



USE & CARE GUIDE

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GUIA DE USOS Y CUIDADOS

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 Blender
Parts and Features
- 8 Preparing the Blender
- 9 Using Program Settings
- 11 Using Manual Mode
- 14 Care Recommendations
- 15 Troubleshooting
- 16 Wolf Gourmet Warranty

Customer Care

As a Wolf Gourmet owner, you can count on our support. Our customer care center is available 24 hours a day, seven days a week and staffed by product experts at our headquarters in Madison, Wisconsin. Should the need arise, simply call 800.222.7820 to speak with one of our product experts. 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 (including children) 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.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or 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.
- Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call our customer care center for information on examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Keep hands and utensils 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.
- Blades are sharp; handle carefully—especially when assembling, disassembling, or cleaning inside blender jar.
- Do not use a broken, chipped, or cracked blender jar.
- Do not use broken, cracked, or loose cutting blade assembly.
- Always operate blender with lid and emulsion cap assembly in place. Remove emulsion cap assembly only for adding ingredients or to insert the tamper.
- When blending hot liquids or ingredients, remove center emulsion cap assembly from the lid. Use caution: spray or excess steaming may cause scalding and burns. Do not exceed the 6-cup (1420-ml) level. Always begin processing on lowest speed. Keep hands and other exposed skin from the lid opening to prevent possible burns.
- Ensure cutter assembly is tight and secure to jar. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
- If the jar should twist or rotate when the motor is switched ON, switch OFF (●) immediately and tighten jar in collar or on blender base.

IMPORTANT SAFEGUARDS continued

- Do not leave blender unattended while it is operating.
- Before plugging cord into wall outlet, turn off the appliance. To disconnect cord, turn the control to OFF (O). Then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

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

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

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

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

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

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

Wattage/Peak Power Information

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

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

WOLF GOURMET BLENDER PARTS AND FEATURES

PARTS AND FEATURES

1a Filler Cap

1b Emulsion Cup

2 Lid

3 Tamper

4 Blender Jar

5 Cutting Blade Assembly

6 Jar Pad

7 Control Buttons

8 Control Panel Display

9 Selector Bezel

10 Variable Speed Control Knob

11 Base

12 Rating Plate Location



Parts and Features

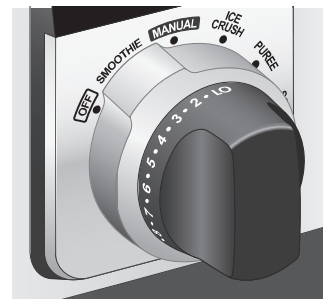
1. **Emulsion Cap Assembly:** The two-piece cap has a filler cap inside an emulsion cup. The filler cap has markings for easy measuring, while the emulsion cup is used to make fine dressings and marinades. When both parts are removed, ingredients can be added or the tamper may be inserted into the lid.
2. **Lid:** The lid fits securely into blender jar and can be easily removed by lifting the logo tab. To keep the spout of the pitcher mess-free, place logo tab above the handle of the pitcher.
3. **Tamper:** The tamper mixes thick or frozen mixtures that cannot be processed with regular blending. It prevents air pockets from forming and is a handy tool when making nut butters.
4. **Blender Jar:** The durable jar is clearly marked with ounces, cups, and milliliters.
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 LO to HI and a count-up timer.

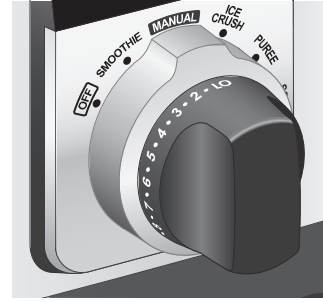


9. **Selector Bezel:** Rotate selector bezel to desired blending mode: SMOOTHIE, MANUAL, ICE CRUSH, PUREE, and SOUP.



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 LO to HI. 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 have a blank screen with a logo. To end Sleep Mode, press any button or turn the selector bezel to OFF.

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 14.

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

Selecting Blender Settings

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

⚠ WARNING



Burn Hazard

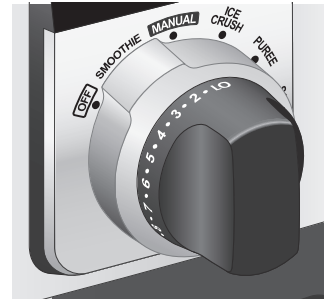
Metal parts under blending jar get hot after use. Do not touch.

Using Program Settings

Programs are optimized 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 five times at the beginning to chop ice or frozen ingredients and then ramps up to run on HI for 45 seconds.



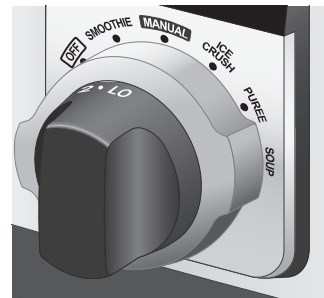
- b. ICE CRUSH – breaks ice into pieces small enough for slushies or fine cocktails. Blender continuously pulses from LO to MEDIUM for 1 minute.



- 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 LO to HI, running for 1 minute.



- 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 5 minutes, 45 seconds.

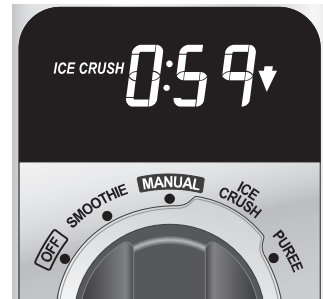


USING PROGRAM SETTINGS

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



3. Fill by opening lid. Add ingredients and replace lid.
4. Press START/STOP.
5. Display panel LCD 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 start 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 counterclockwise to LO. Always start at LO and adjust to a higher speed after starting blender.
3. Display panel LCD will show MANUAL, LO speed, and 0:00 time.



