs toevoegt voor u het ijsmalingsprogramma (ICE CRUSH) laat draaien. Het resultaat: droog, luchtig ijs dat perfect is voor schaafijs.
- Ijs dat door commerciële ijsmachines wordt gemaakt en in zakken wordt opgeslagen, is natter en vereist een andere methode. Om nat ijs te vermalen, dient u de blenderkan te vullen met de gewenste hoeveelheid ijs. De blenderkan kan tot de streep van 1700 ml gevuld worden. Voeg vervolgens water toe totdat het ijs boven de messen drijft. Draai het ijsmalingsprogramma (ICE CRUSH). Verwijder het overtollige water. Zo houdt u nat ijs over dat perfect is voor bevroren drankjes. Nat ijs kan ook worden vermalen zonder water te gebruiken als de blenderkan met maximaal 950 ml aan ijs gevuld wordt.

PUREE (☞):

- De PUREE-instelling kan het beste gebruikt worden om een gladde consistentie te bereiken voor het vermalen van gekookt of zacht fruit en groente; bijvoorbeeld om romige dips te maken (zoals hummus), en om granen te vermalen.
- Meng verse sappen (zonder bevroren ingrediënten) met de PUREE-instelling voor de beste resultaten.

Soep (SOUP - ☞):

- Meng niet meer dan 1400 ml aan ingrediënten met dit programma.
- Begin uw soepbereiding met koude ingrediënten of ingrediënten op kamertemperatuur.
- Het vulonderdeel kan in het deksel blijven zitten.
- De modus voor het maken van soep (SOUP) moet niet doorlopend gebruikt worden. Het apparaat moet na afloop van elk SOUP-programma de tijd krijgen om af te koelen.

Aanbevelingen voor onderhoud

WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat reinigen. Dompel het netsnoer, de stekker, de basis of de motor niet in water of een andere vloeistof onder.

VÓÓR HET SCHOONMAKEN

1. Verwijder het netsnoer uit het stopcontact.
2. Til het blenderkan-onderdeel van de basis af.
3. Verwijder het vulonderdeel en het deksel.

REINIGING

Basisunit, bedieningspaneel, netsnoer	Neem af met een vochtige doek of spons. Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen.
Blenderkan	<p>ALLEEN MET DE HAND AFWASSEN. Een geschikte methode is bijvoorbeeld het half met water te vullen van de blenderkan en hier 2-3 druppels afwasmiddel aan toe te voegen. Meng vervolgens 30 seconden lang. Grondig afspoelen en afdrogen.</p> <p>Strooi, voor een meer intensieve reiniging, 60 g zuiveringszout in de blenderkan. Voeg 240 ml natuurazijn toe. Het mengsel zal beginnen te bruisen. Voeg, wanneer het bruisen afneemt, 480 ml water toe en start het blenderprogramma voor soep (SOUP). Was mogelijk achtergebleven resten weg met afwasmiddel en water. Grondig afspoelen en afdrogen.</p>
Blenderdeksel, vulonderdeel, tamper, blenderbasis	Deze onderdelen kunnen in de vaatwasmachine. Gebruik NIET het vaatwasprogramma 'SANI' als de onderdelen in de vaatwasser gewassen worden. De hoge temperaturen van het 'SANI'-programma zouden het product kunnen beschadigen. Onderdelen kunnen ook in heet water met afwasmiddel gewassen worden. Wees voorzichtig met de mesunit; deze is zeer scherp. Grondig afspoelen en afdrogen.

Aanbevelingen:


- Om de blenderkan mooi te houden, wordt aanbevolen deze direct na elk gebruik zorgvuldig te wassen en te drogen.
 - Het gebruik van een zachte borstel, zoals een babyflesborstel, en een afwasmiddel wordt aangeraden voor het verwijderen van hardnekkige olieresten of ingrediënten uit de blenderkan en kan het schoonmaken van de ruimte onder de messen vergemakkelijken.
 - Gebruik een theedoek of een zachte doek voor het afdrogen.
- Indien de blenderkan niet schoon oogt na de eerste afwasbeurt, herhaal deze procedure dan.
- Vermijd het gebruik van schurende of grove schoonmaakmiddelen, schuursponsjes, borstels en staalwol omdat deze krassen zullen veroorzaken tijdens het schoonmaakproces.
- Het weken van uw blenderkan in natuurazijn of een mengsel met 10% bleek (gedurende maximaal 8 uur) kan helpen om vlekken of dofheid van de kan tegen te gaan.

Problemen oplossen

Het display geeft 'Err' weer.

- Schakel het apparaat uit (OFF - ) voordat u de stekker uit het stopcontact haalt. Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 15 tot 45 minuten afkoelen.
- Als het apparaat na 45 minuten afkoelen niet werkt, bel dan ons klantenservicecentrum.

De blender gaat niet meer aan.

- Verzekert u ervan dat de Selectiering niet in de uit-positie (OFF - ) staat.
- Verzekert u ervan dat het apparaat stevig ingeplugd is in een stopcontact met de juiste spanning en frequentie.
- Controleer of de zekering op de stopcontactenkring is doorgebrand of de stroomonderbreker geactiveerd is.

Het apparaat reageert niet op het gebruik van de knoppen.

- Schakel het apparaat uit en weer in d.m.v. de Selectiering om de knoppen te resetten.
- Neem telefonisch contact op met ons klantenservicecentrum als het apparaat niet reageert.


De blender ruikt naar brand.

- Schakel de blender uit en laat deze afkoelen.
- Ook al worden de motoren uitvoerig getest tijdens het productieproces, zwaar gebruik kan veroorzaken dat de motorwikkelingen uitdrogen. De geur verdwijnt doorgaans na een aantal zware gebruikssessies.
- Bel ons klantenservicecentrum als de geur na een aantal zware gebruikssessies nog steeds aanwezig is.

Er zit vet op de bodem van de blenderkan of op het werkblad.

- Zoek uit wat het probleem is en waar het ontstaat. Dit kan een aanwijzing zijn dat er een probleem is met de afstelling van de blenderkan.
- Bel ons klantenservicecentrum indien het probleem zich blijft voordoen.

Op de blenderkan zit aanslag of zitten vlekken. Hoe kan ik dit reinigen?

- De aanwezigheid van enige aanslag na het gebruik kan normaal zijn. Zowel de mineralen in fruit, verse groenten en bladgroenten, als de olie in diverse notenboters, kunnen er soms de oorzaak van zijn dat er een laagje op de blenderkan achterblijft.
- Strooi, voor een meer intensieve reiniging, 60 g zuiveringszout in de blenderkan. Voeg 240 ml natuurzijde toe. Het mengsel zal beginnen te bruisen. Voeg, wanneer het bruisen afneemt, 480 ml water toe en start het blenderprogramma voor soep (SOUP - ). Was mogelijk achtergebleven resten weg met afwasmiddel en water. Grondig afspoelen en afdrogen.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design en de rode kleur van de knoppen zijn gedeponeerde handelsmerken en dienstmerken van Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design en Ingredients zijn gedeponeerde handelsmerken en dienstmerken van Sub-Zero, Inc. Alle overige handelsmerken of gedeponeerde handelsmerken zijn het eigendom van de respectieve eigenaren in de Verenigde Staten en andere landen.

Velkommen

Takk for at du kjøpte dette Wolf Gourmet-produktet. Vi ser frem til å være en del av kjøkkenet ditt i mange år fremover. Wolf er et tredjegerasjons familieeid selskap med en personlig interesse for matlaging. Familieeierskapet sikrer et stort fokus på detaljer og et kompromissløst engasjement for utvikling av eksepsjonelle produkter. Wolf har bygget opp virksomheten og renomméet sitt ved å hjelpe hjemmekokker med å oppnå best mulig resultater. Med Wolf Gourmets nøyaktige presisjon kan du servere retter akkurat slik du har sett dem for deg.

Innhold

- 123** Sikkerhetshenvisninger
- 126** Wolf Gourmet-blender
Deler og funksjoner
- 128** Klargjøring av blenderen
- 129** Å bruke programinnstillinger
- 131** Å bruke manuell modus
- 135** Anbefalinger for vedlikehold
- 136** Feilsøking

Registrer produktet ditt

Vi anbefaler på det sterkeste at du registrerer dine Wolf Gourmet-apparater. Det er viktig for oss at du får mest mulig nytte av produktene dine. Ved å registrere deg kan du:

- Motta e-poster fra tid til annen som hjelper deg med å vedlikeholde og dra nytte av Wolf Gourmet-produktene.
- Få kontinuerlig support fra Wolf Gourmet.
- Aktivere garantien og registrere kjøpet.
- Motta varslinger om tjenesteoppdateringer.

Hvis du ønsker å registrere deg, kan du gå til wolfgourmet.com/registration.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

Når du bruker elektriske apparater, er det viktig alltid å følge grunnleggende sikkerhetshenvisninger for å redusere fare for brann, elektrisk sjokk og/eller skade på personer, inkludert følgende:

- **L**es alle instruksjonene. **U**nntatelse av å følge disse instruksjonene, eller annen misbruk av dette apparatet kan forårsake brann, elektrisk sjokk og/eller skade på personer.
- **D**ette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre de er under nøye oppsyn og instrueres i bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- **D**et kreves nøye oppsyn når et apparat brukes av eller i nærheten av barn. **B**arn skal holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- **D**ette apparatet må ikke brukes av barn. **O**ppbevar apparatet og ledningen unna barn.
- **R**engjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.
- **F**or å beskytte mot elektrisk støt må ikke ledningen, kontakten, sokkelen eller motoren dyppes i vann eller annen væske.
- **K**oble alltid apparatet fra strømuttaket hvis det står uten tilsyn og før montering, demontering eller rengjøring.
- **U**nngå kontakt med bevegelige deler.
- **H**vis strømledningen eller kontakten til apparatet er skadet, eller hvis apparatet har sviktet eller har falt i gulvet eller blitt skadet på annen måte, må det ikke brukes. **U**tskifting av strømledning og reparasjoner må utføres av produsenten, deres serviceteknikere eller andre lignende kvalifiserte personer for å unngå farer. **T**a kontakt med kundetjenesten på det oppgitte telefonnummeret for informasjon om undersøkelse, reparasjon eller justering.
- **B**ruken av tilbehør, inkludert hermetiseringskrukker, som ikke anbefales eller selges av produsenten av apparatet, kan medføre risiko for personskader.
- **M**å ikke brukes utendørs.
- **S**tømledningen må ikke henge over bordkanten eller kjøkkenbenken, eller komme i berøring med varme overflater, inkludert komfyren.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK (fortsettelse)

- **A**pparatet må ikke plasseres på eller nær et varmt gassdrevet eller elektrisk brenneapparat, eller i en varm ovn.
- **H**ender og kjøkkenredskaper må ikke stikkes ned i kolben og knivbladet mens blenderen kjører, eller hakker mat for å unngå risiko for alvorlig personskade og/eller skade på blenderen eller tilbehør (tilbehør som leveres varierer). **D**u kan bruke en slikkepott, men kun når blenderen ikke er i bruk.
- **K**nivbladene er skarpe og må håndteres med forsiktighet – særlig under montering, demontering eller rengjøring inni beholderen.
- **D**u må ikke bruke en blenderkolbe som ødelagt, har skår eller er sprukket.
- **E**t knivblad som er ødelagt, har sprekker eller er løst, må ikke brukes.
- **B**lenderen skal alltid brukes med lokk samt deler til påfyllingslokk på plass. **P**åfyllingslokket skal kun fjernes for tilsetning av ingredienser eller for å sette inn blandestaven.
- **N**år du blander varme væsker eller ingredienser, må påfyllingslokket tas av hovedlokket. **V**ær forsiktig: Sprut eller varm damp kan forårsake skolding og brannskår. **I**kke fyll mer enn 1400 ml i kolben. **B**landingen skal alltid startes på laveste hastighet. **H**old hender og hud som ikke er tildekket vekk fra lokkets åpning for å unngå brannskader.
- **P**åse at knivmontasjen sitter godt og sikkert fast i kolben. Utsiktet eksponering av knivblad som er i bevegelse, kan medføre personskade.
- **V**ær forsiktig hvis det helles varm væske i blenderen da det kan oppstå sprut grunnet plutselig damp.
- **H**vis kolben vrir seg eller begynner å rotere når motoren er slått ON (PÅ), må den øyeblikkelig slås OFF (AV) (○), og kolben må settes ordentlig på blenderbasen.
- **B**lenderen må ikke etterlates uten tilsyn når den er i bruk.
- **P**ass på at apparatet er slått av før du setter støpselet i stikkontakten. **N**år du skal koble fra ledningen, dreier du funksjonshjulet til AV (○). **D**eretter tar du støpselet ut av stikkontakten.
- **A**pparatet må kun brukes for tiltenkte formål.
- **ADVARSEL!** For å unngå fare som følge av utilsiktet tilbakestilling av termisk utkobling, må ikke apparatet drives av en ekstern bryter, for eksempel et tidsur eller være koblet til en krets som regelmessig slås på og av.

