



USE & CARE GUIDE

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GUIA DE USOS Y CUIDADOS

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

Welcome

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



Contents

- 4** Safety Precautions
- 6** Wolf Gourmet Stand Mixer Parts and Features
- 7** Getting Started
- 8** Using the Stand Mixer
- 10** Stand Mixer Tips
- 11** Care Recommendations
- 11** Troubleshooting
- 12** Wolf Gourmet Warranty

Customer Care

As a Wolf Gourmet owner, you can count on our support. Our customer care center is staffed by product experts at our headquarters in Madison, Wisconsin. Should the need arise, simply call 800-222-7820 to speak with one of our product experts. We are confident this guide will answer any questions about the features, operation, and maintenance of your Wolf Gourmet product, but if you have additional questions, please contact us by phone or visit us online at wolfgourmet.com.

Register Your Product

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

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

To register, visit wolfgourmet.com/registration or call 800-222-7820.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
- Turn the appliance OFF(●), then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beaters during operation to reduce risk of injury to persons and/or damage to mixer.
- Remove beaters from mixer before washing.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove
- Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Check that the appliance is OFF (●) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (●); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Do not use appliance for other than intended purpose.
- **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

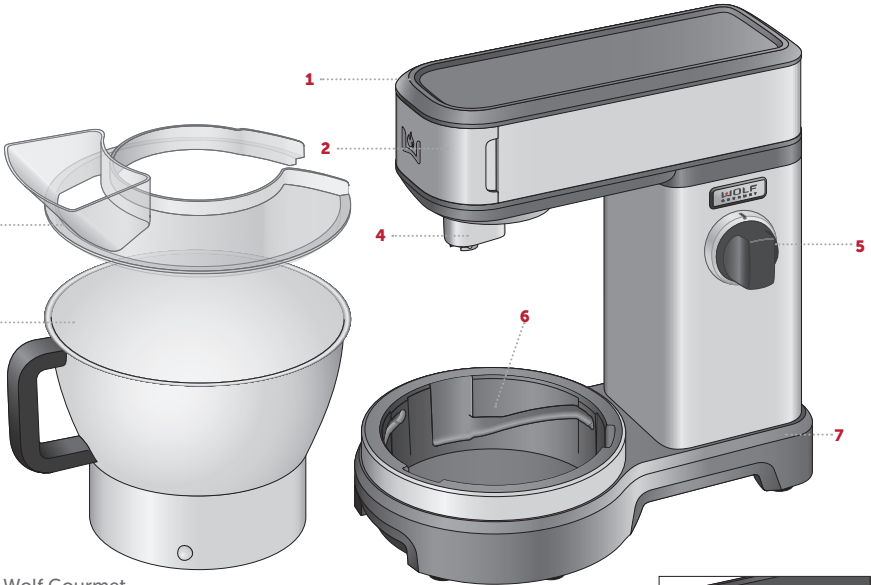
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the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

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

Wattage/Peak Power Information

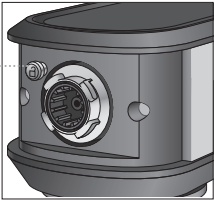
The maximum rating is based on the Dough hook attachment that draws the greatest load (power or current) and that other recommended attachments may draw significantly less power or current.

Wolf Gourmet Stand Mixer Parts and Features



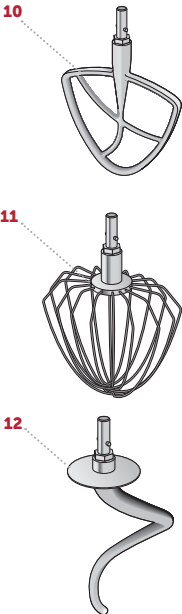
Wolf Gourmet
Stand Mixer

Behind Removable Magnetic
Accessory Cover



PARTS AND FEATURES

- 1 Mixer Head
- 2 Removable Magnetic Accessory Cover
- 3 Splash/Pouring Shield
- 4 Attachment Coupling
- 5 Speed Control
- 6 Bowl Lift
- 7 Mixer Base
- 8 Bowl
- 9 Accessory Lock Release Button (behind Magnetic Accessory Cover)
- 10 Flat Beater
- 11 Whisk
- 12 Dough Hook



GETTING STARTED

Before First Use

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

⚠ WARNING

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

Using Attachments

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

FLAT BEATER

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

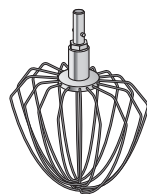
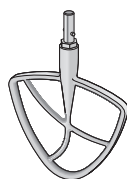
DOUGH HOOK

The Dough Hook should be used for heavy pastries and a heavier dough that requires kneading.

WHISK

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

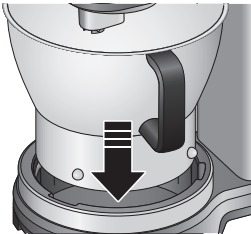
- Your stand mixer is designed to whisk a minimum of 2 large egg whites or 1/2 cup (120 ml) of cream. Mixing performance is enhanced as the tip of the whisk is immersed into the liquid.



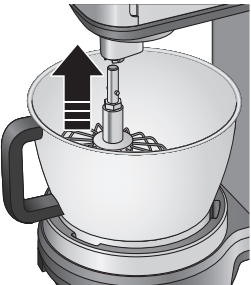
Using the Stand Mixer

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

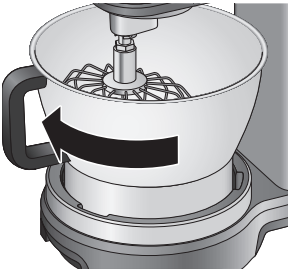
2. Place the bowl into bowl lift. Rotate the handle counterclockwise until it lowers into place.



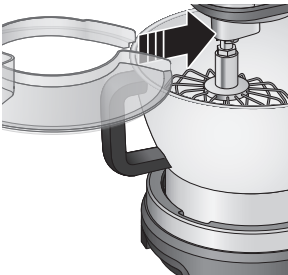
3. Select desired attachment for recipe. See "Mixing Guide" on page 9. Insert the attachment into the attachment coupling and press upward. Turn the attachment clockwise until it locks into place on the attachment coupling.



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



5. Attach the splash/pouring shield on the bowl by positioning the open end around the attachment and placing it securely on the bowl.