4. Fill by opening lid. Add ingredients and replace lid.
5. Press START/STOP.
6. Display panel LCD will show an up arrow and begin to count up 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 HI.
8. Press START/STOP at any time to stop blender.
9. Rotate Variable Speed Control Knob back to LO.
10. Rotate Selector Bezel to OFF to turn off power.

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 counterclockwise to LO. Always start at LO and adjust to a higher speed after starting blender.
3. Display panel LCD will show MANUAL, LO speed, and 0:00 time.
4. Fill by opening lid. Add ingredients and replace lid.
5. Press PULSE button.
6. Display panel LCD will show an up arrow and begin to count up 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 HI.
8. Hold PULSE button for the desired time.
9. Rotate Variable Speed Control Knob back to LO.
10. Rotate Selector Bezel to OFF to turn off power.

How to Use Tamper

The tamper helps blend very thick and/or frozen mixtures. Use the tamper to remove trapped air bubbles if mixture stops circulating, or to move ingredients from jar corners into 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.

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.

Tips

TIPS TO PREVENT OVERLOADING:

- Do not process recipes at lower speeds or higher speeds than recommended.
- Do not process recipes longer than recommended.
- Use tamper to process thicker mixtures and keep ingredients moving around and through the blades.

BLENDER TIPS:

- To add foods when blender is operating, remove emulsion cap assembly and add ingredients through the opening.
- For best performance, the minimum amount of liquid needed per recipe is one cup (8 ounces/237 ml). Add more liquid if food is not blending satisfactorily.
- 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.
- 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 blend more quickly.
- Do not fill blender jar past highest graduation marking.

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	HAND WASH ONLY. Alternative is to fill jar halfway with water and add 2–3 drops of dish soap. Blend for 30 seconds. Rinse and dry thoroughly. For a more thorough cleaning, sprinkle 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 dish soap and water. Rinse and dry thoroughly.
Blender Lid, Emulsion Cap Assembly, Tamper, Jar Pad	These items can be washed in a dishwasher. DO NOT use the “SANI” setting when washing in the dishwasher. “SANI” cycle temperatures could damage product. Parts may also be washed with hot, soapy water. Care should be taken when handling the cutting blade assembly since it is very sharp. Rinse and dry thoroughly.

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 center.

Blender fails to start.

- Make sure selector bezel is not in the OFF position.
- Check to see if the unit is securely plugged into an electrical outlet of proper voltage and frequency.
- Check to see if fuse for electrical 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 center.

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 center.

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

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

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

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

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

Notes

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 U.S. 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., PO Box 44848, Madison, WI 53744; or visit the contact & support section of our website at wolfgourmet.com/warranty; 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

- 20 Précautions de sécurité
- 22 Pièces et fonctions du mélangeur Wolf Gourmet
- 24 Préparation du mélangeur
- 25 Utilisation des réglages de programme
- 27 Utilisation de mode manuel
- 30 Recommandations d'entretien
- 31 Dépannage
- 34 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 (y compris les enfants) 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.
- Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou 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.
- Débrancher le cordon de la prise dès la fin de l'utilisation, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- Éviter de toucher les parties mobiles.
- Ne pas utiliser aucun appareil dont le cordon ou la prise est endommagé, ou suite à toutes anomalies de fonctionnement de l'appareil, une chute ou tout autre dommage quel qu'il soit. Appeler notre centre de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant ou vendus par le fabricant de l'appareil, incluant les boîtes de conserve, peut provoquer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
- Ne placer pas sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
- Garder les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient et loin des lames pendant le mélange ou la transformation des aliments afin d'éviter les blessures graves, et/ou des dommages au mélangeur ou accessoires disponibles (accessoires n'est peut-être pas fourni avec le mélangeur). Un racloir en caoutchouc peut être utilisé, mais uniquement lorsque le moteur de l'appareil est arrêté.
- Les lames sont tranchantes ; manipuler avec soin lors de l'assemblage et du démontage ou lors du nettoyage de l'intérieur du récipient du mélangeur.
- Ne pas utiliser un récipient de mélangeur brisé, craqué ou fissuré.
- Ne pas utiliser des lames brisées, fissurées ou lâches.
- Utilisez toujours le mélangeur alors que le couvercle et l'assemblage du bouchon pour émulsions sont en place. Retirez l'assemblage du bouchon pour émulsions uniquement pour ajouter des ingrédients ou pour insérer le presse-aliments.
- Lorsque vous mélangez des liquides ou des ingrédients chauds, retirez du couvercle de l'assemblage du bouchon pour émulsions. Soyez prudent : des éclaboussures ou une vapeur excessive pourraient causer des brûlures. Ne dépassez pas la marque de 6 tasses (1420 ml). Commencez toujours à mélanger à la vitesse la plus basse. Gardez vos mains et les autres parties de la peau exposées à l'écart du couvercle ouvert pour éviter de possibles brûlures.
- Assurez-vous que les lames sont bien serrées et fixées au récipient. Des risques de blessures peuvent survenir si les lames en mouvement sont accidentellement exposées.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES suite

- Si le récipient bouge ou tourne pendant que le moteur est en marche (ON), mettre immédiatement le mélangeur hors tension (OFF/O) puis serrer le collier au mélangeur ou à la base du mélangeur.
- Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Avant de brancher la fiche dans la prise, tourner la commande à OFF/O (ARRÊT). Débrancher le cordon et tourner la commande à OFF/O (ARRÊT). Retirer ensuite la fiche de la prise murale.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