SIKKERHETSHENVISNINGER

- **S**tøpselet kommer med en 13-amp sikring godkjent av **ASTA** til **B.S. 1362**. Hvis du trenger en ny sikringsholder, må den byttes med en identisk fargekodet holder med like merker. **S**ikringsdeksler og holdere kan fås fra godkjente tjenesteleverandører.
- Ikke kjør i MANUELL modus i mer enn 2 minutter.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

Annen sikkerhetsinformasjon for forbrukere

Apparatet er tiltenkt bruk for husholdninger og lignende som: ansattes kjøkkenområder i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer; gårder; av kunder på hoteller, moteller og andre boligtyper; bed & breakfast-miljøer.

⚠ ADVARSEL

Fare for elektrisk støt: Dette apparatet kommer med et jordet støpsele for å redusere faren for elektriske støt. Ikke ødelegg sikkerhetsfunksjonen med støpselet ved å endre det på noen som helst måte eller ved å bruke et adapter. Be en elektriker om å bytte stikkontakten hvis kontakten ikke passer.

Lengden på apparatets ledning ble valgt for å begrense faren for å bli viklet inn i, eller snuble i, en lengre ledning. Dersom det er nødvendig med en lengre ledning, kan det brukes en godkjent forlengelsesledning. Den elektriske vurderingen til forlengelsesledningen må være lik lang eller lengre enn vurderingen på apparatet. Forlengelsesledningen må være en jordet 3-ledning. Vær oppmerksom på at ikke forlengelsesledningen dras over arbeidsbenk eller benkeplate der den kan dras i av barn eller snubles i.

Dersom knivbladmontasjen låses og ikke beveger seg, vil det skade motoren. Ikke bruk. Ring kundeservice for informasjon.

Ikke plasser blenderkolben i fryseren når den er fylt med mat eller væske. Dette kan føre til skade på knivbladmontasje, kolben og blender, og kan muligens føre til personskader.

MERK: Denne maskinen er utstyrt med overbelastningsbeskyttelse for motor. Hvis motoren stopper under bruk på grunn av overoppheting, trekk ut kontakten og la den kjøles ned i ca. 15 minutter. Plugg i maskinen i igjen for å gjenoppta normal drift.

Informasjon om wattstyrke/maksimal effekt

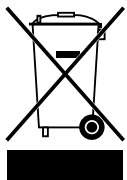
Wattvurdering av blenderen utføres av en uavhengig instans og baseres på tilgjengelige knivbladmontasjer, kolbekombinasjoner og utstyr som kanskje ikke følger med enheten din, men er tilgjengelig som reservedeler. Blenderen kan trekke betydelig mindre strøm.

Maksimal effekt er måling av motorens wattstyrke under de første driftssekundene. Dette er når en blender krever mest strøm for å knuse is, frossen frukt osv. Dette er en bedre målemetode av hva en blendermotor kan bruke når den kjøres på maksimal effekt.

DELER OG FUNKSJONER FOR WOLF GOURMET-BLENDER

DELER OG FUNKSJONER

- 1a Påfyllingslokk
- 1b Dressingkolbe
- 2 Lokk
- 3 Blandestav
- 4 Blenderkolbe
- 5 Knivbladmontasje
- 6 Underlag til kolbe
- 7 Kontrollpanel
- 8 Kontrollpaneldisplay
- 9 Trinnvelger
- 10 Kontrollknott for variabel hastighet
- 11 Base
- 12 Teknisk Informasjon

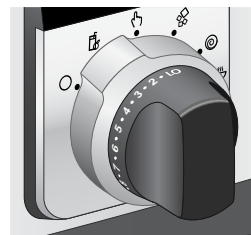
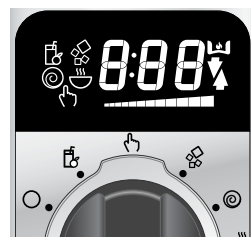


Resirkulering av produktet ved levetidens slutt

Søppeldunksymbolet som er avmerket på apparatet betyr at det må leveres til et godkjent anlegg og oppsamlingsystem i henhold til WEEE-direktivet slik at det enten kan resirkuleres eller demonteres for å redusere påvirkningen på miljøet. Brukeren er ansvarlig for å returnere produktet til passende oppsamlingssted, som bestemt av lokale regler. For mer informasjon om gjeldende lokale lover, kontakt kommunen og/eller lokal distributør.

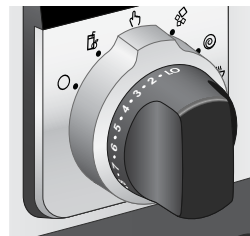
Deler og funksjoner

1. Montering av påfyllingslokk: Det todelte lokket har et påfyllingslokk inne i en dressingkolbe. Påfyllingslokket er merket for enkel oppmåling, mens dressingkolben brukes til å lage delikate dressinger og marinader. Når begge delene tas ut, kan du tilsette ingredienser eller sette inn blandestaven inn i lokket.
2. Lokk: Lokket sitter sikkert og godt fast på blenderkolben og kan enkelt fjernes ved å løfte logoklaffen. For å holde hulletuten på kolben fri for søl plasserer du logoklaffen over håndtaket på kolben.
3. Blandestav: Blandestaven blander tykke eller frosne blandinger som ikke kan blendes på vanlig måte. Det forhindrer at det dannes luftlommer og er et nyttig verktøy når du lager nøttesmør.
4. Blenderkolbe: Den slitesterke kolben er tydelig merket med milliliter, kopper og ounces. Kolben er laget av i kopolyester, dette materialet er særlig valgt fordi det er lett, holdbart og har glasslignende klarhet. Se side 135 for informasjon om vedlikehold og rengjøring av kolben.
5. Knivbladmontasje: Knivbladmontasjen sitter permanent montert i blenderkolben.
6. Underlag til kolbe: Løft opp gummiplaten for enkel rengjøring.
7. Kontrollknapper: To knapper finnes øverst på basen. Bruk START/STOP (START/STOPP) (↕) uansett innstilling. Bruk PULSE (PULS) (⊕) med en variabel hastighet når du bruker MANUAL (MANUELL) (↶) modus.
8. Kontrollpaneldisplay: Når du bruker programinnstillinger vil displayet indikere innstillingen og et nedtellingstidsur. I MANUAL (MANUELL) (↶) modus vil displayet vise hastigheter fra 1 til 12 og et nedtellingstidsur.
9. Trinnvelger: Vri trinnvelgeren til ønsket blendermodus: SMOOTHIE (↷), MANUAL (MANUELL) (↶), ICE CRUSH (KNUSE IS) (⊗), PUREE (PURÉ) (⊙) og SOUP (SUPPE) (↵).



DELER OG FUNKSJONER

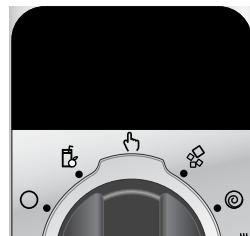
10. Variabel hastighetsbryter: Når du bruker MANUAL (MANUELL) (☞) modus, velg en hastighet for blanding og pulsering ved å vri kontrollbryteren fra 1 til 12. Tilgjengelig i svart, rød eller børstet.



11. Sokkel: Inneholder motoren. IKKE SENK SOKKELEN I VANN.
12. Teknisk informasjon: Modellnummer og tekniske spesifikasjoner finner du under sokkelen.

Ventemodus: Etter 10 minutters inaktivitet går displayet i ventemodus og viser en tom skjerm. For å avslutte ventemodus, vri trinnvelgeren til AV (O) eller trykk på PULSE (PULS) eller START/STOP (START/STOPP)-knappen.

Automatisk overbelastningsbeskyttelse: Wolf Gourmet-blenderen er utstyrt med overbelastningsbeskyttelse for motoren. Hvis motoren stopper under drift på grunn av overoppheting, ta ut støpselet og la den kjøles ned i ca. 15 minutter. Sett støpselet tilbake i stikkontakten for å fortsette normal drift.



Klargjøring av blenderen

Etter at du har pakket ut blenderen, vask alt unntatt sokkelen i varmt såpevann. Tørk grundig. Tørk sokkelen med en fuktig klut eller svamp. IKKE SENK SOKKELEN I VANN. Vær forsiktig ved håndtering av knivbladene da de er veldig skarpe. Se anbefalingene for vedlikehold på side 135.

VIKTIG: Blenderkolben og knivbladmontasjen vil bli sløve som følge av normal bruk. Kolben må alltid inspiseres for bulker, skår eller sprekker. Knivbladmontasjen må alltid inspiseres for sprekker eller ødelagte, og løse knivblad. Hvis kolben eller knivbladmontasjen er skadet, må de ikke brukes. Kontakt kundeservice for å anskaffe reservedeler.

Blenderens programinnstillinger

Velg mellom fire programinnstillinger eller bruk MANUAL (MANUELL) (☞) modus for bedre kontroll på hastighet.

⚠ FORSIKTIG



Fare for brannskader

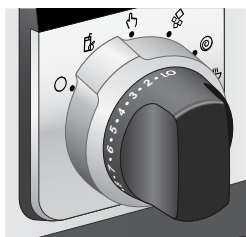
Metalldeleer på kolbens bunn blir varme under bruk. Du må ikke berøre nevnte deler.

Å bruke programinnstillinger

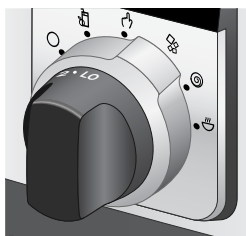
Programmer optimaliseres for oppskriftskategorier og varierer i blandingshastighet og varighet. Blenderen stopper automatisk etter endt program.

1. Vri trinnvelgeren fra OFF (AV) (○) til et av følgende program:

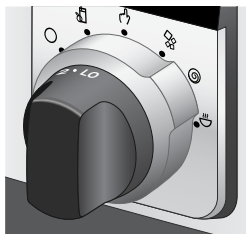
- a. SMOOTHIE (☞) – blender frosne eller ferske smoothier. Blenderen pulserer tre ganger i starten for å kutte is eller frosne ingredienser og kjører deretter på høy hastighet i totalt 55 sekunder. Se SMOOTHIE-tips på side 134.



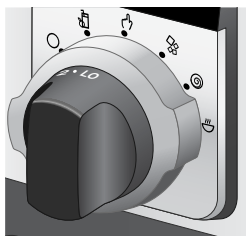
- b. ICE CRUSH (KNUSE IS) (☞) – knuser is til små biter til slush eller cocktail. Blenderen pulserer konstant fra lav hastighet til medium hastighet i 1 minutt. Se tips om programmet ICE CRUSH og knusing av is på side 134.



- c. PUREE (PURÉ) (☞) – gir en glatt, kremete konsistens til most frukt eller grønnsaker og en fin konsistens når du maler korn og lager melis. Blenderen går sakte fra lav til høy hastighet og kjører i 1 minutt og 15 sekunder. Se PUREE (PURÉ)-tips på side 134.



- d. SOUP (SUPPE) (☞) – moser og varmer opp ingredienser til rett under kokepunktet. Ikke bland mer enn 1400 ml på dette programmet. Når du lager supper, begynn med kalde eller romtempererte ingredienser. Delene til påfyllingslokket kan oppbevares i lokket. Blenderen kjører i 6 minutter og 45 sekunder på høy hastighet. Se SOUP (SUPPE)-tips på side 134.



- Ikke operer SOUP (SUPPE)-modus i kontinuerlige sykluser. Tillat avkjøling til romtemperatur etter hver syklus.

Å BRUKE PROGRAMINNSTILLINGER

2. LCD-displayet viser valgt program og varighet.



3. Fyll på ved å åpne lokket. Legg til ingredienser og erstatt lokket.
4. Trykk på START/STOP (START/STOPP) (◀▶).
5. LCD-displayet viser pil ned og begynner å telle ned. Blenderen vil automatisk stoppe etter endt program og LCD-displayet viser END.



