



(EN)	USE & CARE GUIDE – ORIGINAL INSTRUCTIONS.....	2
(ES)	MANUAL DE USO Y CUIDADOS.....	11
(FR)	MANUEL D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION – INSTRUCTIONS D'ORIGINE.....	20
(DE)	GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG – ORIGINAL-BEDIENUNGSANLEITUNG.....	30
(IT)	GUIDA ALL'USO E MANUTENZIONE – ISTRUZIONI ORIGINALI.....	40

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 Gourmet countertop appliances are created with the attention to detail you have come to expect from Wolf. With Wolf Gourmet's precise control, the dish you envision will be the dish you serve.

Register Your Product

We strongly encourage you to register your Wolf Gourmet product to ensure you get the most out of your purchase. By registering you will:

- Become a Wolf Gourmet culinary insider.
- Receive 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.



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:

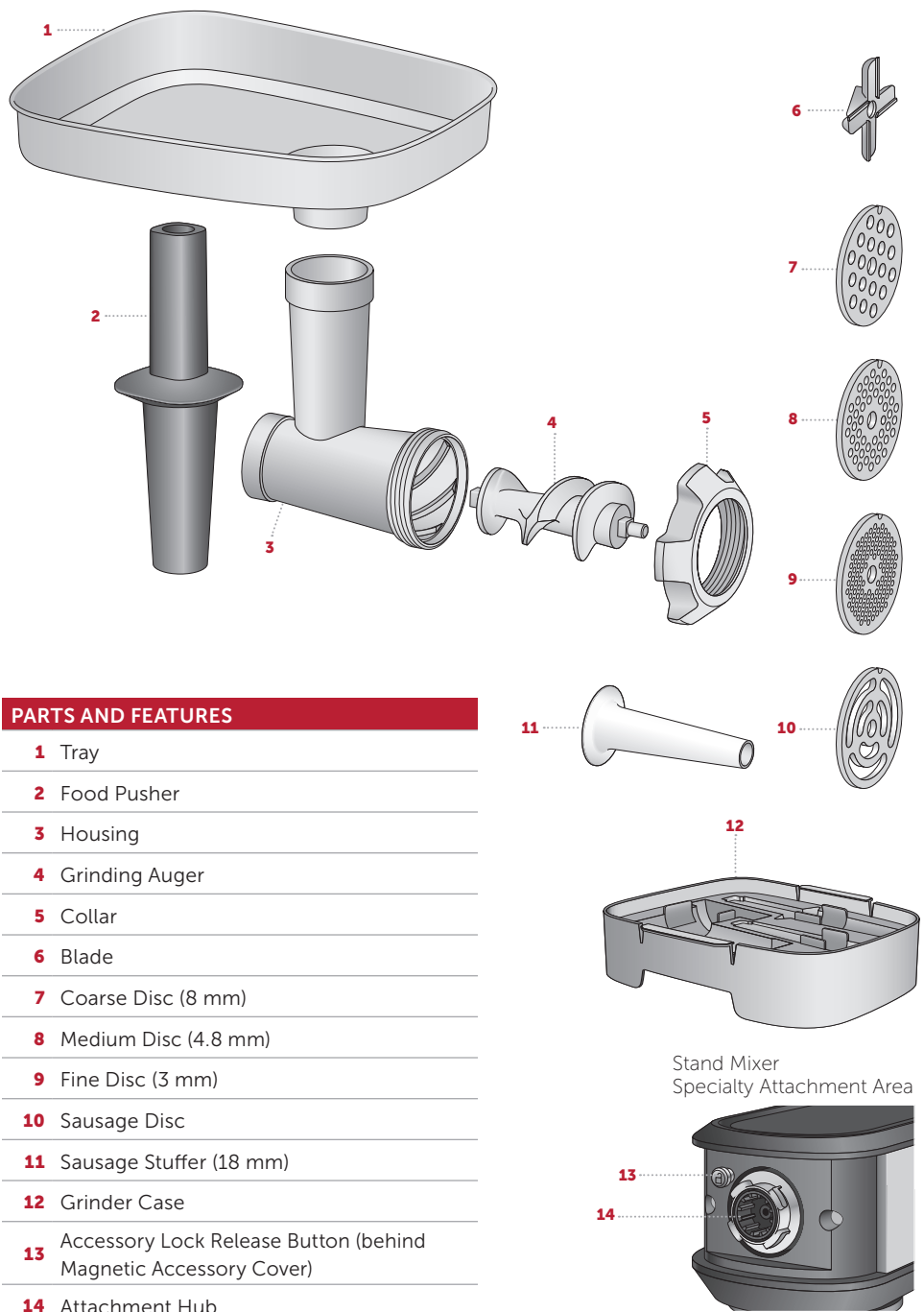
- Read all instructions.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 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.
- 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 sold by Wolf Gourmet may cause fire, electric shock, or injury.
- 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.
- Never operate grinder attachment without tray attached to food tube and disc assembled in collar.
- Blade and disc are sharp. Handle carefully when inserting, removing, and during cleaning. Store out of reach of children.
- Never use fingers to scrape food away from the grinding plate while the grinder is in operation. Severe injury may result.
- 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.
- Also see the Important Safeguards section included in the Stand Mixer Use & Care guide.
- Never feed food by hand. Always use the provided food pusher. Keep fingers clear of the auger and cutting blades at all times. Never reach into the grinder. Doing so may cause serious injury.