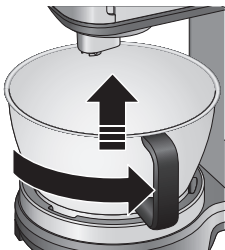
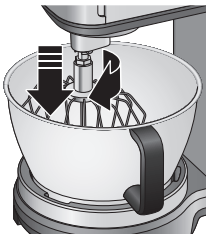


6. Plug stand mixer into wall outlet.

7. Rotate the speed control dial to the desired setting.

USING THE STAND MIXER

- 8. Use Pulse (⏻) to incorporate unmixed ingredients or loosely disperse dried fruits, chocolate morsels, candies, or nuts in a batter or dough. The Pulse feature can also be used to slightly move the attachment when needed to thoroughly scrape down the sides of the mixing bowl.
- 9. When finished mixing, rotate the speed control to OFF (⏻). Unplug from the wall outlet.
- 10. Remove the attachments by pushing attachment upwards into the attachment coupling. Turn the attachment counterclockwise until it unlocks. Pull down and remove.
- 11. To remove the bowl, lift and slide the splash/pouring shield off the bowl and set aside. Rotate the bowl handle counterclockwise until it lowers and stops. Lift the bowl out of the bowl lift.



MIXING GUIDE

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

ATTACHMENT	FOOD	SETTINGS
Dough Hook	Bread	1–3
Flat Beater	Cakes (mixes and from scratch)	2–5
Flat Beater	Cookie dough	2–5
Flat Beater	Mashed potatoes	4–6
Flat Beater	Frosting	4–6
Whisk	Egg whites (for meringues, etc.)	8–10
Whisk	Whipped cream	10

STAND MIXER TIPS

GENERAL MIXING TIPS

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

EGG WHITES

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

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

Your stand mixer whips egg whites quickly. Watch carefully to avoid overwhipping. Here is what to expect:

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

WHIPPED CREAM

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

AMOUNT	SETTING
up to 2 pints (946 ml)	up to 10
2+ pints	up to 8

- Your stand mixer whips cream very quickly. Watch cream closely during whipping because there are just a few seconds between whipping stages. Look for these characteristics:
- Begins to thicken:** Cream is thick and custard-like.
- Holds its shape:** Cream forms soft peaks when whisk is removed. Can be folded into other ingredients when making desserts and sauces.
- Stiff:** Cream stands in stiff, sharp peaks when whisk is removed. Use for topping on cakes or desserts, or filling for cream puffs.

Care Recommendations

 **WARNING**

Electrical Shock Hazard. Do not immerse mixer, cord, or plug in water or any other liquid.

BEFORE CLEANING

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

CLEANING	
Base, Control Panel, Cord	Wipe with a damp cloth or sponge. Do not use abrasive or corrosive cleaners.
Bowl	For best results, we recommend hand-washing the bowl. Rinse and dry thoroughly.
Flat Beater, Dough Hook, Whisk, Splash/Pouring Shield	These items can be washed in a dishwasher. NOTE: The splash/pouring shield is only dishwasher-safe, top-rack only. 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. Rinse and dry thoroughly.

Troubleshooting

Food is not mixed.

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

Food splatters during mixing.

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

Stand mixer "walks" (moves) on counter during mixing.

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

Stand mixer shuts off during use.

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

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

Wolf Gourmet Residential Limited Warranty

FOR RESIDENTIAL USE

LIMITED FIVE YEAR WARRANTY

This Wolf Gourmet product warranty applies only to appliances. Wolf Gourmet warrants appliances to be free from defects in materials or workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase.

LIFETIME LIMITED WARRANTY

This Wolf Gourmet product warranty applies only to cookware and cutlery products. Wolf Gourmet warrants cookware and cutlery to be free of defects in materials or workmanship for the lifetime of the product. Minor imperfections and discolorations are normal and are not considered defects.

TERMS APPLICABLE TO EACH WARRANTY

This Wolf Gourmet Residential Limited Warranty applies to appliances, cookware and cutlery purchased and used in the United States or Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty.

During the warranty period, your exclusive remedy is repair or replacement of the product or any component found to be defective, at our option. All service provided by Wolf Gourmet under this warranty must be performed by Wolf Gourmet factory-certified service, unless otherwise approved in advance by Wolf Gourmet, and all service will be provided during normal business hours.

This warranty does not cover wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from negligence, accident, alteration, abuse, misuse, or improper service or repair. This warranty is void if the product is used for other than residential use or subjected to any voltage or waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz). This warranty extends only to the original consumer purchaser or initial gift recipient.

Wolf Gourmet excludes all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. EVERY IMPLIED WARRANTY, INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, IS DISCLAIMED EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY LAW, IN WHICH CASE SUCH WARRANTY IS LIMITED TO THE DURATION OF THIS WRITTEN WARRANTY. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim and receive the name of the Wolf Gourmet factory-certified service personnel nearest to you, please contact Wolf Appliance, Inc., P.O. Box 44848, Madison, WI 53744; or visit the contact & support section of our website at wolfappliance.com; or email us at customerservice@subzero.com; or call 800-222-7820. For faster service, please locate the model, type and series numbers on your product's rating label.



Bienvenue

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



Table des matières

- 15** Précautions de sécurité
- 17** Mélanger sur socle
pièces et caractéristiques
- 18** Pour commencer
- 19** Utilisation du mélangeur sur socle
- 21** Conseils du mélangeur sur socle
- 22** Recommandations d'entretien
- 22** Dépannage
- 23** Garantie de Wolf Gourmet

Service à la clientèle

En tant que propriétaire d'un appareil Wolf Gourmet, vous pouvez compter sur notre appui. Notre centre de service à la clientèle est ouvert à toute heure du jour et de la nuit, et ce, toute la semaine. En outre, il compte sur des experts des produits se trouvant à notre siège de Madison au Wisconsin. Si le besoin se fait sentir, vous n'avez qu'à composer le 800-222-7820 pour parler à un de nos experts. Nous sommes certains que le présent manuel répondra aux interrogations que vous pourriez avoir concernant les fonctions, l'utilisation et l'entretien de votre produit Wolf Gourmet. Toutefois, si vous avez d'autres questions, veuillez nous contacter par téléphone ou nous visiter en ligne sur wolfgourmet.com.