6. For å stoppe blenderen under et program, trykk på START/STOP (START/STOPP) (◀▶). Vil du fortsette blendingen etter å ha trykket START/STOP (START/STOPP) (◀▶), vil programmet starte på nytt.
7. Vri trinnvelgeren til OFF (AV) (○) for å slå av strømmen.

▲ FORSIKTIG

Fare for brannskader

Når du blander varme væsker, må du unngå kontakt med sprut eller damp slik:

- Ta alltid bort delene til påfyllingslokket.
- Begynn alltid å blande på laveste hastighet.
- Fyll aldri i kolben mer enn 1400 ml.
- Pass på alltid å holde hender og hud som ikke er tildekket vekk fra lokkets åpning.

Å bruke manuell modus

MANUAL (MANUELL) modus tillater alltid nøyaktig blandehastigheter.

1. Vri trinnvelgeren fra OFF (AV) (○) til MANUAL (MANUELL) (♯).
2. Roter hastighetsbryteren mot klokken til hastighet 1. Begynn alltid på hastighet 1 og juster til høyere hastigheter etter at blenderen har startet.
3. LCD-displayet viser MANUAL (MANUELL) (♯), hastighet 1 og 0:00 tid.



4. Fyll på ved å åpne lokket. Legg til ingredienser og erstatt lokket.
5. Trykk på START/STOP (START/STOPP) (◀▶) (⊙).
6. LCD-displayet viser en pil opp og begynner å telle.



7. Øk hastigheten ved å langsomt vri hastighetsbryteren med klokken. Økning i hastighet vises på LCD-displayet som en økende strek mot hastighet 12.
8. Trykk på START/STOP (START/STOPP) (◀▶) (⊙) når som helst for å stoppe blenderen.
9. Vri hastighetsbryteren tilbake til hastighet 1.
10. Vri trinnvelgeren til OFF (AV) (○) for å slå av strømmen.

Å BRUKE MANUAL (MANUELL) MODUS

Puls

PULSE (PULS) (⊕) kan brukes sammen med MANUAL (MANUELL) (⌚) innstilling for å kontrollere kutting eller for å blande ingredienser.



1. Vri trinnvelgeren fra OFF (AV) (⊖) til MANUAL (MANUELL) (⌚).
2. Roter hastighetsbryteren mot klokken til hastighet 1. Begynn alltid på hastighet 1 og juster til høyere hastigheter etter at blenderen har startet.
3. LCD-displayet viser MANUAL (MANUELL) (⌚), hastighet 1 og 0:00 tid.
4. Fyll på ved å åpne lokket. Legg til ingredienser og erstatt lokket.
5. Trykk på PULSE (PULS) (⊕)-knappen.
6. LCD-displayet viser en pil opp og begynner å telle.
7. Øk PULSE (PULS) (⊕)-hastigheten ved å rotere hastighetsbryteren med klokken. Økningen i hastighet vises på LCD-displayet som en økende strek mot 12.
8. Hold inne PULSE (PULS) (⊕)-knappen for ønsket tid.
9. Vri hastighetsbryteren tilbake til hastighet 1.
10. Vri trinnvelgeren til OFF (AV) (⊖) for å slå av strømmen.

TIPS FOR BRUK AV BLENDEREN

GENERELT

- Minimum væskemengde per oppskrift er 240 ml.
- Når du lager tykke smoothier eller pureer som er vanskelige å blande, kan det være nok å tilsette en liten mengde ekstra væske for å få bedre resultater. Begynn med å tilsette 60 ml.
- Hvis du vil tilsette ingredienser mens blenderen kjører, tar du vekk påfyllingslokket, og tilsetter ingrediensene gjennom åpningen.
- Du må ikke oppbevare mat eller væske i blenderkolben.
- Unngå å dunke borti eller slippe ned blenderen, både mens den er i bruk og ellers.
- Skjær opp større frukt og grønnsaker på forhånd, da blir de lettere å blende.
- Du må ikke fylle opp blenderkolben over det høyeste merket.
- Hvis du bruker harde ingredienser, for eksempel nøtter, frø, korn og kjerner, kan dette ha innvirkning på blenderkolben og resultere i små støtmerker eller at kolben får et tåkete belegg. Dette er kosmetiske forandringer og vil ikke påvirke blenderens funksjon.
- Hvis blenderen slutter å arbeide under miksing eller ingrediensene setter seg fast på veggene i kolben, kan du sette inn blandestaven for å lettere blande massen, eller tilsette mer væske i blenderkolben.

BRUK AV BLANDESTAVEN:

- Når du mikser veldig tykke eller frosne blandinger, slik som peanøttsmør eller sorbet, kan det dannes luftlommer på grunn av den høye hastigheten til knivbladene, som kan føre til at ingrediensene ikke blandes. Dette kalles kavitasjon eller hulromdannelse. Hvis det oppstår hulrom, bruker du blandestaven til å dytte ingrediensene mot knivbladet. Blandestaven er utformet for å passe perfekt inn i åpningen på lokket på kolben, slik at den kan brukes når blenderen kjører. Den vil ikke komme i kontakt med knivbladet. Blandestaven må KUN brukes når lokket står på plass.
 1. Ta vekk delene til påfyllingslokket. Sett blandestaven inn i blenderlokket.
 2. Blenderkolben må ikke være mer enn to tredjedeler full når blandestaven brukes under miksing.
 3. Blandestaven må ikke brukes i varme væsker.
 4. Hvis det er behov for å flytte på ingrediensene for å få dem til å sirkulere, dreier du blandestaven mot sidene av beholderen. Du må ikke prøve å tvinge blandestaven dypere ned i beholderen og nærmere knivbladene.

FORHINDRE OVERBELASTNING:

- Oppskriftene skal kjøres på oppgitt hastighet, verken lavere eller høyere.
- Ikke kjør oppskriftene lenger enn anbefalt.

TIPS FOR BRUK AV BLENDEREN

SMOOTHIE (☞):

- Innstillingen for SMOOTHIE ble laget for hellbare drikker laget av væske, frukt eller grønnsaker, og én frossen ingrediens (is eller frossen frukt). Tilsett væsken først og deretter ingredienser fra myke til hardere for best mulig resultat når du bruker SMOOTHIE-innstillingen. Tilsett frosne ingredienser og is til slutt. For å oppnå en hellbar konsistens og for at blenderen skal kjøre problemfritt, bør disse retningslinjene følges:
 1. Ideelt bør det være 350 ml væske for hver 480 ml med is eller frossen frukt. Høyere forhold av frosne ingredienser kan forårsake kavitasjon. Hvis det oppstår hulrom, bruker du blandestaven til å dytte ingrediensene mot knivbladet.
 2. For best mulig resultat, bruk minst 240 ml væske for hver 240 ml salatblader. Hvis du bruker en stor mengde salatblader vil du, etter å ha blandet på SMOOTHIE-innstillingen, blande i 20 sekunder lenger på høy hastighet for å oppnå en ekstra silkemyk smoothie eller bruk MANUELL-innstillingen for å blande til ønsket konsistens.

Saftig, frisk frukt som druer, appelsiner, jordbær, ananas og melon anses som væsker for å oppnå riktig forhold væske til frosne ingredienser eller salatblader.

ICE CRUSH (KNUSE IS) (☞):

- Ulike typer is kan kreve ulike knusemetoder avhengig av ismengden.
- For å knuse halvmåneformet is laget av de fleste ismaskiner og kubeformet is laget i brett: sørg for at kolben er tørr og ikke tilsett mer enn 1200 ml is. Kjør så ICE CRUSH (KNUS IS)-programmet. Dette gir en tørr, luftig is, perfekt til iskremkoner.
- Is laget av under disken eller kommersielle ismaskiner og is fra isposer er våtere og krever en annen metode. For å knuse våt is, fyll kolben med ønsket mengde is. Den kan fylles til 1700 ml. Tilsett deretter vann i kolben helt til isen flyter over bladene. Kjør ICE CRUSH (KNUS IS)-programmet. Hell av overflødig vann. Dette vil produsere våt is som er perfekt til frosne drinker. Våt is kan også knuses uten bruk av vann hvis blenderen ikke er fylt med mer enn 950 ml is.

PUREE (PURÉ) (☞):

- PUREE (PURÉ)-innstillingen brukes best for å oppnå en silkemyk konsistens ved blanding av kokte eller myke frukter og grønnsaker, til å lage kremete dip som hummus, og til å male korn.
- Bland fersk juice (uten frosne ingredienser) på PUREE (PURÉ)-innstillingen for best mulig resultat.

SOUP (SUPPE) (☞):

- Ikke bland mer enn 1400 ml på dette programmet.
- Når du lager supper, begynn med kalde eller romtempererte ingredienser.
- Delene til påfyllingslokket kan oppbevares i lokket.
- Ikke operer SOUP (SUPPE)-modus i kontinuerlige sykluser. Tillat avkjøling til romtemperatur etter hver syklus.

Anbefalinger for vedlikehold

FORSIKTIG

Fare for elektrisk støt

Koble fra strømtilførselen før rengjøring. Ledningen, kontakten, sokkelen eller motoren må ikke dyppes i vann eller annen væske.

FØR RENGJØRING

1. Ta strømledningen ut av stikkkontakten.
2. Løft blendermuggemontasjen av sokkelen.
3. Ta vekk delene til påfyllingslokket og lokket.

RENGJØRING

Sokkel, kontrollpanel, ledning	Tørk av med en fuktig klut eller svamp. Det må ikke brukes skurende eller korroderende rengjøringsmiddel.
Blenderkolbe	KUN HÅNDVASK. Alternativet er å fylle kolben halvfull med vann og tilsette 2–3 dråper med oppvaskmiddel. Miks i 30 sekunder. Skyll og tørk grundig. Hvis du trenger å utføre en grundigere rengjøring kan du strø 60 g bakepulver i blenderkolben. Tilsett 240 ml hvitvinseddik. Blandingen vil boble. Når blandingen slutter å boble, tilsetter du 480 ml vann og blender på SOUP (SUPPE)-program. Vask vekk eventuelle rester med oppvaskmiddel og vann. Skyll og tørk grundig.
Blenderlokk, deler til påfyllingslokk, blandestav, kolbeblokk	Disse delene kan vaskes i oppvaskmaskinen. IKKE BRUK «SANI» («RENS»)-innstillingen når du bruker oppvaskmaskinen. Temperaturene i «SANI» («RENS»)-programmet kan skade produktet. Delene kan også vaskes med varmt såpevann. Vær forsiktig ved håndtering av knivbladmontasjen da den er veldig skarp. Skyll og tørk grundig.

Anbefalinger:

- For å bevare det estetiske utseende til blenderkolben må den vaskes og tørkes nøye straks etter hver gangs bruk.
 - Bruk en myk børste, for eksempel ment for tåteflasker, og oppvaskmiddel for å fjerne oljer eller vanskelige ingredienser fra kolben og for rengjøring under knivbladene i kolben.
- Bruk et oppvaskhåndkle eller en myk klut for å tørke den.
- Hvis kolben ikke ser ren ut etter første vask, må den vaskes på nytt.
- Unngå bruk av skurende eller grove rengjøringsmidler, skureputer, børster og stålull, da dette vil forårsake riper under rengjøringen.
- Bløtlegging av kolben i eddik eller en 10 % klorinløsning (opptil 8 timer) kan bidra til å fjerne noen flekker eller tegn på tåkedannelse.

Feilsøking

«Err» vises på displayet.

- Slå enheten til OFF (AV) (○) før du kobler fra. Koble fra og la enheten kjøles ned i 15-45 minutter.
- Hvis apparatet ikke vil kjøre etter 45 minutter med avkjøling, ring kundeservice.

Blenderen vil ikke starte.

- Pass på at trinnvelgeren ikke står i OFF (AV)(○)-posisjon.
- Pass på at apparatet er trygt plagget i stikkontakten med riktig volt og frekvens.
- Sjekk for å se om sikringen til støpselet er gått eller om kretsbyteren er utløst.

Apparatet responderer ikke på bryterkommandoer.

- Slå strømmen av og på igjen med trinnvelgeren for å tilbake stille kontrollene.
- Hvis apparatet ikke responderer, ring kundeservice.

Blenderen lukter brent.

- Slå blenderen av og la apparatet kjøles ned.
- Selv om motoren er testet av produsenten, kan kraftig bruk forårsake herding av mekanikken i motoren. Lukten forsvinner raskt etter et par omganger med kraftig bruk.
- Hvis lukten fortsetter etter ytterlige kraftig bruk, ring kundeservice.