IMPORTANT SAFEGUARDS (continued)

- Never operate the grinder unattended. Be safe. Disconnect the grinder from power source before leaving the work area.
- Avoid contact with moving parts. Wait until all moving parts have stopped before you remove any part of the grinder.
- To reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the grinder, tie back loose hair and clothing, and roll up long sleeves before operating the grinder. Remove ties, rings, watches, bracelets, or other jewelry before operating the grinder.
- Do not attempt to grind bones or other hard items.
- **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

Wolf Gourmet Food Grinder Attachment Parts and Features



GETTING STARTED

Before First Use

Wash all parts in warm, soapy water; rinse and dry thoroughly.

Guide to Grinding

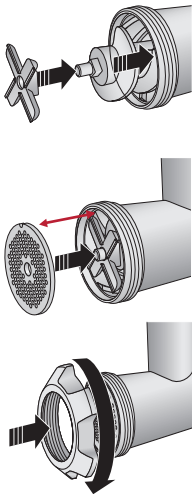
Before inserting or removing attachments, always make sure stand mixer is unplugged and setting control is set to OFF (O).

USE THESE PARTS	WITH THESE PARTS	SUGGESTED USES	SPEED
Fine disc (3 mm)	Blade	Cooked meats for spreads, hard cheeses (e.g., Parmesan), bread crumbs, berries for jam and jelly	1–4*
Medium disc (4.8 mm)	Blade	Raw or cooked meats for sausages	1–4
Coarse disc (8 mm)	Blade	Relishes, chutney, and raw meats for burgers, meat sauces, or soups such as chili	1–4
Sausage stuffer (18 mm)	Sausage disc	Bratwurst or large sausages	1–4

*Speed can be adjusted up to the maximum speed of 4 depending on type and amounts of food.

Assembling the Food Grinder Attachment

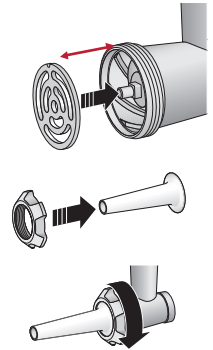
1. Insert the grinding auger into the housing. Place the blade over the end of the grinding auger with the flat side facing out.
NOTE: The grinder will not grind if the blade is not in the correct orientation.
2. Place selected disc over the blade, aligning the notch on the disc with the tab on the threaded housing rim.
3. Place the collar on the housing, turning clockwise until secured.



USING THE FOOD GRINDER ATTACHMENT

Assembling the Sausage Stuffer

1. Insert the grinding auger into the housing. Place the sausage disc over the end of the grinding auger, aligning the notch on the sausage disc with the tab on the threaded housing rim.
2. Hold the housing with the threaded side up, placing the wider end of the sausage stuffer onto the housing. Slide the collar over the sausage stuffer, turning clockwise until secured.



Using the Sausage Stuffer

WARNING



Entanglement hazard.

- Never reach into grinder outlet.
- Always use food pusher.
- Do not operate without tray in place.
- Read instructions before using.

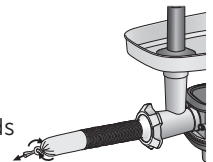
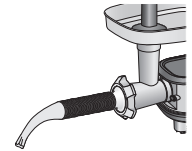
1. Lightly oil the sausage stuffer and slide one casing over the end of the sausage stuffer, leaving about 4 inches (10 cm) to tie off.

2. Turn speed control to desired speed (1-4 maximum). Add the food to the tray, using the food pusher to feed the food through the housing. Hold the casing firmly as it fills.

TIP: Use a pin or needle to pierce the casing to release any air bubbles created during the filling process.