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

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

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

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

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

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

Information au sujet de la tension et de la puissance maximale

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

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

PIÈCES ET FONCTIONS DU MÉLANGEUR WOLF GOURMET

PIÈCES ET FONCTIONS

- 1a** Bouchon de fermeture
- 1b** Tasse pour emulsions
- 2** Couvercle
- 3** Presse-aliments
- 4** Récipient de mélangeur
- 5** Lames coupantes
- 6** Base du récipient
- 7** Boutons de commande
- 8** Affichage du tableau de commande
- 9** Cadran de sélection
- 10** Bouton de commande de vitesse variable
- 11** Base
- 12** Emplacement de la plaque signalétique



Pièces et fonctions

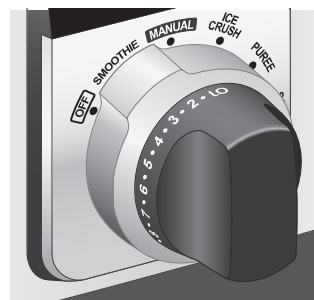
1. Assemblage du bouchon d'émulsion : il est composé de deux pièces, un bouchon de fermeture à l'intérieur d'une tasse pour émulsions. Le bouchon de fermeture est doté d'indications pour faciliter la prise de mesures et la tasse pour émulsions sert à faire d'exquises sauces pour salade et des marinades. Lorsqu'on retire les deux pièces, il est possible d'ajouter des ingrédients ou d'insérer le presse-aliments dans le bouchon.
2. Couvercle : le couvercle se fixe solidement au récipient du mélangeur et il est facile de le retirer en soulevant l'ergot sur lequel se trouve le logo. Pour éviter les dégâts au niveau du bec du récipient, placez l'ergot avec le logo au-dessus de la poignée du récipient.
3. Presse-aliments : il vous permet de mélanger des préparations épaisses ou congelées qui ne peuvent l'être avec une opération régulière. Il évite la formation de poches d'air et constitue un outil pratique pour réaliser des beurres de noix.
4. Récipient de mélangeur : Le récipient robuste est pourvu de marques claires pour les onces, les tasses et les millilitres.
5. Lames coupantes : elles sont fixées de manière permanente au mélangeur.
6. Base du récipient : vous n'avez qu'à tirer pour retirer la base en caoutchouc pour un nettoyage aisé.
7. Boutons de commande : Deux boutons sont placés sur le haut de la base. Vous pouvez utiliser START/STOP (marche/arrêt) en combinaison avec n'importe quel réglage. Utilisez le bouton PULSE (impulsion) avec n'importe quelle vitesse variable lors de l'utilisation du mode MANUAL (manuel).



8. Affichage du tableau de commande : lorsque vous utilisez les réglages de programme, l'affichage indiquera le réglage et une minuterie à rebours. En mode MANUAL (manuel), l'affichage indique les vitesses variables de LO (lent) à HI (rapide) et une minuterie progressive.

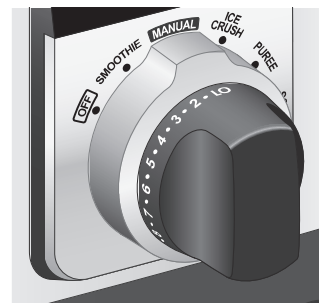


9. Cadran de sélection : tournez le cadran sur le mode de mélange souhaité – SMOOTHIE (frappé aux fruits), MANUAL (manuel), ICE CRUSH (broyage de glace), PUREE (purée) et SOUP (soupe).



PIÈCES ET FONCTIONS

10. Bouton de commande de vitesse variable : lorsque vous utilisez le mode **MANUAL** (manuel), il vous est possible de sélectionner n'importe quelle vitesse pour mélanger et utiliser le mode **PULSE** en tournant le cadran de commande de LO à HI. Offert en noir, rouge ou fini brossé.



11. Base : Elle contient le moteur. **NE PAS IMMERGER LA BASE DANS L'EAU.**
12. Emplacement de la plaque signalétique : on peut trouver le numéro de modèle et les renseignements nominaux sous la base.

Mode veille : après 10 minutes d'inactivité, l'affichage entre en mode veille et un logo y apparaît. Pour mettre fin au mode veille, appuyez sur n'importe quel bouton ou tournez le cadran de sélection en position **OFF** (arrêt).



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

Préparation du mélangeur

Une fois l'appareil déballé, lavez toutes les pièces avec de l'eau savonneuse à l'exception de la base du mélangeur. Séchez entièrement le tout. Essuyez la base du mélangeur avec un linge ou une éponge humide. **N'IMMERGEZ PAS LA BASE DANS L'EAU.** Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames, car elles sont très coupantes. Consultez les recommandations d'entretien à la page 30.

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

Sélection des réglages du mélangeur

Choisissez parmi quatre réglages de programme ou d'utiliser le mode **MANUAL** (manuel) pour un contrôle précis de la vitesse.

⚠ AVERTISSEMENT



Danger de brûlure

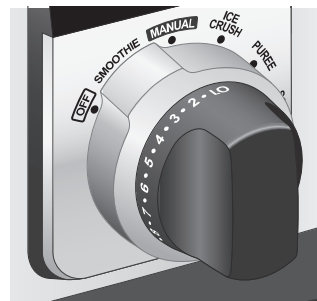
Les pièces métalliques situées sous le récipient du mélangeur deviennent chaudes après utilisation. **N'y touchez pas.**

Utilisation des réglages de programme

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

1. Tournez le cadran de sélection de la position OFF (arrêt) à l'un des programmes suivants :

- a. SMOOTHIE (frappé aux fruits) – permet de préparer des frappés aux fruits congelés ou frais. Il réalise cinq impulsions au départ pour broyer la glace ou les ingrédients congelés, puis il démarre en mode HI (rapide) pendant 45 seconds.