Det er fett rundt bunnen av blenderkolben eller på kjøkkenbenken.

- Undersøk problemet og kilden. Dette kan indikere et problem med kolbens låsemuttere.
- Ring til kundesenteret dersom tilstanden vedvarer.

Blenderkolben er tåkete eller flekket. Hvordan kan jeg rengjøre den?

- Noe tåkedannelse kan være naturlig etter bruk. Mineraler fra frukt, jordbruksprodukter og grønne blad, i tillegg til oljene i enkelte nøttesmør, kan noen ganger forårsake en film på blenderkolben.
- Hvis du trenger å utføre en grundigere rengjøring, kan du strø 60 g bakepulver i blenderkolben. Tilsett 240 ml hvitvinseddik. Blandingen vil boble. Når blandingen slutter å boble, tilsetter du 480 ml vann og blander på SOUP (SUPPE)-(☺)programmet. Vask vekk eventuelle rester med oppvaskmiddel og vann. Skyll og tørk grundig.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design og rødfargen som brukes på knottene er registrerte varemerker og tjenestemerker for Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design og Ingredients er registrerte varemerker og tjenestemerker for Sub-Zero, Inc. Alle andre varemerker eller registrerte varemerker tilhører sine respektive eiere i USA og andre land.

Bem-vindo

Agradecemos a sua compra deste produto Wolf Gourmet. Esperamos fazer parte da sua cozinha durante muitos anos. A Wolf, uma empresa familiar que existe há três gerações, tem um empenho pessoal na preparação dos seus alimentos. Enquanto empresa familiar, damos grande atenção ao detalhe e manifestamos uma dedicação incondicional ao desenvolvimento de produtos excecionais. A atividade e a reputação da Wolf assentam no apoio que dá aos cozinheiros domésticos para que estes obtenham os melhores resultados. Com o controlo preciso proporcionado pela Wolf Gourmet, o prato que imaginou será o prato que irá servir.

Índice

- 138 Precauções de segurança
- 141 Componentes e funcionalidades do liquidificador Wolf Gourmet
- 143 Preparação do liquidificador
- 144 Utilização dos programas
- 146 Utilização do modo Manual
- 150 Recomendações de cuidados
- 151 Resolução de problemas

Registe o seu produto

Recomendamos vivamente que registe o seu eletrodoméstico Wolf Gourmet. Para nós, é importante que tire o máximo partido dos seus produtos. Se efetuar o registo:

- Tornar-se-á um membro privilegiado da família culinária Wolf Gourmet e receberá ocasionalmente e-mails e receitas que o ajudarão a conservar e a desfrutar dos seus produtos Wolf Gourmet.
- Receberá apoio contínuo da Wolf Gourmet.
- Ativará a garantia e registará a aquisição do produto.
- Ficará ao corrente de todas as atualizações ao nível da assistência.

Para efetuar o registo, visite wolfgourmet.com/registration.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou lesões, a utilização de eletrodomésticos implica sempre a necessidade de tomar medidas básicas de segurança, tais como:

- **L**eia todas as instruções. **O** incumprimento destas instruções ou toda a utilização indevida deste eletrodoméstico aumentará o risco de incêndio, choque elétrico e/ou lesões.
- **E**ste eletrodoméstico não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se supervisionadas de perto e instruídas relativamente ao seu uso por alguém responsável pela sua segurança.
- **É** necessária uma supervisão atenta quando o eletrodoméstico for utilizado perto de crianças. **A**s crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o eletrodoméstico.
- **E**ste eletrodoméstico não se destina a ser utilizado por crianças. **M**antenha o eletrodoméstico e o respetivo cabo de alimentação longe do alcance das crianças.
- **A** limpeza e a manutenção atribuídas ao utilizador não devem ser efetuadas por crianças, salvo sob supervisão.
- **P**ara evitar choques elétricos, não coloque o cabo, a ficha, a base ou o motor em água ou noutro líquido.
- **D**esligue sempre o eletrodoméstico da alimentação se o mesmo for deixado sozinho e antes da montagem, desmontagem e limpeza.
- **E**vite o contacto com as partes móveis.
- **N**ão utilize eletrodomésticos com cabos ou fichas danificadas, nem após uma avaria ou se os mesmos tiverem caído ou sido danificados de qualquer forma. **P**ara prevenir riscos, a substituição do cabo de alimentação e as reparações devem ser realizadas pelo fabricante ou por um seu agente de assistência, ou por pessoal com qualificações semelhantes. **P**ara obter informações sobre inspeções, reparações ou ajustes, contacte a assistência ao cliente através do número indicado.
- **A** utilização de acessórios não recomendados nem comercializados pelo fabricante do eletrodoméstico, tais como frascos de conserva, poderá representar um risco de lesões.
- **N**ão utilize no exterior.
- **N**ão deixe o cabo de alimentação suspenso na borda da bancada da cozinha, nem permita que o mesmo toque em superfícies quentes como as de um fogão.
- **N**ão coloque o eletrodoméstico sobre um queimador a gás ou elétrico ou nas suas imediações, nem dentro de um forno quente.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES (continuação)

- Quando liquidificar ou picar alimentos, mantenha as mãos e os utensílios fora do jarro e longe da lâmina para reduzir o risco de lesões graves e/ou danos no liquidificador ou nos acessórios disponíveis (que podem não ser fornecidos com o liquidificador). **P**ode utilizar-se uma espátula de borracha, mas só quando o liquidificador não estiver a funcionar.
- **A**s lâminas são afiadas, pelo que devem ser manuseadas com cuidado, especialmente durante a montagem, desmontagem ou limpeza do interior do jarro.
- **N**ão utilize jarros partidos, lascados ou rachados.
- **N**ão utilize o conjunto da lâmina se este estiver partido, rachado ou com folgas.
- **U**tilize sempre o liquidificador com a tampa do jarro e o conjunto da tampa para emulsões colocados. **O** conjunto da tampa para emulsões só deve ser removido para adicionar ingredientes ou para inserir o empurrador.
- Quando misturar líquidos ou ingredientes quentes, remova o conjunto central da tampa para emulsões da tampa do jarro. **T**enha cuidado, pois as projeções de líquidos ou o excesso de vapor podem causar escaldões ou queimaduras. **N**ão exceda o nível dos 1400 ml. **I**ncie sempre o processamento à velocidade mais baixa. **P**ara prevenir possíveis queimaduras, mantenha as mãos e outras zonas da pele expostas afastadas da abertura da tampa.
- **C**ertifique-se de que o conjunto da lâmina está bem apertado e fixado ao jarro. Se as lâminas em movimento ficarem acidentalmente expostas, poderão ocorrer lesões.
- **T**enha cuidado ao introduzir líquidos quentes no liquidificador, pois estes podem ser projetados para o exterior em virtude de uma produção súbita de vapor.
- **S**e o jarro se inclinar ou rodar quando o motor estiver ligado, desligue imediatamente (●) o liquidificador e verifique se o jarro está bem fixado à base.
- **N**ão deixe o liquidificador a funcionar sozinho.
- **A**ntes de ligar o cabo de alimentação à tomada, desligue o aparelho. **A**ntes de desligar o cabo de alimentação, coloque o comando na posição desligado (●). **E**m seguida, retire a ficha da tomada.
- **N**ão utilize o aparelho para fins diferentes do previsto.
- **ATENÇÃO!** Para evitar perigos devidos ao disparo inadvertido do disjuntor térmico, este eletrodoméstico não pode ser alimentado através de um dispositivo de comutação externa como um temporizador, nem ser ligado a um circuito que é regularmente cortado e ativado pela empresa fornecedora de eletricidade.

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

- A ficha possui um fusível de 13 A aprovado pela **ASTA** e compatível com a norma **BS 1362**. Em caso de necessidade de substituição do suporte de fusível, este deverá possuir o mesmo código de cores e marcações. As tampas e suportes de fusíveis podem ser obtidos junto dos agentes de assistência credenciados.
- Não utilize o aparelho em modo MANUAL durante mais de dois minutos.

CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES

Outras informações de segurança para o consumidor

Este eletrodoméstico destina-se a utilização em contextos domésticos e similares, tais como cozinhas do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, quintas, clientes de hotéis, motéis e outros estabelecimentos do tipo residencial ou alojamento local.



AVISO

Perigo de choque elétrico: este eletrodoméstico é fornecido com uma ficha com ligação à terra para reduzir o risco de choque elétrico. Não anule as funcionalidades de segurança da ficha modificando-a, seja de que forma for, ou utilizando um adaptador. Se a ficha não se ajustar à tomada, peça a um electricista que proceda à substituição da tomada.

O comprimento do cabo utilizado neste eletrodoméstico foi selecionado para minimizar o perigo de emaranhamento ou tropeção em cabos compridos. Se for necessário um cabo mais longo, poderá ser utilizada uma extensão aprovada. A capacidade elétrica do cabo de extensão terá de ser igual ou superior à do eletrodoméstico. O cabo de extensão poderá ser um cabo trifilar com ligação à terra. É necessário cuidado na disposição do cabo de extensão para evitar que fique pendurado num tampo de bancada ou de mesa, onde pode ser puxado por uma criança ou causar tropeções acidentais.

Se o conjunto da lâmina ficar bloqueado sem se mover, o motor ficará danificado. Não utilize o eletrodoméstico nesse caso. Contacte o centro de assistência ao cliente para obter esclarecimentos.

Não coloque no congelador um jarro contendo alimentos ou líquidos. Tal poderá resultar em danos no conjunto da lâmina, no jarro e no liquidificador e, possivelmente, em lesões.

NOTA: este equipamento possui proteção contra sobrecarga do motor. Se o motor parar durante o funcionamento devido a sobreaquecimento, desligue o aparelho e deixe-o arrefecer durante cerca de 15 minutos. Em seguida, volte a ligá-lo e prossiga com a utilização normal.

Informações sobre potência nominal e de pico

A potência nominal do liquidificador, determinada por um ensaio efetuado por uma entidade independente, baseia-se em combinações disponíveis de conjuntos da lâmina, jarros e acessórios que podem não ter sido fornecidos com o seu equipamento, mas que existem como componentes de substituição. Na forma em que foi fornecido, o liquidificador pode consumir uma potência significativamente inferior.

A potência de pico é a medida da potência do motor durante os primeiros segundos de funcionamento. Este é o período no qual o liquidificador necessita da máxima potência para picar gelo, frutos congelados e outros. Esta constitui uma melhor medida do consumo do motor do liquidificador quando é necessária mais potência.

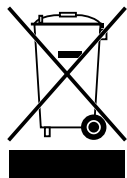
COMPONENTES E FUNCIONALIDADES DO LIQUIDIFICADOR WOLF GOURMET

COMPONENTES E FUNCIONALIDADES

- 1a Tampa de enchimento
- 1b Copo de emulsão
- 2 Tampa
- 3 Empurrador
- 4 Jarro
- 5 Conjunto da lâmina
- 6 Base do jarro
- 7 Botões de comando
- 8 Mostrador do painel de comando
- 9 Anel seletor
- 10 Botão de controlo da velocidade
- 11 Base
- 12 Localização da placa de características



Liquidificador
Wolf Gourmet



Reciclagem do produto no final do seu tempo de vida útil

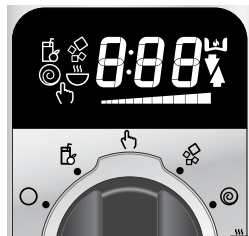
O símbolo de caixote do lixo com rodas afixado ao eletrodoméstico indica que este deve ser confiado a um sistema de recolha seletivo em conformidade com a Diretiva REEE, para que possa ser reciclado ou desmontado com vista à redução do seu impacto ambiental. O utilizador deve depositar o produto num centro de recolha adequado, nos termos do disposto na legislação local. Para mais informações sobre a legislação local aplicável, consulte o centro de recolha municipal e/ou o distribuidor da sua área.