Enregistrer le produit

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

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

Pour vous enregistrer, visitez wolfgourmet.com/registration ou appelez au 800-222-7820.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

- Lire toutes les instructions.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Fermer l'appareil (●), puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
- Éviter le contact avec les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux et les vêtements, de même que les spatules et autres ustensiles, loin des fouets durant l'opération pour réduire le risque de blessure aux personnes et/ou des dommages au batteur.
- Enlever les fouets du batteur avant le lavage.
- Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
- Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
- Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
- S'assurer que l'appareil est OFF (●/arrêt) avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commande à et mettre à OFF (●/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- **ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, ce dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.

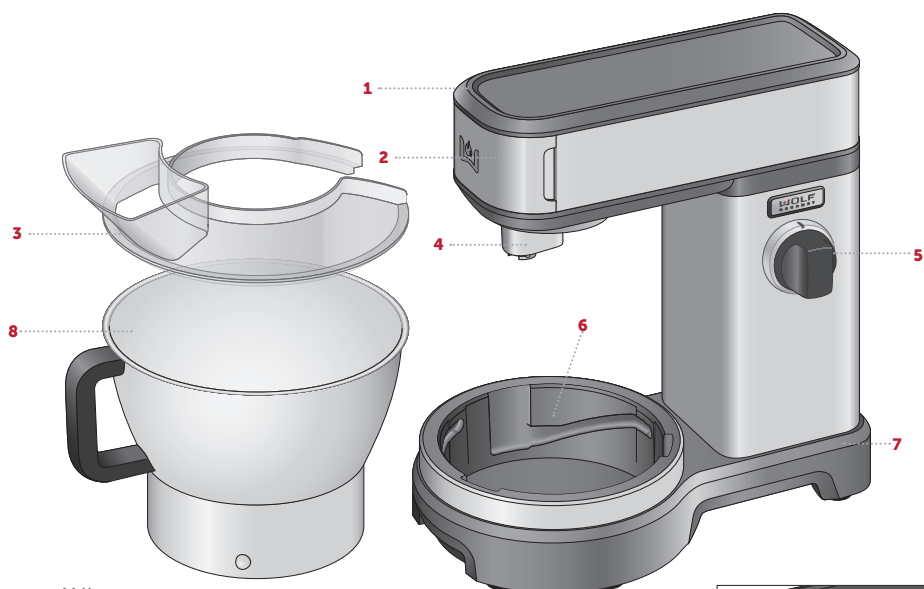
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique :** Cet appareil est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, faire remplacer la prise par un électricien. La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. La rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de pièces en mouvement.** Pour réduire le risque de blessure corporelle, débrancher toujours votre batteur avant d'y introduire ou d'en enlever des accessoires.

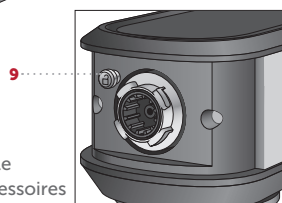
Renseignements sur la puissance/ puissance de crête

La charge maximale est déterminée en fonction du crochet pétrisseur, car il consomme le plus d'énergie (puissance ou courant); les autres accessoires recommandés consomment beaucoup moins de puissance ou de courant.

Mélanger sur socle pièces et caractéristiques



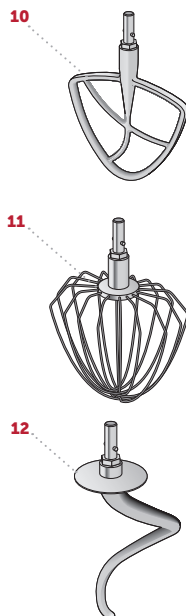
Mélangeur sur
socle Wolf Gourmet



À l'arrière du couvercle
magnétique pour accessoires

PIÈCES ET FONCTIONS

- 1** Tête du mélangeur
- 2** Couvercle magnétique pour accessoires
- 3** Couvercle verseur/antiéclaboussure
- 4** Coupleur pour accessoires
- 5** Commande de vitesse
- 6** Dispositif de levage du bol
- 7** Base du mélangeur
- 8** Bol
- 9** Bouton de déverrouillage des accessoires (à l'arrière du couvercle magnétique pour accessoires)
- 10** Fouet plat
- 11** Fouet
- 12** Crochet à pâte



POUR COMMENCER

Avant la première utilisation

Laver le bol et accessoires dans de l'eau chaude savonneuse; rincer et essuyer. Toujours débrancher le batteur de la prise électrique avant d'insérer ou de retirer les accessoires. Sécher complètement. Essuyer la base à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide. NE PAS IMMERGER LA BASE DANS L'EAU. Veuillez consulter les consignes de nettoyage dans la section « Recommandations concernant l'entretien »."

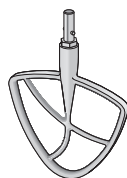
⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'enchevêtrement.** Débrancher le mélangeur avant d'insérer ou de retirer les accessoires. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une fracture des os ou des coupures.

En utilisant des pièces jointes

Avant d'insérer ou de retirer des accessoires, assurez-vous toujours que le mélangeur sur socle est débranché et que le contrôle du réglage est réglé sur OFF (O/arrêt).

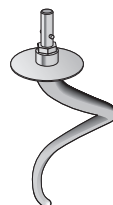
LE FOUET PLAT

Utiliser le batteur plat pour la réalisation de la plupart de vos mélanges, de consistance normale à épaisse. Le batteur plat doit être utilisé pour la préparation de mélanges à gâteaux, biscuits, pâtisseries, glaçages, fudges et des pommes de terre.



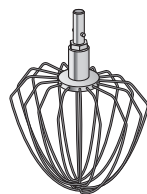
LE CROCHET À PÂTE

Le crochet pétrisseur doit être utilisé pour les pâtes pour pâtisseries ou autres qui nécessitent un pétrissage.