- b. ICE CRUSH (broyage de glace) – permet de briser de la glace en morceaux suffisamment petits pour faire des barbotines ou des cocktails fins. Il réalise des impulsions continues de LO (lent) à MEDIUM pendant 1 minute.



- c. PUREE (purée) – permet de donner une consistance lisse et crémeuse aux fruits et végétaux en purée, ou une texture fine pour le meulage de grains ou la fabrication de sucre en poudre. Il progresse lentement de LO à HI, pendant 1 minute.

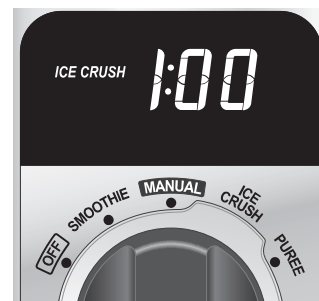


- d. SOUP (soupe) – permet de réaliser des purées et de chauffer des ingrédients tout juste sous le point d'ébullition. Avec ce programme, ne mélangez pas plus de 6 tasses (1420 ml). Lorsque vous réalisez des soupes, commencez par les ingrédients froids ou à température ambiante. Il est possible de laisser l'assemblage du bouchon pour emulsions dans le couvercle. Il fonctionne pendant 5 minutes 45 secondes.



UTILISATION DES RÉGLAGES DE PROGRAMME

2. L'ACL affiche le programme sélectionné et la durée du programme.



3. Procédez au remplissage en ouvrant le couvercle. Ajoutez les ingrédients et remettez le couvercle.
4. Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt).
5. L'ACL affichera une flèche vers le bas et un compte à rebours. Le mélangeur s'arrêtera automatiquement à la fin du programme et END (fin) s'affichera.



6. À tout moment du programme, pour arrêter le mélangeur, appuyez sur START/STOP (marche/arrêt). S'il est réactivé en appuyant de nouveau sur START/STOP (marche/arrêt), le programme redémarrera au début.
7. Tournez le cadran de sélection à OFF (arrêt) pour couper l'alimentation.

⚠ AVERTISSEMENT

Danger de brûlures

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

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

Utilisation du mode manuel

Le mode MANUAL (manuel) permet d'avoir un contrôle précis sur les vitesses de mélange.

1. Tournez le cadran de sélection de la position OFF (arrêt) à MANUAL (manuel).
2. Tournez le bouton de commande de vitesse variable, dans le sens antihoraire, à LO (lent). Commencez toujours à LO (lent) et procédez à l'ajustement une fois que le mélangeur fonctionne.
3. Le mode MANUAL (manuel), la vitesse LO (lent) et la durée 0:00 apparaîtront sur l'affichage.



4. Procédez au remplissage en ouvrant le couvercle. Ajoutez les ingrédients et remettez le couvercle.
5. Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt).
6. L'ACL affichera une flèche vers le haut et un compte progressif.



7. Augmentez la vitesse en tournant lentement le bouton de commande de vitesse variable dans le sens horaire. L'augmentation de la vitesse s'affichera sous forme de barres s'accumulant vers HI (rapide).
8. À tout moment, appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour arrêter le mélangeur.
9. Tournez de nouveau le bouton de commande de vitesse variable sur LO (lent).
10. Tournez le cadran de sélection à OFF (arrêt) pour couper l'alimentation.

Impulsion

La fonction PULSE (impulsion) peut être utilisée avec le réglage MANUAL (manuel) pour contrôler l'action de broyage ou pour favoriser le mélange des ingrédients.



1. Tournez le cadran de sélection de la position OFF (arrêt) à MANUAL (manuel).
2. Tournez le bouton de commande de vitesse variable dans le sens antihoraire jusqu'à LO (lent). Commencez toujours à LO (lent) et augmentez la vitesse par la suite.
3. Le mode MANUAL (manuel), la vitesse LO (lent) et la durée 0:00 apparaîtront sur l'affichage.
4. Procédez au remplissage en ouvrant le couvercle. Ajoutez les ingrédients et remettez le couvercle.
5. Appuyez sur le bouton PULSE (impulsion).
6. Une flèche vers le haut et un compte progressif s'afficheront.
7. Augmentez la vitesse d'impulsion en trouant le bouton de commande des vitesses variables dans le sens horaire. L'augmentation de la vitesse s'affichera sous forme de barres s'accumulant vers HI (rapide).
8. Maintenez le bouton PULSE (impulsion) enfoncé pour obtenir la durée souhaitée.
9. Tournez de nouveau le bouton de commande des vitesses variables sur LO (lent).
10. Tournez le cadran de sélection à OFF (arrêt) pour couper l'alimentation.

Comment utiliser le presse-aliments

Le presse-aliments aide à mélanger des préparations très épaisses et/ou congelées. Utilisez le presse-aliments pour retirer les bulles d'air emprisonnées si la préparation cesse de circuler ou pour déplacer les ingrédients des coins du contenant vers les lames. Utilisez le presse-aliments UNIQUEMENT lorsque le couvercle du récipient est en place.

1. Retirez l'assemblage du bouchon pour émulsions. Insérez le presse-aliments dans le mélangeur par le trou dans le couvercle.
2. Le récipient du mélangeur ne doit pas être rempli à plus du deux tiers lors de l'utilisation du presse-aliments pendant le mélange.
3. N'utilisez pas le presse-aliments avec des liquides chauds.
4. Au besoin, pour aider à la circulation des ingrédients, dirigez le presse-aliments vers les côtés ou les rebords du contenant. Ne tentez pas de forcer le presse-aliments plus profondément et plus proche des lames.

Protection automatique contre les surcharges

Le mélangeur Wolf Gourmet est équipé d'une protection contre les surcharges du moteur. Si le moteur s'arrête pendant le fonctionnement en raison d'une surchauffe, débranchez-le et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes. Rebranchez le mélangeur pour reprendre le fonctionnement normal.