Componentes e funcionalidades

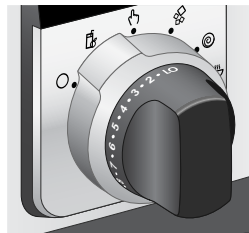
1. Conjunto da tampa para emulsões: a tampa, composta por duas peças, compreende uma tampa de enchimento inserida num copo de emulsão. A tampa de enchimento possui marcas para facilitar as medições; o copo de emulsão serve para fazer molhos finos e marinadas. Com ambos os componentes removidos, é possível adicionar ingredientes ou inserir o empurrador na tampa do jarro.
2. Tampa do jarro: esta tampa encaixa-se firmemente no jarro e pode ser facilmente removida levantando a patilha com o logótipo. Para manter o bico do jarro limpo, posicione a patilha com o logótipo acima da pega do jarro.
3. Empurrador: o empurrador serve para homogeneizar misturas espessas ou congeladas que não é possível processar em condições normais. Além disso, impede a formação de bolsas de ar e é uma ferramenta útil na confeção de manteigas de frutos de casca dura.
4. Jarro: Em material resistente, possui uma escala para onças, chávenas e mililitros. É fabricado num copoliéster especial selecionado pelo seu peso, resistência e transparência idêntica ao vidro. Para obter instruções sobre cuidados e limpeza do jarro, consulte a página 150.
5. Conjunto da lâmina: o conjunto da lâmina está montado de forma permanente no jarro.
6. Base do jarro: levante-a para remover a almofada de borracha e facilitar a limpeza.
7. Botões de comando: a parte superior da base possui dois botões. Os botões INICIAR/PARAR (↕) (⏏) são utilizados em qualquer um dos modos. Utilize a o botão IMPULSO (⏏) com qualquer velocidade durante a utilização do modo MANUAL (⏏).



8. Mostrador do painel de comando: durante a utilização dos programas, o mostrador exibe o modo e um temporizador de contagem decrescente. No modo MANUAL (⏏), o mostrador exibe o valor da velocidade variável (1 a 12) e um temporizador de contagem crescente.

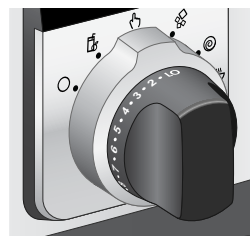


9. Anel seletor: serve para seleccionar o modo de processamento pretendido: BATIDO (🥄), MANUAL (⏏), GELO PICADO (❄️), PURÉ (🍷) e SOPA (🍲).



COMPONENTES E FUNCIONALIDADES

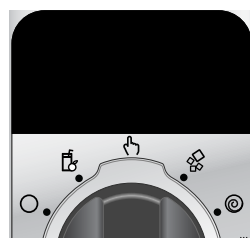
10. Botão de controlo de velocidade: no modo MANUAL (👆), permite a seleção da velocidade de liquidificação ou do impulso em valores entre 1 e 12. Disponível em preto, vermelho ou escovado.



11. Base: contém o motor. **NÃO A COLOQUE EM ÁGUA.**
12. Localização da placa de características: o número do modelo e as características elétricas encontram-se sob a base.

Modo inativo: após 10 minutos de inatividade, o painel do mostrador passa ao modo inativo e não exibe quaisquer informações. Para sair do modo inativo, rode o anel seletor para a posição DESLIGADO (○) ou prima o botão IMPULSO OU INICIAR/PARAR.

Proteção automática contra sobrecargas: este liquidificador Wolf Gourmet possui proteção contra sobrecargas do motor. Se o motor parar durante o funcionamento devido a sobreaquecimento, desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer durante cerca de 15 minutos. Em seguida, volte a ligá-lo à tomada e prossiga com a utilização normal.



Preparação do liquidificador

Após desembalar o liquidificador, lave todos os componentes (exceto a base do liquidificador) com água quente e detergente. Seque cuidadosamente. Limpe a base do liquidificador com um pano ou uma esponja húmida. **NÃO A COLOQUE EM ÁGUA.** Tenha cuidado ao manusear o conjunto da lâmina, pois esta última é muito afiada. Consulte as recomendações sobre os cuidados a ter na página 150.

IMPORTANTE: o jarro e o conjunto da lâmina estão sujeitos a desgaste com a utilização normal. Proceda sempre a uma inspeção para identificar cortes, lascas ou fissuras. Inspeccione sempre o conjunto da lâmina para identificar lâminas partidas, rachadas ou soltas. Se o jarro ou o conjunto da lâmina estiverem danificados, não os utilize. Para obter peças de substituição, contacte o nosso centro de assistência ao cliente.

Seleção das funcionalidades do liquidificador

Selecione um dos quatro programas ou utilize o modo MANUAL (👆) para obter um controlo preciso da velocidade.

⚠ AVISO



Perigo de queimaduras

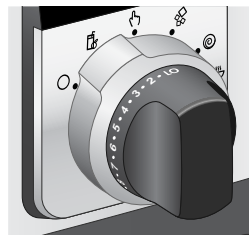
As partes metálicas sob o jarro ficam quentes após a utilização. Não toque nelas.

Utilização dos programas

Os programas estão otimizados para categorias de receitas e diferem em velocidade e duração do processamento. O liquidificador para automaticamente no final do programa.

1. Rode o anel seletor da posição DESLIGADO (⊖) para um dos seguintes programas:

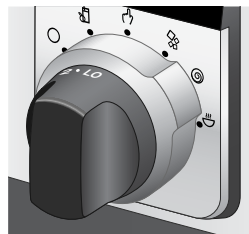
- a. BATIDO (☰) - serve para fazer batidos gelados ou frescos. O liquidificador produz três impulsos no início para triturar o gelo ou os ingredientes congelados e depois passa para alta velocidade durante um total de 55 segundos. Consulte as sugestões para BATIDOS na página 149.



- b. GELO PICADO (☼) - serve para picar gelo em pedaços suficientemente pequenos para granizados ou cocktails sofisticados. O liquidificador produz impulsos contínuos de baixa para média velocidade durante um minuto. Consulte as sugestões para GELO PICADO na página 149.



- c. PURÉ (⊙) - produz um puré com uma consistência suave e cremosa com frutos ou legumes e texturas finas na trituração de cereais e na confeção de açúcar em pó. O liquidificador aumenta lentamente a velocidade de baixa para alta, funcionando durante um minuto e 15 segundos. Consulte as sugestões para PURÉS na página 149.



- d. SOPA (☽) - reduz os ingredientes a puré e aquece-os a uma temperatura imediatamente abaixo do ponto de ebulição. Com este programa, não utilize um volume superior a 1400 ml. Quando fizer sopas, comece com os ingredientes frios ou à temperatura ambiente. O conjunto da tampa para emulsões pode permanecer montado na tampa. O liquidificador funciona durante seis minutos e 45 segundos a alta velocidade. Consulte as sugestões para SOPAS na página 149.



- Não utilize o modo SOPA em ciclos contínuos. Após cada ciclo, deixe o equipamento arrefecer até atingir a temperatura ambiente.

UTILIZAÇÃO DOS PROGRAMAS

2. O painel LCD do mostrador indica o programa selecionado e a respetiva duração.



3. Proceda ao enchimento abrindo a tampa. Adicione os ingredientes e volte a fechar a tampa.
4. Prima INICIAR/PARAR (◀▶).
5. O painel LCD mostrará uma seta para baixo e inicia a contagem decrescente. O liquidificador parará automaticamente no final do programa e o painel LCD mostrará END (fim).



6. Para parar o liquidificador em qualquer momento durante o programa, prima INICIAR/PARAR (◀▶). Se for reativado premindo INICIAR/PARAR (◀▶), o programa começará do início.
7. Para desligar a alimentação, rode o anel seletor para a posição DESLIGADO (○).

⚠ AVISO

Perigo de queimaduras

Quando processar líquidos quentes, evite o contacto com projeções ou vapores tomando as seguintes precauções:

- Remova sempre o conjunto da tampa para emulsões.
- Inicie sempre o processamento à velocidade mínima.
- Não ultrapasse nunca o nível dos 1400 ml.
- Mantenha as mãos e outras áreas da pele expostas afastadas da abertura da tampa.

Utilização do modo Manual

O modo MANUAL permite um controlo preciso da velocidade do liquidificador.

1. Rode o anel seletor da posição DESLIGADO (⊙) para a posição MANUAL (↻).
2. Rode o botão de controlo da velocidade no sentido anti-horário para a velocidade 1. Comece sempre na velocidade 1 e passe a uma velocidade mais alta após iniciar o funcionamento do liquidificador.
3. O painel LCD mostrará MANUAL (↻), velocidade 1 e tempo 0:00.



4. Proceda ao enchimento abrindo a tampa. Adicione os ingredientes e volte a fechar a tampa.
5. Prima INICIAR/PARAR (◀▶).
6. O painel LCD mostra uma seta para cima e inicia a contagem do tempo.



7. Aumente a velocidade rodando lentamente o botão de controlo da velocidade para a direita. O aumento da velocidade será mostrado no painel LCD com uma barra cada vez maior a subir para a velocidade 12.
8. Prima INICIAR/PARAR (◀▶) em qualquer altura para parar o liquidificador.
9. Volte a rodar o botão de controlo da velocidade para a velocidade 1.
10. Para desligar a alimentação, rode o anel seletor para a posição DESLIGADO (⊙).

UTILIZAÇÃO DO MODO MANUAL

Impulso

O modo IMPULSO (⊕) pode ser utilizado com a função MANUAL (⌚) para controlar a ação de corte ou para promover a mistura dos ingredientes.



1. Rode o anel seletor da posição DESLIGADO (●) para a posição MANUAL (⌚).
2. Rode o botão de controlo da velocidade no sentido anti-horário para a velocidade 1. Comece sempre na velocidade 1 e passe a uma velocidade mais alta após iniciar o funcionamento do liquidificador.
3. O painel LCD mostrará MANUAL (⌚), velocidade 1 e tempo 0:00.
4. Proceda ao enchimento abrindo a tampa. Adicione os ingredientes e volte a fechar a tampa.
5. Prima o botão IMPULSO (⊕).
6. O painel LCD mostra uma seta para cima e inicia a contagem do tempo.
7. Aumente a velocidade do IMPULSO (⊕) rodando o botão de controlo da velocidade para a direita. O aumento da velocidade será mostrado no painel LCD com uma barra cada vez maior em direção a 12.
8. Mantenha o botão IMPULSO (⊕) premido durante o tempo pretendido.
9. Volte a rodar o botão de controlo da velocidade para a velocidade 1.
10. Para desligar a alimentação, rode o anel seletor para a posição DESLIGADO (●).

SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO DO LIQUIDIFICADOR

GERAL

- Para obter o melhor desempenho, a quantidade mínima de líquido por receita deverá ser de 240 ml.
- Em caso de batidos espessos ou purés que não liquidificam bem, pode ser suficiente incorporar uma pequena quantidade de líquido para melhorar os resultados. Comece por adicionar um volume de 60 ml.
- Para adicionar alimentos durante o funcionamento do liquidificador, remova o conjunto da tampa para emulsões e adicione os ingredientes através da abertura.
- Não armazene alimentos ou líquidos no jarro do liquidificador.
- Evite que o liquidificador choque com outros objetos ou caia, quer este esteja em funcionamento ou não.
- Os frutos ou legumes inteiros grandes são mais rapidamente processados se estiverem cortados.
- Não encha o jarro para além da marca de volume máximo.
- O material do jarro é sensível a impactos com ingredientes duros, tais como frutos de casca dura, sementes, cereais e caroços, os quais poderão produzir pequenas marcas de impacto ou um aspeto embaciado. Tratam-se apenas de problemas estéticos que não afetam o desempenho do liquidificador.
- Se a liquidificação parar durante o processo, ou se os ingredientes aderirem à parede do jarro, insira o empurrador para mover a mistura ou adicione mais líquido.

UTILIZAÇÃO DO EMPURRADOR:

- Quando processar misturas muito espessas ou geladas, tais como manteiga de amendoim ou sorvete, poderão formar-se ocasionalmente bolsas de ar em virtude da elevada velocidade das lâminas, as quais poderão impedir a liquidificação da mistura. Este fenómeno é designado por cavitação. Se ocorrer cavitação, utilize o empurrador para pressionar os ingredientes contra a lâmina. O empurrador foi concebido para se ajustar perfeitamente à abertura da tampa do jarro, permitindo a sua utilização durante o funcionamento do liquidificador sem tocar na lâmina. Utilize-o EXCLUSIVAMENTE com a tampa do jarro colocada.
 1. Remova o conjunto da tampa para emulsões. Insira o empurrador através do orifício da tampa.
 2. O jarro não deve conter mais de dois terços da sua capacidade, quando utilizar o empurrador durante o processamento.
 3. Não utilize o empurrador com líquidos quentes.
 4. Se for necessário para ajudar os ingredientes a circular, oriente o empurrador para os lados ou para os cantos do recipiente. Não tente forçar o empurrador para dentro do recipiente e mais perto das lâminas.