LE FOUET

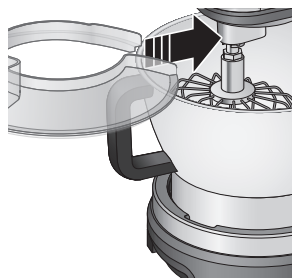
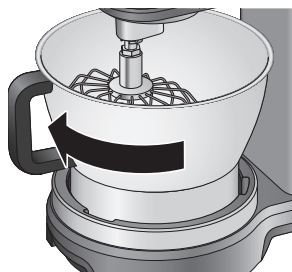
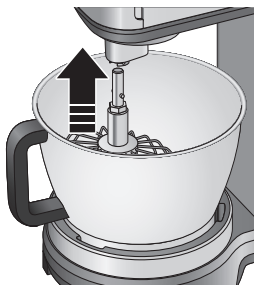
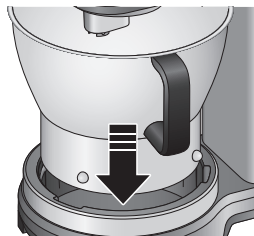
Le fouet est conçu pour fouetter les liquides, notamment les blancs d'œuf, la crème et les mélanges à gâteaux légers. Utiliser le fouet pour incorporer de l'air dans la crème fouettée et les meringues. Ne pas utiliser le fouet pour mélanger les préparations épaisses, notamment les pâtes, les fudges ou les pommes de terre pilées, car celles-ci pourraient endommager le fouet.



- Votre batteur est conçu pour battre un minimum de 2 gros blancs d'œufs ou 120 ml (1/2 tasse) de crème. Le rendement du batteur s'améliore au fur et à mesure que le fouet est immergé dans le liquide. Si des quantités moindres sont requises, l'utilisation d'un batteur à main est recommandée.

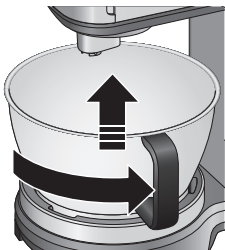
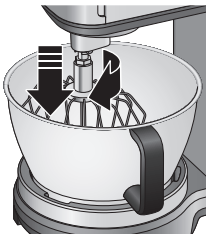
Utilisation du mélangeur sur socle

1. Avant d'insérer ou de retirer les accessoires, veuillez toujours vous assurer que le mélangeur sur socle est débranché et que la commande de vitesse est en position OFF (●/arrêt).
2. Insérer le bol dans le dispositif de levage. Tourner la poignée dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit abaissé.
3. Sélectionner l'accessoire approprié pour la recette. Voir le « Guide pour mélanger » sur la page 21. Insérer l'accessoire dans le coupleur et appuyer vers le haut. Tourner l'accessoire dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit enclenché dans le coupleur.
4. Pour élever le bol, tourner la poignée du bol dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit élevé et verrouillé en position pour mélanger.
5. Placer le couvercle verseur/antiéclaboussure sur le bol en plaçant l'extrémité ouverte autour de l'accessoire et en le fixant solidement sur le bol.
6. Brancher le mélangeur sur socle dans une prise murale.
7. Tourner la commande de vitesse au réglage souhaité.



UTILISATION DU MÉLANGER SUR SOCLE

- 8. Utiliser la fonction Pulse (⚡/impulsion) pour incorporer des ingrédients non mélangés ou pour disperser des fruits secs, des pépites de chocolat, des bonbons ou des noix dans le mélange ou la pâte. La fonction Pulse (impulsion) peut également être utilisée pour déplacer légèrement l'accessoire lorsqu'il faut racler les côtés du bol à mélanger.
- 9. Lorsque le mélange est terminé, tourner la commande de vitesse en position OFF (⏻/arrêt). Débrancher de la prise murale.
- 10. Retirer les accessoires en poussant l'accessoire vers le haut dans le coupleur. Tourner l'accessoire dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se désenclenche. Tirer vers le bas et retirer.
- 11. Pour retirer le bol, soulever et glisser le couvercle verseur/antiéclaboussure du bol et mettre de côté. Tourner la poignée du bol dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit abaissé et qu'il s'immobilise. Soulever le bol du dispositif de levage du bol.



GUIDE POUR MÉLANGER

Le Guide pour mélanger suivant constitue une suggestion pour sélectionner les vitesses de mélange. Commencer par le réglage 1 et augmenter à la vitesse souhaitée, selon la consistance de la recette.

ACCESSOIRE		ALIMENT	RÉGLAGE
Crochet à pâte	Pain		1–3
Fouet plat	Gâteaux (à partir d'un mélange ou d'une recette)		2–5
Fouet plat	Pâte à biscuits		2–5
Fouet plat	Purée de pommes de terre		4–6
Fouet plat	Glaçages		4–6
Fouet	Blancs d'œuf (pour les meringues, etc.)		8–10
Fouet	Crème fouettée		10

CONSEILS DU MÉLANGER SUR SOCLE

CONSEILS GÉNÉRAUX DE MÉLANGE

- Mettre les ingrédients liquides dans le bol en premier, puis ajouter les ingrédients secs.
- Toujours rester près du batteur durant l'utilisation.
- Pour commencer le mélange, utiliser les vitesses moins élevées jusqu'à ce que les ingrédients soient complètement combinés. Ceci réduira les éclaboussures.
- Toujours ajouter les ingrédients le plus près possible des bords du bol, non directement dans le fouet en mouvement.
- Les mélanges contenant de grandes quantités de liquides devraient être mélangés à des vitesses plus basses pour éviter les éclaboussures. N'augmenter la vitesse qu'une fois le mélange épaissi.
- Lors du mélange de pâtes coulantes, utiliser des vitesses moyennes et arrêter fréquemment le batteur pour racler les côtés du bol avec une spatule.
- Prenez du beurre ou de la margarine à la température ambiante.
- Ajouter les ingrédients un à la fois, en mélangeant bien après chaque ajout.
- Ajouter la farine, une tasse à la fois.
- Si une cuillère ou tout autre ustensile est accidentellement coincé dans un accessoire ou si le moteur s'immobilise, tourner la commande de vitesse en position OFF (O/arrêt), et ensuite débrancher.

BLANCS D'OEUFS

Mettre les blancs d'oeufs dans un bol à mélanger propre et sec. Fixer le bol et le fouet à fil. Pour éviter les éclaboussures, augmenter graduellement la vitesse au réglage désiré. Voir le tableau ci-dessous.

QUANTITÉ	RÉGLAGE
2 à 4 blancs d'oeufs	jusqu'à 10
10 blancs d'oeufs ou plus	jusqu'à 8

Votre batteur sur socle bat les blancs d'oeufs rapidement. Surveiller attentivement pour ne pas les battre excessivement. La liste suivante vous dit à quoi vous attendre :

Mousseux : Grosses bulles d'air inégales.

Commence à prendre forme : Les bulles d'air sont fines et compactes; le produit est blanc.