Conseils

CONSEILS POUR ÉVITER LES SURCHARGES :

- Ne réalisez pas de recette à des vitesses inférieures ou supérieures à celles recommandées.
- Ne mélangez pas de recette plus longtemps que recommandé.
- Utilisez le presse-aliments pour les mélanges plus épais et faites en sorte que les ingrédients se déplacent autour des lames et à travers celles-ci.

CONSEILS RELATIFS AU MÉLANGEUR :

- Pour ajouter des aliments lorsque le mélangeur fonctionne, retirez l'assemblage du bouchon pour émulsions et ajoutez les ingrédients par l'ouverture.
- Pour une meilleure performance, la quantité minimum de liquide nécessaire par recette est d'une tasse (8 onces/ 237 ml). Ajoutez plus de liquide si la recette ne se mélange pas correctement.
- Si l'action de mélange s'arrête pendant l'opération ou si les ingrédients collent aux parois du récipient, insérez le presse-aliments pour favoriser le mouvement du mélange. Sinon, ajoutez plus de liquide au récipient.
- Ne rangez pas d'aliments ou de liquides dans le récipient du mélangeur.
- En tout temps, évitez de cogner ou de laisser tomber le mélangeur lorsqu'il fonctionne.
- Il pourrait être plus facile de mélanger si les fruits et légumes entiers sont d'abord coupés.
- Ne remplissez pas le récipient du mélangeur au-delà de la dernière marque graduée.

Recommandations d'entretien

AVERTISSEMENT

Risque de décharge électrique

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

AVANT LE NETTOYAGE

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

NETTOYAGE

Base, tableau de commande, cordon	Essuyez avec un chiffon ou une éponge humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou corrosifs.
Récipient de mélangeur	LAVÉ À LA MAIN UNIQUEMENT. Sinon, vous pouvez remplir le récipient à moitié et y ajouter de 2 à 3 gouttes de savon. Mélanger pendant 30 secondes. Par la suite, rincez et séchez entièrement. Pour un nettoyage plus en profondeur, saupoudrez ¼ de tasse (59 ml) de bicarbonate de soude dans le mélangeur. Ajoutez 1 tasse (237 ml) de vinaigre blanc. Le mélange fera des bulles. Lorsque les bulles diminuent, ajoutez 2 tasses (473 ml) d'eau et mélangez au cycle SOUP (soupe). Lavez tout résidu restant avec du savon à vaisselle et de l'eau. Rincez et séchez soigneusement.
Couvercle de mélangeur, bouchon pour émulsions, presse-aliments, base du récipient	Ces articles peuvent être lavés au lave-vaisselle. N'utilisez PAS le réglage « SANI » lorsque vous réalisez le lavage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANI » pourraient endommager le produit. Les pièces peuvent également être lavées avec de l'eau savonneuse chaude. Vous devez être prudent lorsque vous manipulez les lames, car elles sont très coupantes. Rincez-les et séchez-les soigneusement.

Dépannage

« Err » apparaît sur l’affichage.

- Mettez l’appareil à OFF (arrêt) avant de le débrancher.
- Débranchez l’appareil et laissez-le refroidir de 15 à 45 minutes.
- Si l’appareil ne fonctionne toujours pas après 45 minutes, contactez le centre de service à la clientèle.

Le mélangeur ne démarre pas.

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

L’appareil ne répond pas aux commandes de bouton.

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

Le mélangeur dégage une odeur de fumée.

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

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

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

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

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

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

Notes

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 É.-U. 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

- 37 Precauciones de seguridad
- 39 Piezas y características de la licuadora Wolf Gourmet
- 41 Cómo preparar su licuadora
- 42 Cómo usar las configuraciones de programas
- 44 Cómo usar el modo manual
- 47 Recomendaciones sobre los cuidados
- 48 Detección y solución de problemas
- 51 Garantía Wolf Gourmet

Atención al cliente

Como propietario de un producto Wolf Gourmet, usted puede confiar en nuestra asistencia. Nuestro centro de atención al cliente se encuentra disponible las 24 horas del día, los siete días a la semana, atendido por personal experto en nuestra sede central localizada en Madison, Wisconsin. Si surgiera la necesidad, simplemente llame al 800.222.7820 para hablar con uno de nuestros expertos. 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 (incluyendo niños) 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.
- Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use 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.
- Desconecte el cable de la toma cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar.
- Evite el contacto con partes móviles.
- Nunca opere cualquier aparato con un cable o enchufe dañado, o después de un mal funcionamiento, o se caiga o dañe de cualquier manera. Llame a nuestro centro de atención al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- El uso de aditamentos, incluyendo latas, no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato pueden causar un riesgo de lesiones personales.
- No lo use en exteriores.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
- No coloque sobre o cerca de una cocina caliente eléctrica o a gas o dentro de un horno caliente.
- Mantenga las manos y utensilios alejados de la jarra y de la cuchilla de corte, mientras licue o corte alimentos, a fin de reducir el riesgo de lesiones personales graves y/o daños a la licuadora o accesorios disponibles (la licuadora puede no incluir los accesorios). Se puede usar una espátula de hule pero sólo debe ser usada cuando no esté funcionando la licuadora.
- Las cuchillas están afiladas; manéjelas con cuidado especialmente cuando ensamble, desensamble o limpie dentro de la jarra de la licuadora.
- No use una jarra para licuadora rota, estrellada o rajada.
- No use un conjunto de cuchilla de corte roto, rajado o flojo.
- Siempre utilice la licuadora con la tapa y el montaje del tapón de emulsión en su lugar. Quite el montaje del tapón de emulsión sólo para agregar ingredientes o para introducir el apisonador.
- Al licuar líquidos o ingredientes calientes, quite el montaje del tapón de emulsión central de la tapa. Tenga cuidado: el rocío o el exceso de vapor pueden provocar quemaduras. No supere el nivel de 6 tazas (1420 ml). Siempre comience a procesar en la velocidad más baja. Mantenga las manos y demás piel expuesta lejos de la abertura de la tapa para evitar posibles quemaduras.
- Verifique que el montaje de corte esté bien colocado y firme en la jarra. Pueden ocurrir lesiones si las cuchillas móviles accidentalmente quedan expuestas.
- Si la jarra se tuerce o gira cuando el motor se enciende, apáguelo (●) inmediatamente y apriete la jarra en el collar o en la base de la licuadora.
- No deje sin atención la licuadora mientras esté funcionando.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES cont.