PREVENÇÃO DE SOBRECARGAS:

- Não processe alimentos a velocidades inferiores ou superiores às recomendadas.
- Não processe alimentos durante mais tempo do que o recomendado.

SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO DO LIQUIDIFICADOR

SMOOTHIE (☪):

- O modo BATIDO foi concebido para preparar bebidas com líquidos, frutos ou legumes e um ingrediente gelado (gelo ou frutos congelados). Para obter os melhores resultados, adicione os líquidos primeiro e depois os ingredientes, do mais mole ao mais duro. Adicione por último os ingredientes gelados e o gelo. Para obter uma consistência fluida e manter o liquidificador a funcionar sem esforço, respeite as recomendações seguintes:
 1. Idealmente, deverão existir 350 ml de líquido para cada 480 ml de gelo ou frutos congelados. Proporções superiores de ingredientes congelados podem causar cavitação. Se necessário, utilize o empurrador para empurrar os ingredientes em direção à lâmina durante o ciclo.
 2. Para obter os melhores resultados, utilize pelo menos 240 ml de líquido para cada 240 ml de verduras. Com uma quantidade maior de verduras, após o processamento no modo BATIDO, poderá ser conveniente prolongar a mistura por mais 20 segundos a alta velocidade para obter um batido muito cremoso, ou utilizar o modo MANUAL para obter a consistência desejada.

Os frutos frescos sumarentos, tais como uvas, morangos, ananás e melão, são considerados como líquido para fins de obtenção da proporção correta entre líquidos e ingredientes gelados ou verduras.

GELO PICADO (☪):

- Os diferentes tipos de gelo podem exigir diferentes métodos de picagem, dependendo da quantidade a processar.
- Para picar o gelo em forma de crescente produzido pela maioria das máquinas de gelo domésticas e os cubos de gelo das formas, certifique-se de que o jarro do liquidificador está seco e adicione, no máximo, 1200 ml de gelo. Em seguida, execute o ciclo GELO PICADO. Produzir-se-á um gelo seco e fofo, perfeito para granizados.
- O gelo produzido por máquinas de gelo de bancada ou comerciais e o gelo em saco são mais húmidos e exigem um método diferente. Para picar gelo húmido, encha o jarro com a quantidade pretendida de gelo. O enchimento pode ir até à linha de capacidade de 1700 ml. Em seguida, adicione água ao jarro até que o gelo fique a flutuar acima das lâminas. Execute o ciclo GELO PICADO. Escoe o excesso de água. Será produzido um gelo húmido, perfeito para bebidas geladas. É também possível picar gelo húmido sem utilizar água se o liquidificador estiver cheio com um máximo de 950 ml de gelo.

PURÉ (☺):

- O modo PURÉ é ideal para obter uma consistência cremosa no processamento de frutos e legumes cozidos ou moles, bem como para patés cremosos, tais como hummus, e para triturar cereais.
- Para obter os melhores resultados, utilize o modo PURÉ para fazer sumos de frutos inteiros frescos (sem ingredientes gelados).

SOPA (☺):

- Com este programa, não utilize um volume superior a 1400 ml.
- Quando fizer sopas, comece com os ingredientes frios ou à temperatura ambiente.
- O conjunto da tampa para emulsões pode ficar instalado na tampa do jarro.
- Não utilize o modo SOPA em ciclos contínuos. Após cada ciclo, deixe o equipamento arrefecer até atingir a temperatura ambiente.

Recomendações de cuidados

AVISO

Perigo de choque elétrico

Antes de limpar o aparelho, desligue-o da alimentação. Não coloque o cabo de alimentação, a ficha, a base ou o motor em água ou noutro líquido.

ANTES DA LIMPEZA

1. Desligue o cabo de alimentação da tomada.
2. Retire o conjunto do jarro da base.
3. Remova o conjunto da tampa para emulsões e a tampa do jarro.

LIMPEZA

Base, painel de comandos e cabo de alimentação	Limpe com um pano ou uma esponja húmida. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou corrosivos.
Jarro	<p>LAVE-O SOMENTE À MÃO. Um método conveniente é encher o jarro a metade da capacidade com água e adicionar 2 a 3 gotas de detergente de louça. Faça o liquidificador funcionar durante 30 segundos. Enxague e seque cuidadosamente.</p> <p>Para obter uma limpeza mais profunda, pulverize 60 g de bicarbonato de sódio no interior do liquidificador. Adicione 240 ml de vinagre branco. A mistura tornar-se-á efervescente. Quando a efervescência desaparecer, adicione 480 ml de água e processe no ciclo SOPA. Lave os eventuais resíduos remanescentes com água e detergente de louça. Enxague e seque cuidadosamente.</p>
Tampa, conjunto da tampa para emulsões, empurrador e base do jarro	Estes componentes podem ser lavados na máquina. NÃO utilize o programa de desinfecção se efetuar a lavagem na máquina. As temperaturas deste programa podem danificar as peças. Estas podem também ser lavadas com água quente e detergente. Tenha cuidado ao manusear o conjunto da lâmina, pois esta última é muito afiada. Enxague e seque cuidadosamente.

Recomendações:

- Para preservar as características estéticas do jarro, lave-o e seque-o cuidadosamente logo após a sua utilização.
 - Para remover óleos ou ingredientes difíceis de limpar do jarro, recomenda-se o uso de uma escova macia (como as escovas para biberões) e detergente de louça, a qual pode também ser útil na limpeza das áreas debaixo da lâmina.
- Utilize um pano de louça ou um pano macio para secar.
- Se o jarro não ficar limpo após a primeira lavagem, repita o procedimento.
- Evite a utilização de produtos de limpeza abrasivos ou agressivos, bem como esfregões, escovas e palha-de-aço, pois poderão causar riscos durante a limpeza.
- Algumas manchas ou embaciamentos podem ser removidos mergulhando o jarro em vinagre ou numa solução de lixívia a 10% (durante um máximo de 8 horas).

Resolução de problemas

Mensagem “Err” no mostrador.

- Coloque o aparelho na posição DESLIGADO (⊖) antes de desligar o cabo de alimentação da tomada. Desligue o cabo de alimentação da tomada e deixe o equipamento arrefecer durante 15 a 45 minutos.
- Se o aparelho não funcionar após ter arrefecido durante 45 minutos, contacte o nosso centro de assistência ao cliente.

O liquidificador não arranca.

- Confirme que o anel seletor não está na posição DESLIGADO (⊖).
- Confirme que o cabo do aparelho está bem ligado a uma tomada com a tensão e frequência corretas.
- Verifique se o fusível da tomada está fundido ou se o disjuntor disparou.

O aparelho não responde aos comandos dos botões.

- Desligue e volte a ligar a alimentação com o anel seletor para reinicializar os comandos.
- Se o aparelho não responder, contacte o nosso centro de assistência ao cliente.

O liquidificador cheira a queimado.

- Desligue o liquidificador e deixe-o arrefecer.
- Embora os motores sejam testados durante o processo de produção, uma utilização intensiva poderá provocar o ajuste das bobinagens do motor. É possível que o cheiro desapareça rapidamente após algumas utilizações intensivas.
- Se o cheiro persistir após mais algumas utilizações intensivas, contacte o nosso centro de assistência ao cliente.

Presença de massa de lubrificação em torno da parte inferior do jarro ou na bancada.

- Identifique o problema e a fonte. Este poderá ser um indício de um problema nos rolamentos do jarro.
- Se o problema persistir, contacte o nosso centro de assistência ao cliente.

O jarro está embaciado ou manchado. Como o posso limpar?

- É normal que apareça algum embaciamento após a utilização. Os minerais provenientes de frutos, outros produtos naturais e verduras, bem como os óleos de várias manteigas de frutos de casca dura, podem por vezes produzir uma película no interior do jarro.
- Pulverize 60 g de bicarbonato de sódio no interior do liquidificador. Adicione 240 ml de vinagre branco. A mistura tornar-se-á efervescente. Quando a efervescência desaparecer, adicione 480 ml de água e processe no ciclo SOPA (☺). Lave os eventuais resíduos remanescentes com água e detergente de louça. Enxague e seque cuidadosamente.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design e a cor vermelha aplicada aos botões são marcas comerciais e marcas de serviço registadas da Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design e Ingredients são marcas comerciais e marcas de serviço registadas da Sub-Zero, Inc. Todas as outras marcas comerciais ou marcas comerciais registadas são propriedade dos respetivos titulares nos Estados Unidos e noutros países.

Välkommen

Tack för ditt köp av den här Wolf Gourmet-produkten. Vi ser fram emot att vara en del av ditt kök i många år framöver. Wolf är ett familjeföretag i tredje generation som brinner för matlagning. Vi fokuserar på detaljer och på att ta fram enastående produkter i sann familjeföretagsanda. Vi brinner för att hjälpa amatörkockar att lyckas med sin matlagning och uppnå bästa möjliga resultat. Med precisionen i Wolf Gourmets produkter blir rätten du drömmer om rätten du serverar.

Innehåll

- 153 Säkerhetsföreskrifter
- 156 Mixer från Wolf Gourmet
Delar och funktioner
- 158 Förbereda mixern
- 159 Använda programinställningar
- 161 Använda manuellt läge
- 165 Rekommendationer för produktvård
- 166 Felsökning

Registrera din produkt

Vi rekommenderar att du registrerar din köksapparat från Wolf Gourmet eftersom det är viktigt för oss att du får ut så mycket som möjligt av våra produkter. Genom att registrera dig får du

- tillgång till Wolf Gourmets kulinariska värld och e-postmeddelanden med recept och information om hur du underhåller och får ut det mesta av dina produkter från Wolf Gourmet
- möjlighet till löpande support från Wolf Gourmet
- möjlighet att aktivera din garanti och registrera ditt köp
- meddelanden om serviceuppdateringar.

Registrera ditt köp på wolfgourmet.com/registration.

VIKTIGA FÖRHÅLLNINGSGREGLER

När du använder elektriska apparater ska du alltid följa grundläggande säkerhetsföreskrifter för att minska risken för brand, elstötar och/eller personskador, inklusive följande:

- **L**äs alla instruktioner. **O**m du inte följer dessa instruktioner eller använder apparaten felaktigt kan det medföra brand, elstötar och/eller personskador.
- **A**pparaten är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer med brist på erfarenhet och kunskap, såtillvida de inte nogga övervakas och instrueras av en person som ansvarar för deras säkerhet och vet hur apparaten ska användas.
- **N**oggrann tillsyn krävs när apparaten används i närheten av barn. **D**etta för att se till så att de inte leker med dem.
- **A**pparaten får inte användas av barn. **H**åll apparaten och sladden utom räckhåll för barn.
- **R**engöring och underhåll får inte utföras av barn, såvida de inte övervakas av en vuxen.
- **F**ör att skydda mot elstötar ska du undvika att placera sladden, kontakten, sockeln eller motorn där den kommer i kontakt med vatten eller annan vätska.
- **K**oppla alltid bort apparaten från strömförsörjningen om den lämnas oövervakad och innan du sätter ihop, tar isär eller rengör den.
- **U**ndvik kontakt med rörliga delar.
- **A**nvänd inte apparater med skadad sladd eller kontakt, om apparaten inte fungerar som den ska eller har tappats eller skadats på något sätt. **S**trömsladden måste lagas och bytas av tillverkaren, dess servicerepresentant eller annan kvalificerad person för att undvika faror.
- **R**ing kundtjänst för information om undersökning, lagning eller justering.
- **A**nvändning av tillbehör, inklusive kannor som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan öka risken för personskador.
- **E**j för utomhusbruk.
- **L**åt inte sladden hänga över bords- eller köksbänkskanten eller så att den vidrör varma ytor, t.ex. spisen.

VIKTIGA FÖRHÅLLNINGSGREGLER (forts.)