Pointe molle : Les pointes retombent quand le fouet est retiré.

Presque fermes : Des pointes acérées se forment quand le fouet est retiré, mais les blancs sont encore mous.

Fermes mais pas secs : Pointes acérées et fermes quand le fouet est retiré. Les blancs sont de couleur homogène et brillante.

Fermes et secs : Pointes acérées et fermes quand le fouet est retiré. Les blancs sont tachetés et d'apparence fade.

CRÈME À FOUETTER

Verser la crème à fouetter froide dans un bol réfrigéré. Fixer le bol et le fouet à fil. Pour éviter les éclaboussures, augmenter graduellement la vitesse au réglage désiré et fouetter à la consistance désirée. Voir le tableau ci-dessous.

QUANTITÉ	RÉGLAGE
jusqu'à 2 pintes (946 ml)	jusqu'à 10
2+ pintes	jusqu'à 8

Votre batteur sur socle fouette la crème très rapidement. Surveiller la crème attentivement durant l'opération car quelques secondes seulement séparent les stades de consistance.

Rechercher les caractéristiques suivantes :

Commence à épaissir : La crème est épaisse et ressemble à une crème dessert.

Conserve sa forme : La crème forme des pointes molles quand le fouet est retiré. Peut être incorporée aux autres ingrédients lors de la préparation de desserts et sauces.

Ferme : La crème forme des pointes fermes et acérées quand le fouet est retiré. L'utiliser comme garniture sur des gâteaux ou desserts ou pour fourrer des choux à la crème.

Recommandations d'entretien

 **AVERTISSEMENT**

Risque de choc électrique. Ne pas immerger le mélangeur, le cordon ni la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide.

APRÈS LE NETTOYAGE

1. Assurez-vous que le mixeur sur socle est débranché et que le contrôle de la vitesse est réglé sur OFF (O/arrêt).
2. Retirer les accessoires en poussant l'accessoire vers le haut dans le coupleur. Tourner l'accessoire dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Tirer vers le bas et retirer.

NETTOYAGE	
Base, panneau de commandes, cordon d'alimentation	Essuyer à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif ou corrosif.
Bol	Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de nettoyer le bol à la main. Rincer et bien essuyer pour sécher.
Fouet plat, crochet à pâte, fouet, couvercle verseur/antiéclaboussure	Ces articles peuvent aller au lave-vaisselle. REMARQUE : Le couvercle verseur/antiéclaboussure ne peut être lavé que dans le panier supérieur du lave-vaisselle seulement. Ne PAS utiliser la fonction « SANI » du lave-vaisselle lors du nettoyage. Les températures du cycle « SANI » pourraient endommager votre produit. Les pièces peuvent également être lavées dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et bien essuyer pour sécher.

Dépannage

Aliments non mélangés.

- Mettre les ingrédients liquides dans le bol avant d'ajouter les ingrédients secs.
- Arrêter le batteur et racler les cotés du bol.
- Augmenter de la vitesse.

Éclaboussures d'aliments durant le mélange.

- Les mélanges contenant de grandes quantités de liquides devraient être mélangés à des vitesses plus basses pour éviter les éclaboussures. N'augmenter la vitesse qu'une fois le mélange épaissi.

Le batteur se déplace sur le comptoir durant le mélange.

- Réduire de la vitesse.
- Réduire la quantité d'ingrédients dans le bol.
- S'assurer que le comptoir est propre. Ceci permet les pieds du batteur d'agripper le comptoir et réduit le déplacement du batteur.

Le mélangeur s'éteint durant l'utilisation.

- L'appareil est équipé d'une fonction d'arrêt automatique après une période de 30 minutes.
- Le mélangeur sur socle a surchauffé. Éteindre, débrancher et attendre 15 minutes avant d'utiliser à nouveau.
- Les instruments de mélange sont obstrués. Éteindre, débrancher et retirer les obstructions.

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

Garantie résidentielle limitée Wolf Gourmet

POUR UN USAGE RÉSIDENTIEL

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

La garantie de ce produit Wolf Gourmet s'applique uniquement aux électroménagers. Wolf Gourmet garantit que les électroménagers sont exempts de vices de matériaux ou de fabrication pendant une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine.

GARANTIE À VIE LIMITÉE

La garantie de ce produit Wolf Gourmet s'applique uniquement aux produits relatifs aux ustensiles de cuisson et de coutellerie. Wolf Gourmet garantit que l'ustensile de cuisson pour la coutellerie est exempt de vice de matériaux ou de fabrication pour la durée de vie du produit. Les imperfections mineures et les décolorations sont normales et ne sont pas considérées comme étant des vices.

CONDITIONS APPLICABLES À CHACUNE DES GARANTIES

Cette garantie résidentielle limitée Wolf Gourmet s'applique aux électroménagers, aux ustensiles de cuisson et à la coutellerie achetés et utilisés aux États-Unis ou Canada. Il s'agit de la seule garantie formelle pour ce produit et elle prévaut sur toute autre garantie.

Pendant la période de garantie, votre seul recours constitue la réparation ou le remplacement du produit ou de tout composant se révélant défectueux, à notre discrétion. Tout service fourni par Wolf Gourmet en vertu de cette garantie doit être réalisé par un centre de réparation certifié Wolf Gourmet, à moins d'une entente préalable approuvée par Wolf Gourmet. Par ailleurs, tout service sera offert pendant les heures d'ouverture normale.

Cette garantie ne couvre pas l'usure découlant d'un usage normal, un usage non conforme aux instructions imprimées ou des dommages subis par le produit en raison d'une négligence, d'un accident, d'une altération, d'un abus, d'une utilisation incorrecte, d'un service inadéquat ou d'une réparation inadéquate. La présente garantie est déclarée nulle si le produit est utilisé pour un usage autre résidentiel ou s'il est soumis à toute tension ou forme d'onde autre que celle spécifiée sur la plaque signalétique (p. ex., 120 V ~ 60 Hz). Cette garantie est octroyée uniquement à l'acheteur d'origine ou au destinataire initial d'un cadeau.