- Antes de enchufar el cable en el tomacorriente, gire el control a OFF/O (apagado). Para desconectar el cable, ponga el control en OFF/O (apagado). Luego remueva el enchufe de la toma de la pared.
- No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Otra Información de Seguridad para el Cliente

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

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

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

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

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

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

Información sobre Watt/Energía Pico

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

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

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- 1a** Tapón de llenado
- 1b** Taza de emulsión
- 2** Tapa
- 3** Apisonador
- 4** Jarra de la licuadora
- 5** Montaje de cuchilla de corte
- 6** Almohadilla de la jarra
- 7** Botones de control
- 8** Pantalla del panel de control
- 9** Bisel selector
- 10** Perilla de control de velocidad variable
- 11** Base
- 12** Ubicación de la placa de clasificación



Piezas y características

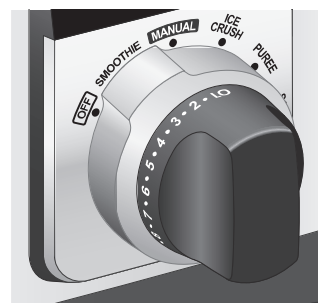
1. Montaje del tapón de emulsión: El tapón de dos piezas cuenta con un tapón de llenado dentro de una taza de emulsión. El tapón de llenado cuenta con señalizaciones para una medición sencilla, mientras que la taza de emulsión se utiliza para preparar aderezos y adobos finos. Cuando se quitan ambas piezas, pueden agregarse los ingredientes o puede introducirse el apisonador en la tapa.
2. Tapa: La tapa encaja firmemente en la jarra de la licuadora y puede quitarse fácilmente levantando la lengüeta del logo. Para mantener el pico de la jarra libre de salpicaduras, coloque la lengüeta del logo por encima de la manija de la jarra.
3. Apisonador: El apisonador bate mezclas espesas o congeladas que no pueden procesarse con una batidora normal. Evita la formación de bolsillos de aire y resulta una herramienta muy útil para preparar mantequillas de maní.
4. Jarra de la licuadora: La jarra durable se encuentra claramente señalada con onzas, tazas y mililitros.
5. Montaje de cuchilla de corte: El montaje de cuchilla de corte se encuentra instalado en forma permanente en la jarra de la licuadora.
6. Almohadilla de la jarra: Simplemente levante para quitar la almohadilla de goma y así lograr una limpieza sencilla.
7. Botones de control: La unidad cuenta con dos botones ubicados en la parte superior de la base. Utilice START/STOP (iniciar/detener) con cualquier configuración. Utilice PULSE (pulso) con cualquier velocidad variable cuando use el modo MANUAL.



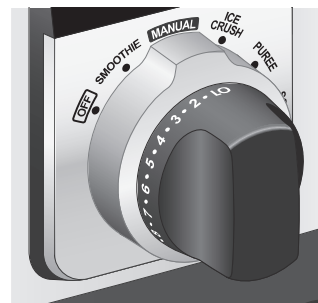
8. Pantalla del panel de control: Cuando utilice configuraciones de programas, la pantalla indicará la configuración y un temporizador con cuenta regresiva. En modo MANUAL,, la pantalla indicará la velocidad variable desde LO (baja) hasta HI (alta) y un temporizador de cuenta ascendente.



9. Bisel selector: Gire el bisel selector hasta el modo de licuado deseado: SMOOTHIE, MANUAL, ICE CRUSH (triturar hielo), PUREE (puré) y SOUP (sopa).



10. Perilla de control de velocidad variable: Cuando utilice el modo MANUAL, seleccione cualquier velocidad para licuar y PULSE (pulso) girando la perilla de control de LO (baja) a HI (alta). Disponible en negro, rojo o cepillado.



11. Base: Contiene el motor. NO SUMERJA LA BASE EN AGUA.
12. Ubicación de la placa de clasificación: El número de modelo y la información de clasificación pueden encontrarse debajo de la base.

Modo suspensión: Después de 10 minutos de inactividad, la pantalla se desplazará a modo suspensión y se visualizará una pantalla en blanco con un logo. Para finalizar el modo suspensión, presione cualquier botón o gire el bisel selector a OFF (apagado).

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



Cómo preparar su licuadora

Después de desempacar la licuadora, lave todas las piezas, con excepción de la base, en agua caliente jabonosa. Seque bien. Limpie la base de la licuadora con un paño o esponja húmedos. NO SUMERJA LA BASE EN AGUA. Debe tener cuidado al manipular el montaje de cuchillas de corte porque son muy filosas. Consulte las recomendaciones de cuidados de la página 47.

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

Seleccione las configuraciones de la licuadora

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

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de quemaduras

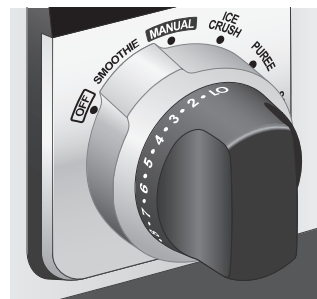
Las piezas de metal ubicadas debajo de la jarra de licuado se calientan después del uso. No las toque.