- **P**lacera inte apparaten nära gas, en elektrisk brännare eller i en varm ugn.
- **H**åll händer och köksredskap borta från kannan och knivbladet när du mixar för att undvika allvarliga personskador och/eller skador på mixern eller dess tillbehör (tillbehör kan medfölja mixern). **E**n slickepott i gummi kan användas men endast när mixern är avstängd.
- **K**nivbladen är vassa så var försiktig, särskilt när du sätter ihop eller tar isär mixern eller gör rent inuti mixerkanan.
- **A**nvänd inte mixerkanan om den är trasig, kantstött eller sprucken.
- **A**nvänd inte knivbladet om det är trasigt eller sitter löst.
- **S**e till att locket och dressingkoppen sitter på plats när du använder mixern. **A**vlägsna endast dressingkoppen när du fyller på med ingredienser eller sätter i mixerstaven.
- **N**är du mixar varma vätskor eller ingredienser tar du bort dressingkoppen från locket. **V**ar försiktig: skvättande innehåll eller varm ånga kan göra att du skållar eller bränner dig.
- **Ö**verskrid inte 1 400 ml. **B**örja alltid mixa med lägsta hastighet. **H**åll händer och annan utsatt hud borta från lockets öppning för att undvika eventuella brännskador.
- **S**e till att knivbladet sitter fast ordentligt i kannan. Om knivbladet exponeras när det rör sig kan det leda till personskador.
- **V**ar försiktig när du håller varm vätska i mixern, eftersom den kan spruta ut ur apparaten på grund av värmen.
- **O**m kannan vrider sig eller roterar när motorn är **PÅ** ska du slå **AV** (○) mixern omedelbart och kontrollera att kannan är korrekt placerad på mixerns sockel.
- **L**ämna inte mixern utan uppsyn när den är igång.
- **S**täng av apparaten innan du sätter i sladden i eluttaget. **V**rid reglaget till **AV** (○) innan du kopplar ur sladden. **D**ra sedan ut kontakten ur eluttaget.
- **A**nvänd inte apparaten för något annat än dess avsedda syfte.
- **OBS!** För att undvika oavsiktlig återställning av temperatursäkringen får inte apparaten slås på med hjälp av en extern brytarehet, till exempel en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- **K**ontakten har en säkring på 13 A som har godkänts av **ASTA** för **B.S.** 1362. **O**m du behöver byta ut säkringshållaren måste den bytas ut mot en hållare med samma färgkodning och märkning. **S**äkringslock och säkringshållare finns tillgängliga från godkända serviceombud.
- **K**ör inte mixern i läget **MANUAL** i mer än 2 minuter.

SPARA DESSA ANVISNINGAR

Annan kundsäkerhetsinformation

Den här apparaten är avsedd att användas för hushåll och liknande tillämpningar, till exempel personalkök i butiker, kontor och andra arbetsplatser, bondgårdar, av gäster på hotell, motell, gästgiverier och andra boendemiljöer.

⚠ WARNING! **Fara för elstötar:** Apparaten har en jordad kontakt för att minska risken för elstötar. Motverka inte kontaktens säkerhetssyfte genom att modifiera kontakten på något sätt eller genom att använda en adapter. Om kontakten inte passar i eluttaget ska du låta en elektriker byta ut eluttaget.

Längden på apparatens sladd har valts ut för att minimera risken för att någon snubblar på sladden. Om en längre sladd behövs kan en godkänd skarvsladd användas. Skarvsladdens märkspänning måste vara samma eller högre än apparatens märkspänning. Skarvsladden måste vara en jordad sladd bestående av tre ledningar. Se till att skarvsladden inte hänger över kanten på bänken eller bordet, där barn kan komma åt att dra i den eller någon kan snubbla över den.

Om knivbladet låser sig och fastnar skadas motorn. Sluta använda mixern. Ring kundtjänst för att få mer information.

Placera inte mixerkanan i frysen när den är fylld med mat eller vätska. Det kan medföra att knivbladet, kannan och mixern skadas, vilket i sin tur kan medföra personskadorna.

OBS! Apparatens motor är utrustad med ett överbelastningsskydd. Om motorn stannar under användning på grund av överhettning ska du dra ut sladden och låta apparaten svalna i omkring 15 minuter. Återanslut sedan apparaten för att använda den igen.

Information om wattal/toppeffekt

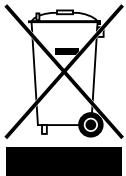
Mixerns wattal fastställs med hjälp av ett oberoende test som baseras på tillgängliga knivblad, kannkombinationer och tillbehör som kanske inte medföljer din enhet, men som finns tillgängliga som reservdelar. Den variant som du har kan dra avsevärt mycket mindre ström.

Toppeffekten är måttet på motorns wattal under de första sekunderna som mixern används. Det är då mixern kräver som mest ström för att krossa is, fryst frukt etc. Detta är ett bättre mått på vad en mixermotor kan förbruka när strömmen behövs som mest.

MIXER FRÅN WOLF GOURMET – DELAR OCH FUNKTIONER

DELAR OCH FUNKTIONER

- 1a Påfyllningslock
- 1b Dressingkopp
- 2 Lock
- 3 Mixerstav
- 4 Mixerkanna
- 5 Knivblad
- 6 Kannskydd
- 7 Kontrollknappar
- 8 Display
- 9 Väljarring
- 10 Hastighetsvred
- 11 Sockel
- 12 Typskyltens placering

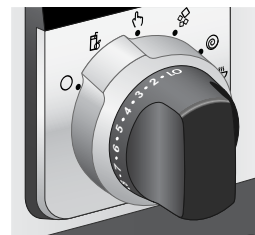
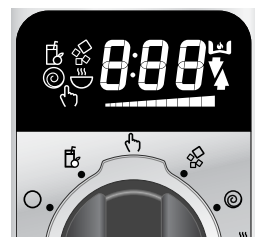


Återvinning av produkten när den är förbrukad

Symbolen med soptunnan på apparaten indikerar att den måste lämnas in till en återvinningsstation enligt WEEE-direktivet, så att den antingen kan återvinnas eller plockas isär för att minska inverkan på miljön. Användaren ansvarar för att apparaten lämnas till lämplig återvinningsstation i enlighet med lokala förordningar. Om du vill ha mer information om tillämplig lagstiftning kan du kontakta din kommun och/eller din lokala distributör.

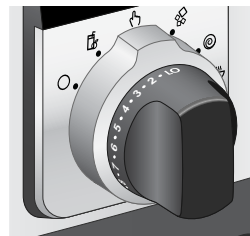
Delar och funktioner

1. Dressingkopp: Locket består av två delar och har ett påfyllningslock inuti en dressingkopp. Påfyllningslocket har markeringar som gör det enklare att mäta och dressingkoppen används för att göra dressingar och marinader. När du har tagit bort de här två delarna kan du antingen fylla på med ingredienser eller sätta i mixerstaven i locket.
2. Lock: Locket sitter tätt runt mixer kannans öppning och tas enkelt bort genom att lyfta i logofliken. För att hålla kannans pip ren placerar du logofliken över handtaget på kannan.
3. Mixerstav: Mixerstaven används för att mixa tjocka eller frysta blandningar som inte kan mixas på vanligt sätt. Den förhindrar att luftfickor bildas och är användbar vid tillverkning av nötsmör.
4. Mixerkanna: Den slitstarka kannan har tydliga markeringar för uns, koppar och milliliter. Kannan är gjord av ett särskilt co-polyestermaterial eftersom det är lätt, hållbart och är genomsynligt som glas. Se sidan 165 för produktvård och rengöring av kannan.
5. Knivblad: Knivbladet är fastmonterat i mixerkannan.
6. Kannydd: Lyft för att ta bort gummiskyddet för enkel rengöring.
7. Kontrollknappar: Två knappar sitter ovanpå sockeln. START/STOPP (↔) (⏻) kan användas med alla inställningar. Använd PULS (⊕) med någon hastighet när du använder läget MANUELL (⏻).
8. Display: När du använder programinställningar visar displayen inställningen i fråga och en timer som räknar nedåt. I läget MANUELL (⏻) visar displayen hastighet från 1 till 12 och en timer som räknar uppåt.
9. Väljarring: Vrid väljarringen för att välja önskat mixerläge: SMOOTHIE (☰), MANUELL (⏻), ISKROSSNING (⊗), PURÉ (⊙) och SOPPA (☷).



DELAR OCH FUNKTIONER

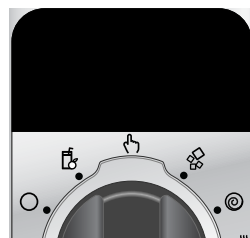
10. Hastighetsvred: När du använder läget MANUELL (⚙️) kan du välja en hastighet för mixning och pulsering genom att vrida vredet från 1 till 12. Finns i svart, rött och borstad metall.



11. Sockel: Innehåller motorn. SOCKELN FÅR INTE SÅNKAS NED I VATTEN.
12. Typskyltens placering: Under sockeln står modellnummer och klassificeringsinformation.

Viloläge: Efter tio minuters inaktivitet försätts displayen i vilolägen och visar en tom skärm. För att avsluta viloläget vrider du väljarringen till AV (○) eller trycker på knappen PULS eller START/STOPP.

Automatiskt överbelastningsskydd: Mixern från Wolf Gourmet är utrustad med ett överbelastningsskydd för motorn. Om motorn stannar under användning på grund av överhettning ska du dra ut sladden och låta apparaten svalna i 15 minuter. Återanslut sedan mixern för att använda den igen.



Förbereda mixern

När du har packat upp mixern ska du göra rent alla delar förutom sockeln i varmt vatten med diskmedel i. Torka noggrant. Torka av sockeln med en fuktig trasa eller svamp. SOCKELN FÅR INTE SÅNKAS NED I VATTEN. Du bör vara försiktig när du hanterar knivbladet eftersom knivarna är mycket vassa. Se sidan 165 för produktvårdsrekommendationer.

VIKTIGT: Mixerkannan och knivbladet utsätts för slitage under normal användning. Du ska alltid inspektera kannan och leta efter jack och sprickor. Inspektera alltid knivarna och se till att de inte är trasiga, spruckna eller sitter löst. Om det finns skador på kannan och knivbladet ska du inte använda redskapet. Du kan kontakta vår kundtjänst för att beställa nya delar.

Välja mixerinställningar

Välj bland fyra olika programinställningar eller använd läget MANUELL (⚙️) för exakt hastighetskontroll.

⚠️ VARNING!



Fara för brännskador

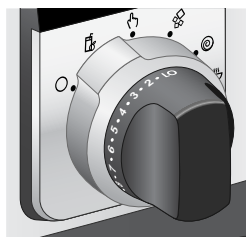
Undvik att komma i kontakt med de varma metalldelarna under mixerkannan när mixern använts.

Använda programinställningar

Programmen är optimerade för receptkategorier och har varierande hastighet och varaktighet. Mixern stannar automatiskt när programmet slutar.

1. Vrid väljarringen från AV (O) till något av följande program:

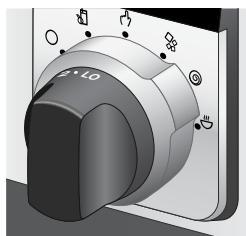
- a. SMOOTHIE (☰) – mixer frysta eller färska smoothies. Mixern pulserar tre gånger i början för att krossa is eller frysta ingredienser och ökar sedan hastigheten för mixning i hög hastighet i totalt 55 sekunder. Se tips för programmet SMOOTHIE på sida 164.



- b. ISKROSSNING (☼) – krossar is för användning i slushies och cocktails. Mixern pulserar kontinuerligt från låg hastighet till medelhög hastighet i en minut. Se tips för programmet ISKROSSNING på sida 164.



- c. PURÉ (☉) – ger mixade frukter och grönsaker en jämn och krämig konsistens samt fin textur vid malning av sädeskorn eller tillverkning av florsocker. Mixern ökar långsamt från låg hastighet till hög hastighet och går i totalt 1 minut och 15 sekunder. Se tips för programmet PURÉ på sida 164.



- d. SOPPA (☽) – mixer och värmer upp ingredienserna till precis under kokpunkten. Du får inte mixa mer än 1 400 ml med det här programmet. När du gör soppor ska du börja med kalla eller rumstempererade ingredienser. Dressingkoppen kan sitta kvar i locket. Mixern går i 6 minuter och 45 sekunder på hög hastighet. Se tips för programmet SOPPA på sida 164.



- Använd inte läget SOPPA i kontinuerliga cykler. Låt mixern svalna till rumstemperatur efter varje cykel.

ANVÄNDA PROGRAMINSTÄLLNINGAR

2. Displayen visar valt program och hur lång tid programmet tar.



3. Fyll mixern genom att öppna locket. Tillsätt ingredienser och sätt tillbaka locket.
4. Tryck på START/STOPP (◀▶).
(▶).
5. Displayen visar en nedåtpil och börjar räkna nedåt. Mixern stannar automatiskt när programmet slutar och displayen visar då texten END.