Wolf Gourmet rejette toutes les réclamations pour des dommages particuliers, accessoires et immatériels causés par une violation de la garantie formelle ou implicite. La responsabilité se limite au montant de l'achat. TOUTE GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UN USAGE PARTICULIER, EST DÉCLINÉE, SAUF DANS LA MESURE OU LA LOI L'INTERDIT, DANS QUEL CAS, LA GARANTIE SE LIMITE À LA DURÉE DE LA GARANTIE ÉCRITE. Cette garantie vous confère des droits reconnus par la loi. Il est possible que vous ayez d'autres droits légaux variant selon l'endroit où vous vivez. Certains États, certaines provinces et certains territoires ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou sur les dommages particuliers, accessoires ou immatériels, il est donc possible que les limitations précédentes ne s'appliquent pas à vous.

Pour faire une réclamation en vertu de la garantie et pour connaître le nom du personnel de service certifié Wolf Gourmet le plus près de chez vous, veuillez contacter Wolf Appliance, Inc., PO Box 44848, Madison, WI 53744; ou visitez la section contact & support de notre site Web à l'adresse wolfgourmet.com/warranty; ou envoyez-nous un courriel à l'adresse électronique customerservice@subzero.com; ou appelez au 800 222 7820. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer le modèle, le type et les numéros de série sur la plaque signalétique de votre produit.



Bienvenido

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



Contenidos

- 26** Precauciones de seguridad
- 28** Batidora de pedestal Wolf Gourmet
piezas y características
- 29** Empezando
- 30** Uso de la batidora de pedestal
- 32** Puntas de batidora de pie
- 33** Recomendaciones sobre los
cuidados
- 33** Resolviendo problemas
- 35** Garantía

Atención al cliente

Como propietario de un producto Wolf Gourmet, usted puede confiar en nuestra asistencia. Nuestro centro de atención al cliente se encuentra disponible las 24 horas del día, los siete días a la semana, atendido por personal experto en nuestra sede central localizada en Madison, Wisconsin. Si surgiera la necesidad, simplemente llame al 800-222-7820 para hablar con uno de nuestros expertos. Estamos seguros de que esta guía responderá todas sus preguntas sobre características, funcionamiento y mantenimiento de su producto Wolf Gourmet. Si usted tiene consultas adicionales, tenga a bien comunicarse con nosotros por teléfono o visitarnos online en wolfgourmet.com.

Registre su producto

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

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

Para registrarse, visite wolfgourmet.com/registration o llame al 800-222-7820.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

- Lea todas las instrucciones.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
- Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cable, enchufe, base o motor en agua o cualquier otro líquido.
- APAGUE el electrodoméstico (●) y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
- Evite todo contacto con piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como las espátulas y otros utensilios lejos de las aspas durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a personas y/o averías en la batidora.
- Saque las aspas de la batidora antes de lavarlos.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una cocina.
- No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
- El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato pueden causar un riesgo de lesiones personales.
- No lo use en exteriores.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
- Verifique que el artefacto esté OFF (● /apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF (● /apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
- No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
- **PRECAUCIÓN!** A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este artefacto no debe recibir suministro mediante un dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que la empresa de servicio regularmente activa y desactiva

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico..

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

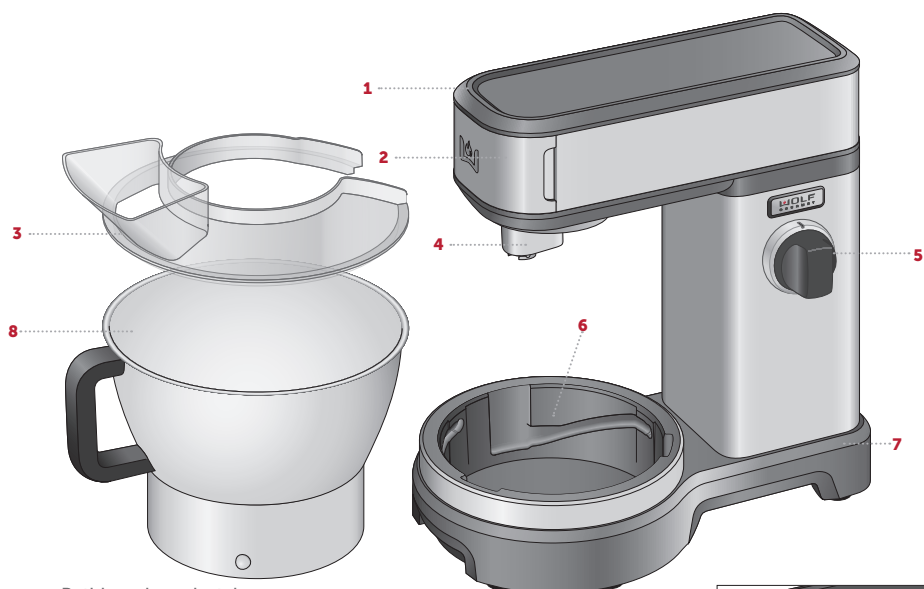
La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo se puede usar una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación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

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de piezas en movimiento.** Para reducir el riesgo de lesiones personales, siempre desenchufe la batidora antes de colocar o quitar batidores.

Información sobre vataje/potencia máxima

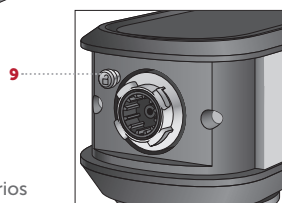
La clasificación nominal máxima se basa en el accesorio de gancho de masa, que es el que consume la mayor carga (potencia o corriente) y los otros accesorios recomendados pueden consumir mucha menos energía o corriente

Batidora de pedestal wolf gourmet piezas y características



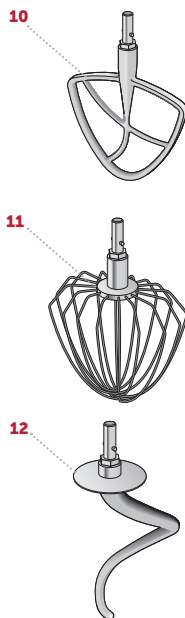
Batidora de pedestal
Wolf Gourmet

Detrás de la cubierta
magnética de accesorios



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- 1 Cabeza mezcladora
- 2 Cubierta de accesorios magnética extraíble
- 3 Escudo contra salpicaduras para verter
- 4 Acoplamiento para accesorios
- 5 Control de velocidad
- 6 Elevador del tazón
- 7 Base de la batidora
- 8 Tazón
- 9 Botón de liberación del bloqueo de accesorios (detrás de la cubierta magnética de accesorios)
- 10 Batidor plano
- 11 Batidor
- 12 Gancho para masa



EMPEZANDO

Antes del primer uso

Lave tazón o accesorios en agua tibia jabonosa; enjuague y seque. Siempre desenchufe la batidora del tomacorriente antes de introducir o quitar accesorios. Seque bien. Limpie la base con un paño suave y húmedo o una esponja. **NO SUMERJA LA BASE EN AGUA.** Consulte las recomendaciones de limpieza en "Recomendaciones para el cuidado".