Cómo usar las configuraciones de programas

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

1. Gire el bisel selector de OFF (apagado) a uno de los siguientes programas:

- a. SMOOTHIE – Licua smoothies congelados o frescos. Utiliza el pulso cinco veces al comienzo para picar el hielo o los ingredientes congelados y luego acelera para funcionar en HI (alta) por 45 segundos.



- b. ICE CRUSH (triturar hielo) – Tritura hielo en trozos pequeños para utilizar en slushies o en coctelería fina. Utiliza el pulso continuamente de LO (baja) a MEDIUM (media) durante 1 minuto.



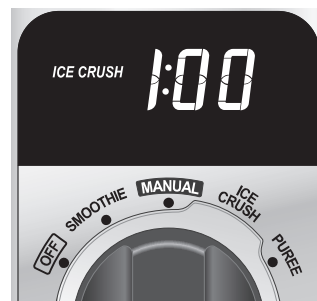
- c. PUREE (puré) – Le da una consistencia suave y cremosa al puré de frutas y verduras y una textura fina cuando se muelen granos y se prepara azúcar en polvo. Acelera lentamente de LO (baja) a HI (alta) durante 1 minuto.



- d. SOUP (sopa) – Hace puré los ingredientes o los calienta hasta justo antes del punto de ebullición. No licue más de 6 tazas (1420 ml) con este programa. Cuando prepare sopas, comience con ingredientes fríos o a temperatura ambiente. El montaje del tapón de emulsión puede conservarse en la tapa. Funciona por 5 minutos, 45 segundos.



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



3. Abra la tapa y llene. Agregue los ingredientes y vuelva a colocar la tapa.

4. Presione START/STOP (iniciar/detener).

5. La pantalla LCD señalará una flecha descendente y comenzará la cuenta regresiva. La licuadora se detendrá en forma automática al finalizar el programa y la pantalla LCD indicará END (fin).



6. Para detener la licuadora en cualquier momento durante el programa, presione START/STOP (iniciar/detener). Si se reactiva presionando de nuevo START/STOP (iniciar/detener), el programa comenzará al comienzo.
7. Gire el bisel selector a OFF (apagado) para apagar.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras

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

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

Cómo usar el modo manual

El modo MANUAL permite un control preciso de las velocidades de licuado.

1. Gire el bisel selector de OFF (apagado) a MANUAL.
2. Gire la perilla de control de velocidad variable en sentido contrario a las agujas del reloj a LO (baja). Siempre comience en LO (baja) y ajuste a una velocidad mayor después de activar la licuadora.
3. La pantalla LCD indicará MANUAL, velocidad LO (baja) y tiempo 0:00.



4. Abra la tapa y llene. Agregue los ingredientes y vuelva a colocar la tapa.
5. Presione START/STOP (iniciar/detener).
6. La pantalla LCD señalará una flecha ascendente y comenzará la cuenta ascendente.



7. Aumente la velocidad girando lentamente la perilla de control de velocidad variable en sentido de las agujas del reloj. El aumento de velocidad se verá en la pantalla LCD como una barra que aumenta hacia HI (alta).
8. Presione START/STOP (iniciar/detener) en cualquier momento para detener la licuadora.
9. Gire la perilla de control de velocidad variable de vuelta a LO (baja).
10. Gire el bisel selector a OFF (apagado) para apagar.

Pulso

La función PULSE (pulso) puede utilizarse con la configuración MANUAL para controlar la acción de picado o para mejorar el mezclado de los ingredientes.



1. Gire el bisel selector de OFF (apagado) a MANUAL.
2. Gire la perilla de control de velocidad variable en sentido contrario a las agujas del reloj a LO (baja). Siempre comience en LO (baja) y ajuste a una velocidad mayor después de activar la licuadora.
3. La pantalla LCD indicará MANUAL, velocidad LO (baja) y tiempo 0:00.
4. Abra la tapa y llene. Agregue los ingredientes y vuelva a colocar la tapa.
5. Presione el botón PULSE (pulso).
6. La pantalla LCD señalará una flecha ascendente y comenzará la cuenta ascendente.
7. Aumente la velocidad de pulso girando la perilla de control de velocidad variable en sentido de las agujas del reloj. El aumento de velocidad se verá en la pantalla LCD como una barra que aumenta hacia HI (alta).
8. Sostenga el botón PULSE (pulso) por el tiempo deseado.
9. Gire la perilla de control de velocidad variable de vuelta a LO (baja).
10. Gire el bisel selector a OFF (apagado) para apagar.

Cómo utilizar el apisonador

El apisonador ayuda a licuar mezclas muy espesas y/o congeladas. Utilice el apisonador para quitar burbujas de aire atrapadas si la mezcla deja de circular o para desplazar ingredientes de las esquinas de la jarra en sentido de las cuchillas. SÓLO utilice el apisonador con la tapa de la jarra en su lugar.

1. Quite el montaje del tapón de emulsión. Introduzca el apisonador dentro de la licuadora a través del orificio de la tapa.
2. La jarra de la licuadora no debe estar llena en más de dos tercios de su capacidad cuando se utiliza el apisonador.
3. No utilice el apisonador con líquidos calientes.
4. Si se necesita para que circulen los ingredientes, apunte el apisonador hacia los lados o esquinas del recipiente. No trate de forzar el apisonador hacia más adentro del recipiente y más cerca de las cuchillas.