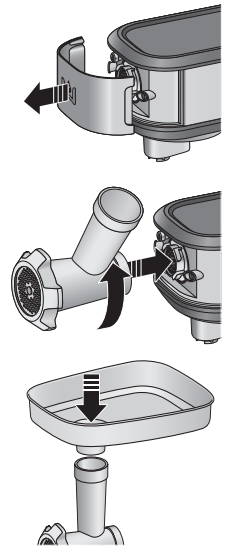
3. Run food through grinder until there is only 4-6 inches (10-15 cm) of casing left to fill. Turn speed control of the Stand Mixer to OFF (O). Use a knot or a string to tie off the end of the casing.

NOTE: For sausage links such as bratwurst, twist the casing ends in alternating directions at each sausage link length.



Attaching the Food Grinder Attachment to 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. Remove the magnetic accessory cover on the Wolf Gourmet Stand Mixer to access the attachment hub.
3. Insert the gear end of the housing at an angle, aligning the tabs with the hub of the speciality attachment area. Turn the housing counter clockwise until it locks into place.
4. Insert the notched tray opening into the slot at the top of the housing.



Grinding with the Food Grinder Attachment

WARNING



Entanglement hazard.

- Never reach into grinder outlet.
- Always use food pusher.
- Do not operate without tray in place.
- Read instructions before using.

1. Cut food into pieces sized to fit into the opening of the tray.
2. Turn speed control to desired speed between 1-4 and feed food through the tray opening using the food pusher.



Removing Food Grinder Attachment

1. Turn off and unplug the stand mixer. Remove tray.
2. Press the accessory lock release button and turn the housing clockwise to remove from the stand mixer.
3. Hold the housing, turning the collar counterclockwise to remove.
4. Carefully remove disc, blade, and grinding auger to clean.

FOOD GRINDER TIPS

GENERAL GRINDING TIPS

- For best results, grind meat that is very cold or partially frozen. You can also chill the grinder parts in the refrigerator or freezer before use to maintain a cold grinding temperature.
- Choose a speed between 1 and 4 that allows the meat to be extruded in long ribbons. If the ribbons start to break, reduce the speed.
- For more tender results, some meats can be ground twice.
NOTE: Fatty meats should be ground only once.
- When using natural casings, soak them first in cold water for 30 minutes to remove excess salt. After soaking, rinse the casings several times by running cold water through their entire length. Refer to the instructions that came with the casings for best results.

Care Recommendations

Cleaning the Food Grinder Attachment and Accessories

1. The following parts are dishwasher-safe, top rack only: sausage stuffer disc, sausage stuffer tubes, grinding discs, blade, tray, and food pusher.
2. Wash the housing, grinding auger and collar in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

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 this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

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 visit the contact & support section of our website at wolfgourmet.com/warranty; or call 844-885-8770. For faster service, please locate the model, type and series numbers on your product ratings label.



Bienvenido/a

Gracias por comprar este producto Wolf Gourmet. Estaremos encantados de formar parte de su cocina a partir de ahora. Los electrodomésticos de sobremesa Wolf Gourmet han sido creados pensando en todos los detalles, como siempre hacemos en Wolf. Con el control preciso de Wolf Gourmet, el plato que sirva será el plato que ha ideado.

Registre su producto

Le animamos a que no deje de registrar su producto Wolf Gourmet para asegurarse de que saca el máximo partido a su compra. Al registrarlo:

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

Para registrarse, visite wolfgourmet.com/registration.



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:

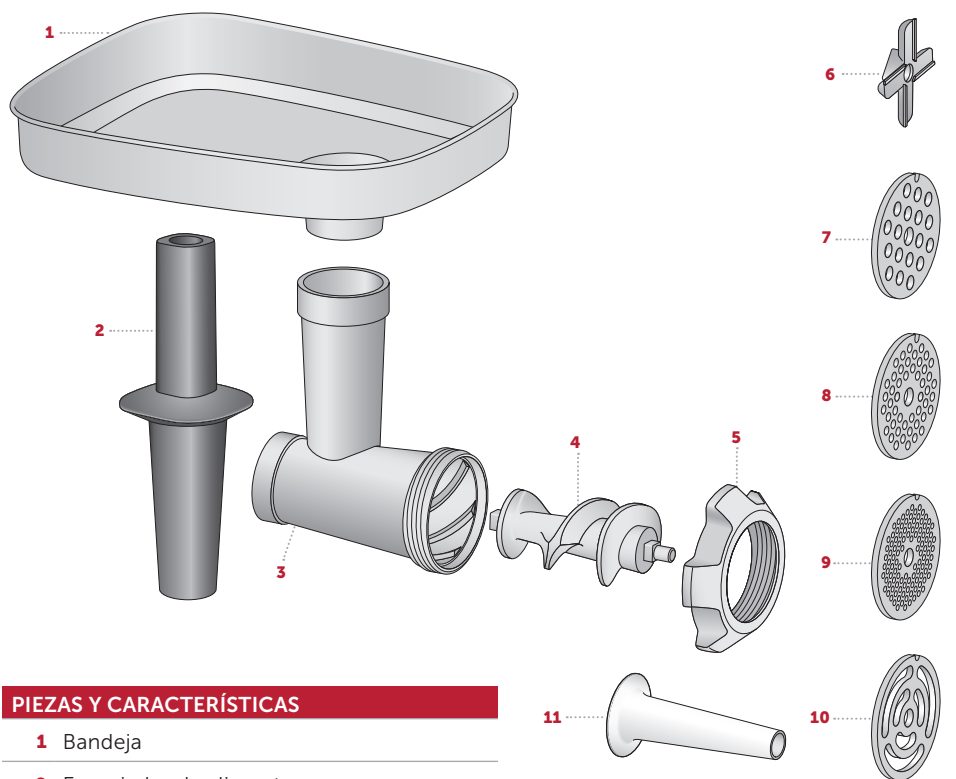
- Lea todas las instrucciones.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- 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.
- Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
- 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.
- 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 deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
- No utilice nunca la unidad picadora sin la bandeja colocada en el tubo para alimentos y el disco montado en el anillo roscado.
- La cuchilla y el disco están afilados. Manipúlelos con cuidado cuando los coloque o los retire, y durante su limpieza. Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- No use nunca los dedos para rascar y despegar los alimentos adheridos al plato de la picadora mientras esta se encuentra en funcionamiento. Podría lesionarse gravemente.
- 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.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES (continuación)

- No use este electrodoméstico para una finalidad distinta a la prevista.
- Asimismo, consulte la sección de Instrucciones importantes de seguridad que se incluyen en el Manual de uso y cuidados de la base batidora.
No introduzca nunca los alimentos con la mano. Use siempre el empujador de alimentos suministrado. No acerque los dedos a la barrena ni a las cuchillas en ningún momento. No meta nunca la mano dentro de la picadora. Si lo hace, podría lesionarse gravemente.
- No utilice nunca la picadora dejándola desatendida. No corra riesgos. Antes de abandonar la zona de trabajo, desconecte la picadora de la alimentación eléctrica.
- Evite el contacto con piezas en movimiento. Espere a que todas las piezas en movimiento se hayan detenido antes de retirar cualquier pieza de la picadora.
- Para reducir el riesgo de lesiones personales graves y/o daños en la picadora, recójase el pelo y elementos sueltos de las prendas de ropa, y remánguese si lleva mangas largas, antes de usar la picadora. Quítese cualquier corbata, anillo, reloj, pulsera u otras joyas antes de usar la picadora.
- No intente picar huesos ni otros elementos duros.
- **¡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

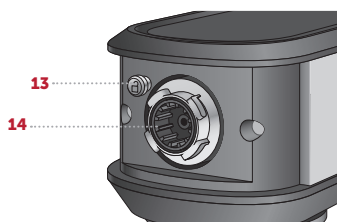
Piezas y características de la unidad picadora de alimentos Wolf Gourmet



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- | | |
|-----------|---|
| 1 | Bandeja |
| 2 | Empujador de alimentos |
| 3 | Carcasa |
| 4 | Barrena picadora |
| 5 | Anillo roscado |
| 6 | Cuchilla |
| 7 | Disco grueso (8 mm) |
| 8 | Disco mediano (4,8 mm) |
| 9 | Disco fino (3 mm) |
| 10 | Disco para embutidos |
| 11 | Embutidor (18 mm) |
| 12 | Caja de la picadora |
| 13 | Botón de desbloqueo de accesorios (detrás de la tapa magnética de los accesorios) |
| 14 | Punto de conexión |

Zona de conexión de unidades especiales de la base batidora



PRIMEROS PASOS

Antes del primer uso

Lave todas las piezas con agua jabonosa tibia; aclárelas y séquelas bien.

Guía para picar

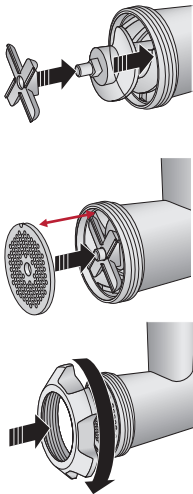
Antes de colocar o retirar accesorios, asegúrese siempre de que la base batidora esté desenchufada y el control de ajuste esté apagado (O).