6. Om du vill stoppa mixern under programmets gång trycker du på START/STOPP (◀▶). Om du trycker på START/STOPP (◀▶) igen börjar programmet om från början.
7. Vrid väljarringen till AV (○) för att stänga av mixern.

⚠ VARNING!

Fara för brännskador

Undvik att komma i kontakt med varma skvättande vätskor och ånga när du mixar genom att

- alltid avlägsna dressingkoppen
- alltid börja mixa på den lägsta hastigheten
- aldrig överskrida nivån för 1 400 ml.
- alltid hålla händer och annan utsatt hud borta från lockets öppning.

Använda manuellt läge

I läget MANUELL kan du styra hastigheten själv.

1. Vrid väljarringen från AV (○) till MANUELL (↻).
2. Vrid hastighetsvredet moturs till hastighet 1. Börja alltid mixa på hastighet 1 och justera sedan till en högre hastighet.
3. Displayen visar MANUAL (↻), hastighet 1 och tiden 0:00.



4. Fyll mixern genom att öppna locket. Tillsätt ingredienser och sätt tillbaka locket.
5. Tryck på START/STOPP (↔).
6. Displayen visar en uppåtpil och börjar räkna tiden.



7. Öka hastigheten genom att långsamt vrida hastighetsvredet medurs. Hastighetsökningen visas på displayen som en stapel som rör sig mot hastighet 12.
8. Tryck på START/STOPP (↔) när som helst för att stoppa mixern.
9. Vrid hastighetsvredet tillbaka till hastighet 1.
10. Vrid väljarringen till AV (○) för att stänga av mixern.

ANVÄNDA MANUELLT LÄGE

Puls

PULS (⊕) kan användas med inställningen MANUELL (⌚) för att reglera mixningen eller för att underlätta mixning av ingredienser.



1. Vrid väljarringen från AV (⊙) till MANUELL (⌚).
2. Vrid hastighetsvredet moturs till hastighet 1. Börja alltid mixa på hastighet 1 och justera sedan till en högre hastighet.
3. Displayen visar MANUAL (⌚), hastighet 1 och tiden 0:00.
4. Fyll mixern genom att öppna locket. Tillsätt ingredienser och sätt tillbaka locket.
5. Tryck på knappen PULS (⊕).
6. Displayen visar en uppåtpil och börjar räkna tiden.
7. Öka hastigheten för PULS (⊕) genom att vrida hastighetsvredet medurs. Hastighetsökningen visas på displayen som en stapel som rör sig mot 12.
8. Håll knappen PULS (⊕) intryckt så länge som behövs.
9. Vrid hastighetsvredet tillbaka till hastighet 1.
10. Vrid väljarringen till AV (⊙) för att stänga av mixern.

MIXERTIPS

ALLMÄNT

- Använd minst en kopp med vätska per recept för bästa resultat (240 ml).
- Tillsätt lite extra vätska i smoothies eller puréer som inte går att mixa ordentligt. Börja med att tillsätta 60 ml.
- Ta bort dressingkoppen för att tillsätta ingredienser när mixern körs.
- Förvara inte mat eller dryck i mixerkanan.
- Undvik att stöta i eller tappa mixern.
- Dela stora frukter och grönsaker innan du mixar dem för ett snabbare resultat.
- Fyll inte mixerkanan över den högsta markeringen.
- Om du mixar hårda ingredienser som nötter, frön, sädeskorn och kärnor kan det leda till små märken på mixerkanan eller till att glaset blir grumligt. Detta är utseendemässiga förändringar och påverkar inte mixerns prestanda.
- Om mixern stannar under mixning eller om ingredienser fastnar på kannans insida kan du använda mixerstaven eller tillsätta mer vätska för att se till så att ingredienserna blandas ordentligt.

ANVÄNDA MIXERSTAVEN:

- När du mixar tjocka och frysta blandningar, som t.ex. jordnötssmör eller sorbet, kan luftfickor bildas på grund av knivbladets höga hastighet, vilket i sin tur kan leda till att ingredienserna inte längre blandas. Detta kallas kavitation. Om kavitation uppstår använder du mixerstaven för att peta ingredienserna närmare knivbladet. Mixerstaven passar perfekt i öppningen på kannans lock, vilket gör att den kan användas samtidigt som mixern körs. Den kommer inte att röra vid knivbladet. Använd ENDAST mixerstaven när kannans lock är på plats.
 1. Avlägsna dressingkoppen. Sätt i mixerstaven genom hålet i mixerns lock.
 2. Mixerkanan får inte vara fylld till mer än två tredjedelar när mixerstaven används.
 3. Använd inte mixerstaven med varma vätskor.
 4. Rikta mixerstaven mot kannans sidor eller kanter för att se till så att alla ingredienser blandas. Försök inte att tvinga ner mixerstaven djupare i kannan och närmare knivbladen.

FÖRHINDRA ÖVERBELASTNING:

- Följ receptens hastighetsanvisningar noga. Använd inte för låga eller för höga hastigheter.
- Mixa inte under längre tid än vad som anges i receptet.

MIXERTIPS

SMOOTHIE (🥤):

- Inställningen SMOOTHIE är utformad för drycker bestående av vätska, frukt eller grönsaker plus en fryst komponent (is eller fryst frukt). För bäst resultat när du använder inställningen SMOOTHIE ska du först tillsätta vätskor och sedan ingredienserna från mjuka till hårda. Tillsätt frysta ingredienser och is sist. Följande riktlinjer ska följas för att få en hållbar konsistens och problemfri användning av mixern:
 1. Optimalt förhållande är 350 ml vätska för varje 480 ml is eller fryst frukt. En större andel frysta ingredienser kan orsaka kavitation. Använd mixerstaven för att peta ingredienserna närmare knivbladet om det behövs.
 2. För bästa resultat ska du använda minst 240 ml vätska för varje 240 ml bladgrönsaker. Om du använder en större andel bladgrönsaker med inställningen SMOOTHIE kan du behöva köra mixer 20 sekunder längre i hög hastighet för att få en extra fin smoothie, eller använda inställningen MANUELL för att mixa till önskad konsistens.

Saftiga färsk frukter som vindruvor, apelsin, jordgubbar, ananas och melon räknas som vätska när det gäller att uppnå korrekt förhållande mellan vätska och frysta ingredienser eller bladgrönsaker.

ISKROSSNING (🌀):

- Olika typer av is kan kräva olika krossningsmetoder beroende på mängden is.
- För att krossa de halvmåneformade isbitarna som skapas av de flesta ismaskiner för hemmabruk och de kubformade isbitarna som skapas med hjälp av isbrickor ska du se till att mixerkannan är torr, tillsätta som mest 1 200 ml med is och sedan köra cykeln för ISKROSSNING. Detta ger en torr och fluffig is som lämpar sig perfekt för så kallade snowcones.
- Isbitar som skapas av kommersiella ismaskiner och isbitar som säljs på påse är blötare och kräver en annan metod. För att krossa blöt is fyller du först mixerkannan med önskad mängd is. Den kan fyllas till markeringen för 1 700 ml. Tillsätt sedan vatten i mixerkannan tills isen flyter upp ovanför bladen. Kör cykeln för ISKROSSNING. Håll bort överbliven mängd vatten. Detta ger en blöt is som är perfekt för frysta drinkar. Blöt is kan också krossas utan att använda vatten om mixern fylls med som mest 950 ml is.

PURÉ (🍷):

- Inställningen PURÉ lämpar sig bäst när du vill ha en jämn konsistens vid mixning av kokta eller mjuka frukter och grönsaker, när du gör dipsåser som exempelvis hummus och vid malning av sädeskorn.
- Mixa färsk juice (utan frysta ingredienser) med inställningen PURÉ för bästa resultat.

SOPPA (🍲):

- Du får inte mixa mer än 1 400 ml med det här programmet.
- När du gör soppor ska du börja med kalla eller rumstempererade ingredienser.
- Dressingkoppen kan sitta kvar i locket.
- Använd inte läget SOPPA i kontinuerliga cykler. Låt mixern svalna till rumstemperatur efter varje cykel.

Rekommendationer för produktvård

VARNING!

Fara för elstötar

Koppla från strömmen innan du gör rent apparaten. Låt inte sladden, kontakten, sockeln eller motorn komma i kontakt med vatten eller annan vätska.

INNAN DU GÖR RENT

1. Koppla ur sladden.
2. Lyft bort mixerkannan från sockeln.
3. Avlägsna dressingkoppens och locket.

RENGÖRING

Sockel, kontrollpanel, sladd	Torka med en fuktig trasa eller svamp. Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel.
Mixerkanna	ENDAST HANDRENGÖRING. En metod är att fylla kannan till hälften med vatten och tillsätta 2–3 droppar diskmedel. Mixa i 30 sekunder. Skölj och torka noggrant. Strö i 60 g natriumbikarbonat i kannan för en noggrannare rengöring. Tillsätt 240 ml vitvinsvinäger. Blandningen kommer att bubbla. När det slutar att bubbla tillsätter du 480 ml vatten och kör cykeln för SOPPA. Skölj bort eventuella rester med diskmedel och vatten. Skölj och torka noggrant.
Mixerlock, dressingkopp, mixerstav, kannskydd	Dessa delar kan köras i diskmaskinen. ANVÄND INTE "SANI"-inställningen när du använder diskmaskinen. Temperaturen i "SANI"-cykeln kan skada produkten. Delarna kan även rengöras med varmt vatten och diskmedel. Var försiktig när du hanterar knivbladet eftersom det är väldigt vasst. Skölj och torka noggrant.

Rekommendationer:

- För att behålla mixerkannans ursprungliga utseende ska du vara försiktig när du gör rent den och torka den omedelbart efter användning.
 - Vi rekommenderar att du använder en mjuk borste och diskmedel för att avlägsna olja eller envisa ingredienser från kannan och för att göra rent under kannans knivblad.
- Använd en disktrasa eller mjuk trasa när du torkar.
- Om kannan inte blir ren första gången ska du upprepa rengöringsproceduren igen.
- Undvik att använda frätande eller alltför tuffa rengöringsmedel, skurtrasor, borstar samt stålull eftersom dessa orsakar repor.
- Du kan fylla din kanna med vinäger eller en 10-procentig klorlösning och låta den stå i upp till 8 timmar för att avlägsna fläckar eller grumlighet.

Felsökning

Displayen visar meddelandet "Err".

- Stäng AV (⏻) apparaten innan du kopplar ur sladden. Koppla ur den och låt den svalna i 15 till 45 minuter.
- Om enheten inte fungerar efter att ha svalnat i 45 minuter ska du ringa vår kundtjänst.

Mixern startar inte.

- Se till att väljarringen står på AV (⏻).
- Se till att enheten är korrekt ansluten ett eluttag med korrekt spännings- och frekvenstal.
- Kontrollera om eluttagets säkring har gått eller om kretsbrytaren har utlöst.

Enheten svarar inte på knappkommandon.

- Slå av och på enheten med hjälp av väljarringen för att återställa kontrollerna.
- Om enheten inte svarar ska du kontakta vår kundtjänst.

Mixern luktar bränt.

- Stäng av mixern och låt den svalna.
- Även om motorerna testas under tillverkningsprocessen kan intensiv användning göra att motorlindningarna blir brända. Lukten kan kännas efter att apparaten har använts intensivt några gånger.
- Om lukten håller i sig efter att apparaten har använts ytterligare några gånger ska du kontakta kundtjänst.

Fett har ansamlats i botten på mixerkannan eller på köksbänken.

- Undersök problemet och hitta källan. Detta kan ha att göra med kannans lager.
- Kontakta vår kundtjänst om problemet kvarstår.

Mixerkannan är grumlig eller fläckig. Hur gör jag rent den?

- En viss grumlighet är naturligt efter användning. Mineraler från frukt, olika livsmedel och gröna bladgrönsaker samt oljor från olika typer av nötsmör kan ibland ge upphov till en hinna på mixerkannan.
- Strö i 60 g natriumbikarbonat i kannan. Tillsätt 240 ml vitvinsvinäger. Blandningen kommer att bubbla. När det slutar att bubbla tillsätter du 480 ml vatten och kör cykeln för SOPPA (🌀). Skölj bort eventuella rester med diskmedel och vatten. Skölj och torka noggrant.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design och den röda färgen som används på olika handtag/vred är registrerade varumärken och tjänstemärken som tillhör Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design och Ingredients är registrerade varumärken och tjänstemärken som tillhör Sub-Zero, Inc. Alla andra varumärken eller registrerade varumärken tillhör respektive ägare i USA och andra länder.



840302700 7/2018