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de enredo.** Desenchufe la batidora antes de insertar o quitar los accesorios. De lo contrario, puede sufrir fractura de huesos o cortes.

Usando Adjuntos

Siempre verifique que la batidora esté desenchufada y que el control de ajuste esté en OFF (●/apagado).

EL BATIDOR PLANO

Use la batidora plana para la mayoría de sus necesidades de mezcla, desde una consistencia normal hasta una pesada. La batidora plana se debe utilizar con artículos como masa para pasteles, galletas, pasteles, betún, dulce de leche, masa para galletas y papas.

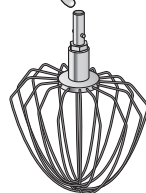
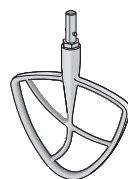
EL GANCHO PARA MASA

El gancho para masa debe usarse para pastas pesadas y para masa más pesada que requiere amasado.

EL BATIDOR

El batidor está diseñado para batir líquidos, como claras de huevo, crema y masas ligeras. Use el batidor para incorporar aire para crema batida y merengues. No use el batidor para mezclar mezclas espesas, como masa, dulce de leche o puré de papas, ya que podrían dañar el batidor.

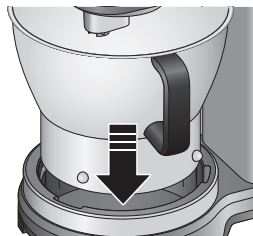
- Su batidora está diseñada para batir un mínimo de 2 claras de huevo grandes o 1/2 taza (120 ml) de crema. El funcionamiento de la batidora mejora cuando la punta del batidor se sumerge en el líquido. Si se necesitan cantidades menores, se recomienda una batidora de mano.



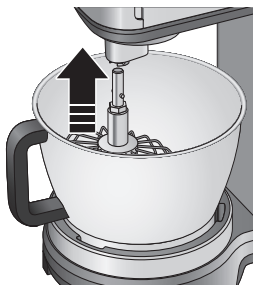
Uso de la batidora de pedestal

1. Antes de insertar o quitar los accesorios, asegúrese siempre de que la batidora de pedestal esté desenchufada y el control de configuración esté en OFF (●/apagado).

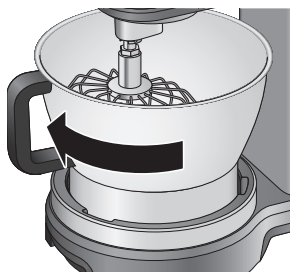
2. Coloque el tazón en el elevador del tazón. Gire el asa en sentido antihorario hasta que encaje en su lugar.



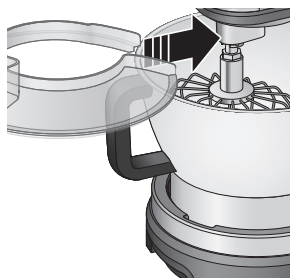
3. Seleccione el accesorio deseado para la receta. Vea "Guía para mezclas" en la página 33. Inserte el accesorio en el acoplamiento del accesorio y presione hacia arriba. Gire el accesorio en sentido horario hasta que encaje en su lugar en el acoplamiento del accesorio.



4. Para levantar el tazón, gire el asa del tazón en sentido horario hasta que se levante y se traben en la posición levantada para mezclar.



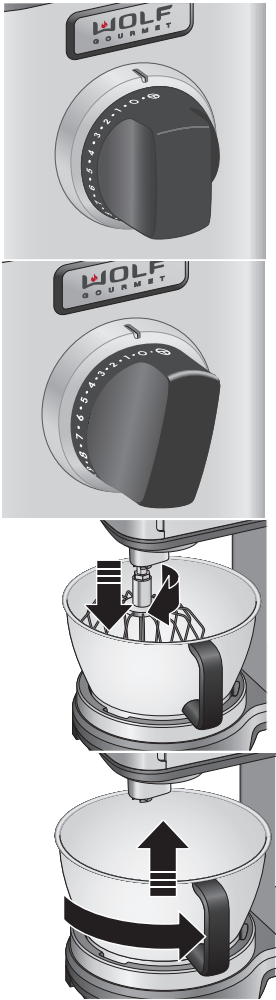
5. Coloque el escudo contra salpicaduras para verter sobre el tazón, colocando el extremo abierto alrededor del accesorio y colocándolo firmemente sobre el tazón.



6. Enchufe la batidora de pedestal en el tomacorriente de pared.
7. Gire el control de control de velocidad al ajuste deseado.

USANDO LA BATIDORA DE PEDESTAL

- 8. Use Pulse (⏻/pulso) para incorporar ingredientes sin mezclar o dispersar libremente frutas secas, trozos de chocolate, dulces o nueces en un batido o masa. La función de pulso también se puede usar para mover ligeramente el accesorio cuando sea necesario para raspar completamente los lados del tazón de mezcla.
- 9. Cuando termine de mezclar, gire el control de velocidad a OFF (⏻/apagado). Desenchufe del tomacorriente.
- 10. Retire los accesorios empujando el accesorio hacia arriba en el acoplamiento del accesorio. Gire el accesorio en sentido antihorario hasta que se desbloquee. Jale hacia abajo y retire.
- 11. Para retirar el tazón, levante y deslice el escudo contra salpicaduras para verter fuera de la mezcla y colóquelo a un lado. Gire el tazón en sentido antihorario hasta que aje y se detenga. Levante el tazón fuera del elevador del tazón.



GUÍA DE MEZCLA

La siguiente guía de mezcla es una sugerencia para seleccionar las velocidades de mezcla. Comience con el ajuste 1 y aumente a la velocidad deseada, dependiendo de la consistencia de la receta.