Protección de sobrecarga automática

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

Consejos

CONSEJOS PARA EVITAR EL SOBRECALENTAMIENTO:

- No procese alimentos a velocidades mayores o menores a las recomendadas.
- No procese alimentos por más tiempo del recomendado.
- Utilice el apisonador para procesar mezclas espesas y para desplazar los ingredientes por el recipiente y para que pasen a través de las cuchillas.

CONSEJOS PARA LA LICUADORA

- Para agregar alimentos mientras la licuadora está en funcionamiento, quite el montaje del tapón de emulsión y agregue los ingredientes a través de la abertura.
- Para un mejor desempeño, la cantidad mínima de líquido necesaria por receta es una taza (8 onzas/237 ml). Agregue más líquido si los alimentos no se están licuando en forma satisfactoria.
- Si el funcionamiento se detiene durante el licuado o los ingredientes se pegan a los lados de la jarra, introduzca el apisonador para ayudar a desplazar la mezcla o para agregar más líquido a la jarra de la licuadora.
- No almacene alimentos o líquidos en la jarra de la licuadora.
- No golpee o deje caer la licuadora cuando se halle en funcionamiento o en cualquier otro momento.
- Cortar frutas y vegetales en trozos puede acelerar el proceso de licuado.
- No sobrepase la marca del nivel de llenado más alta.

Recomendaciones sobre los cuidados

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

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

ANTES DE LIMPIAR

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

LIMPIEZA

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

Detección y solución de problemas

Aparece “Err” (error) en la pantalla.

- Apague (OFF) la unidad antes de desenchufarla.
- Desenchufe la unidad y déjela enfriar de 15 a 45 minutos.
- Si la unidad no funciona después de 45 minutos de enfriamiento, llame a nuestro centro de atención al cliente.

La licuadora no arranca.

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

La unidad no responde cuando se presionan los botones.

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

La licuadora larga olor a quemado.

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

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

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

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

- La jarra puede quedar un poco turbia después del uso. Los minerales de las frutas, verduras y vegetales de hoja, además de los aceites de las mantequillas de maní, pueden generar una película sobre la jarra de la licuadora.
- Coloque ¼ taza (59 ml) de bicarbonato de sodio en la licuadora. Agregue 1 taza (237 ml) de vinagre blanco. La mezcla provocará burbujas. Cuando el burbujeo finalice, agregue 2 tazas (473 ml) de agua y licue en el ciclo SOUP (sopa). Enjuague bien. Lave los restos que hayan quedado con detergente para vajillas y agua.

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.

Notas

Garantía limitada residencial Wolf Gourmet

SÓLO PARA USO RESIDENCIAL

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Esta garantía de producto Wolf Gourmet corresponde sólo a electrodomésticos. Wolf Gourmet garantiza que los electrodomésticos se encuentran libres de defectos en cuanto a materiales y mano de obra durante un período de cinco (5) años desde la fecha de compra original.

GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA

Esta garantía de producto Wolf Gourmet corresponde sólo a recipientes de cocción y cubiertos. Wolf Gourmet garantiza que los recipientes de cocción y los cubiertos se encuentran libres de defectos en materiales y mano de obra durante la vida útil del producto. Las imperfecciones menores y las decoloraciones son normales y no se consideran defectos.

TÉRMINOS APLICABLES PARA CADA GARANTÍA

Esta garantía limitada residencial Wolf Gourmet se aplica a electrodomésticos, recipientes de cocción, y cubiertos adquiridos y utilizados en los EE.UU. La presente es la única garantía expresa para este producto y reemplaza a cualquier otra garantía.

Durante el período de garantía, su único recurso es la reparación o reemplazo del producto y cualquier componente que resulte defectuoso, según nuestro criterio. Todas las reparaciones provistas por Wolf Gourmet según los términos de esta garantía deben ser efectuadas por personal certificado por la fábrica Wolf Gourmet, a menos que Wolf Gourmet determine algo diferente por adelantado, y todas las reparaciones serán efectuadas durante un horario de trabajo normal.

Esta garantía no cubre el desgaste provocado por un uso normal, un uso que no cumpla con las instrucciones impresas, o daños al producto provocados por negligencia, accidentes, modificación, maltrato, uso indebido, o atención o reparaciones inadecuadas. Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en otro medio que no sea el residencial o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz). La presente garantía se extiende sólo al comprador consumidor original o recipiente inicial de un regalo.

Wolf Gourmet excluye todos los reclamos debido a daños especiales, incidentales y resultantes provocados por el incumplimiento de la garantía expresa o implícita. Toda nuestra responsabilidad se limita a la suma del precio de compra. SE DECLINAN TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN OBJETIVO DETERMINADO, CON EXCEPCIÓN DE QUE SEA PROHIBIDO POR LA LEY, EN CUYO CASO DICHA GARANTÍA SE LIMITA A LA DURACIÓN DE LA PRESENTE GARANTÍA ESCRITA. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede contar con otros derechos legales que varían dependiendo de su lugar de residencia. Algunos estados no permiten las limitaciones sobre garantías implícitas o los daños incidentales o resultantes, por lo tanto estas limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Para efectuar un reclamo de garantía y para recibir el nombre de personal de reparación certificado por la fábrica Wolf Gourmet más cercano a su domicilio, tenga a bien comunicarse con Wolf Appliance, Inc., PO Box 44848, Madison, WI 53744; o visite la sección de contacto y apoyo de nuestro sitio Web en wolfgourmet.com/warranty; o envíenos un correo electrónico a customerservice@subzero.com; o llámenos al 800.222.7820. Para una atención más rápida, ubique los números de modelo, tipo y serie en la etiqueta de clasificación de su producto.



Modelos:
WGBL100S, WGBL110S,
WGBL120S

Tipo:
B82

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 13.8 A, 1545 W

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



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

www.WolfGourmet.com • 800.222.7820

840246902 03/2015