ACCESORIO	ALIMENTO	CONFIGURACIÓN
Gancho para masa	Pan	1–3
Batidor plano	Pasteles (mezclas y desde cero)	2–5
Batidor plano	Masa para galletas	2–5
Batidor plano	Puré de papa	4–6
Batidor plano	Betún	4–6
Batidor	Claras de huevo (para merengues, etc.)	8–10
Batidor	Crema batida	10

PUNTAS DE BATIDORA DE PEDESTAL

CONSEJOS GENERALES DE MEZCLA

- Coloque primero los ingredientes líquidos en el tazón y luego agregue los ingredientes secos.
- Siempre permancezca cerca de la batidora durante el uso.
- Para comenzar a batir, utilice las velocidades más bajas hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Esto reducirá las salpicaduras.
- Siempre agregue los ingredientes tan cerca de los lados del tazón como le sea posible, no lo haga directamente dentro de la batidora en movimiento.
- Las mezclas que contienen grandes cantidades de ingredientes líquidos deben batirse a velocidades bajas para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad solamente después de que la mezcla se haya espesado.
- Cuando bata masas poco espesas use velocidades medias y detenga con frecuencia la batidora para raspar las paredes del tazón con una espátula.
- Tenga la mantequilla o margarina a temperatura ambiente.
- Agregue los ingredientes uno a la vez, mezclando bien después de cada adición.
- Agregue harina una taza a la vez.
- Si una cuchara u otra herramienta se engancha accidentalmente en un accesorio o el motor se detiene, gire el control de ajuste a la posición OFF (●/apagado), luego desenchúfelo.

CLARAS DE HUEVO

Coloque las claras de huevo en un tazón para mezclar limpio y seco. Coloque el tazón y el batidor. Para evitar salpicaduras, gire gradualmente el control de velocidad a la velocidad deseada. Vea el cuadro debajo.

CANTIDAD	CONFIGURACIÓN
de 2 a 4 claras de huevo	hasta 10
10 o más claras de huevo	hasta 8

Su batidora de pedestal bate rápidamente las claras de huevo. Mire con cuidado para que no se batan de más. He aquí lo que se espera:

Espumosas: Burbujas de aire grandes y desiguales.

Comienzan a tomar forma: Las burbujas de aire son finas y compactas; el producto está blanco.

Pico suave: Las puntas de los picos se caen cuando se saca el batidor.

Casi firmes: Se forman picos marcados cuando se saca el batidor, pero las claras todavía están blandas.

Firme pero no seco: Se forman picos marcados y firmes cuando se saca el batidor. Las claras tienen color uniforme y brillan.

Firme y seco: Se forman picos marcados y firmes cuando se saca el batidor. Las claras tienen pintitas y apariencia opaca.

CREMA BATIDA

Vierta la crema para batir fría en un tazón frío. Coloque el tazón y el batidor. Para evitar salpicaduras, gire gradualmente el control de velocidad a la velocidad deseada. Vea el cuadro debajo.

CANTIDAD	CONFIGURACIÓN
hasta 2 pintas (946 ml)	hasta 10
2+ pintas	hasta 8

Su batidora de pedestal bate rápidamente la crema. Cuide la crema atentamente durante el batido, ya que transcurren pocos segundos entre las etapas de batido. Busque estas características:

Comienza a espesar: La crema es espesa y similar al flan.

Mantiene la forma: La crema forma picos suaves cuando se saca el batidor. Puede agregarse a los otros ingredientes cuando haga postres y salsas.

Firme: La crema permanece con picos firmes y marcados cuando se saca el batidor. Use como baño para crema en pasteles o postres, o como relleno para bollos de crema.

Recomendaciones sobre los cuidados

**ADVERTENCIA**

Riesgo de descarga eléctrica. No sumerja la batidora, el cable o el enchufe en agua o en otro líquido.

ANTES DE LIMPIAR

1. Siempre verifique que la batidora esté desenchufada y que el control de velocidad esté en OFF (●/apagado).
2. Retire los accesorios empujando el accesorio hacia arriba en el acoplamiento del accesorio. Gire el accesorio en sentido antihorario hasta que se desbloquee. Jale hacia abajo y retire.

LIMPIEZA	
Base, panel de control, cable	Limpie con un paño suave y húmedo o una esponja. No utilice limpiadores abrasivos o corrosivos.
Tazón	Para obtener los mejores resultados, recomendamos lavar a mano el recipiente. Enjuague y seque completamente.
Batidor plano, gancho para masa, batidor, escudo contra salpicaduras para verter	Estos artículos se pueden lavar en un lavaplatos. NOTA: El escudo contra salpicaduras para verter se coloca solo en el estante superior del lavavajillas. NO use la configuración "SANI" al lavarlas en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" podrían dañar su producto. Las piezas también se pueden lavar con agua caliente jabonosa. Enjuague y seque completamente.

Resolviendo problemas

El alimento no está mezclado.

- Coloque los ingredientes líquidos en el tazón antes de agregar los ingredientes secos.
- Detenga la batidora y raspe las paredes del tazón.
- Aumente la velocidad.

El alimento se salpica durante el batido.

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

La batidora "camina" sobre el mostrador durante el mezclado.

- Reduzca la velocidad.
- Reduzca la cantidad de los ingredientes en el tazón.
- Asegúrese de que esté limpio el mostrador. Esto permite que los pies de la batidora se agarren al mostrador, disminuyendo el movimiento de ésta.

La batidora de pedestal se apaga durante el uso.

- Hay una función de apagado automático de 30 minutos.
- La batidora de pedestal se ha sobrecalentado. Apague, desenchufe y espere 15 minutos antes de usar.
- Los instrumentos de mezcla se han atascado. Apague, desenchufe y retire la obstrucción.

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



GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

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

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

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

Carretera Monterrey Saltillo 3061

Col. Bosques del Poniente

Santa Catarina, N.L. 66350

01 800 400 4372

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

CONDICIONES

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

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

ESTA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS:

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

Producto:

Modelo:

Nombre de la tienda comercial:

Calle y número:

Delegación y/o municipio:

Código Postal:

Marca:

No. de Serie:

Fecha de compra:

Colonia y/o poblado:

Ciudad y/o Estado:

Teléfono

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

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

Importador:

Grupo HB PS, S.A. de C.V.

Monte Elbruz No. 124 - 401

Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo

Ciudad de México, C.P. 11560

Modelos:
WGSM100

Tipo:
SM09

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 500 W MAX

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



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

wolfgourmet.com • 800-222-7820

840306502 04/2019