USE ESTAS PIEZAS	CON ESTAS PIEZAS	SUGERENCIAS DE USO	VELOCIDAD
Disco fino (3 mm)	Cuchilla	Carnes cocinadas para untar, quesos duros (por ejemplo, Parmesano), migas de pan, frutos del bosque para mermeladas y gelatinas.	1–4*
Disco mediano (4,8 mm)	Cuchilla	Carnes crudas o cocinadas para embutidos.	1–4
Disco grueso (8 mm)	Cuchilla	Salsas, chutney y carnes crudas para hamburguesas, salsas de carne o sopas tales como el chile con carne.	1–4
Embutidor (18 mm)	Disco para embutidos	Bratwurst o salchichas grandes.	1–4

*La velocidad se puede ajustar hasta el valor máximo de 4, en función del tipo y cantidad de alimento.

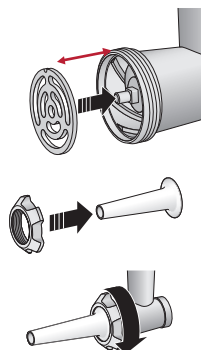
Montaje de la unidad picadora de alimentos

1. Introduzca la barrena picadora en la carcasa. Coloque la cuchilla sobre el extremo de la barrena picadora con la cara plana orientada hacia fuera.
NOTA: La picadora no picará si la cuchilla no está orientada correctamente.
2. Coloque el disco elegido sobre la cuchilla, alineando la muesca del disco con la pestaña del borde con rosca de la carcasa.
3. Coloque el anillo roscado en la carcasa, haciéndolo girar en sentido horario hasta que quede bien enroscado.



Montaje del embutidor

1. Introduzca la barrena picadora en la carcasa. Coloque el disco para embutidos sobre el extremo de la barrena picadora, alineando la muesca del disco para embutidos con la pestaña del borde con rosca de la carcasa.
2. Sostenga la carcasa con la parte de la rosca orientada hacia arriba, situando el extremo más ancho del embutidor sobre la carcasa. Deslice el anillo roscado por encima del embutidor, haciéndolo girar en sentido horario hasta que quede bien enroscado.



Uso del embutidor

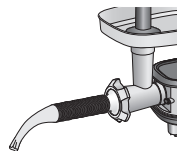
ADVERTENCIA



Peligro de atrapamiento.

- No meta nunca la mano en la salida de la picadora.
- Use siempre el empujador de alimentos.
- No usar sin la bandeja colocada en su sitio.
- Lea las instrucciones antes de usar el aparato.

1. Lubrifique un poco el embutidor y deslice una tripa de embutido sobre el extremo del embutidor, dejando unos 10 cm para poder anudarla.



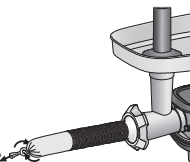
2. Gire el control de velocidad a la velocidad deseada (de 1 a 4 como máximo). Agregue los alimentos a la bandeja empleando el empujador de alimentos para que estos pasen por la carcasa. Sujete bien la tripa de embutido a medida que se va llenando.

CONSEJO: Utilice un alfiler o una aguja para pinchar la tripa de embutido y liberar las burbujas de aire formadas durante el proceso de llenado.



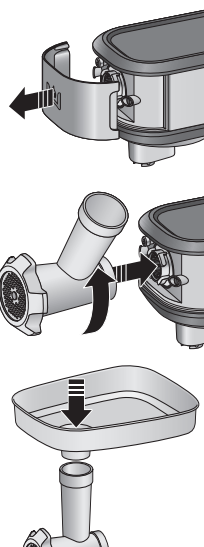
3. Haga pasar los alimentos a través de la picadora hasta que solo queden 10-15 cm de tripa de embutido por rellenar. Gire el control de velocidad de la base batidora para apagarla (0). Utilice un nudo o un cordel para anudar el extremo de la tripa de embutido.

NOTA: En el caso de las ristras de salchichas como las de Bratwurst, gire los extremos de la tripa de embutido en sentidos alternos a lo largo de cada ristra de salchichas.



Colocación de la unidad picadora de alimentos en la base batidora

1. Antes de colocar o retirar accesorios, asegúrese siempre de que la base batidora esté desenchufada y el control de ajuste esté apagado (O).
2. Retire la tapa magnética de los accesorios de la base batidora Wolf Gourmet para poder acceder al punto de conexión.
3. Introduzca el extremo con engranaje de la carcasa en ángulo, alineando las pestañas con el punto de conexión de la zona de conexión de unidades especiales. Gire la carcasa en sentido antihorario hasta que quede encajado en su sitio.
4. Introduzca la abertura con muesca de la bandeja en la ranura de la parte superior de la carcasa.



Cómo picar con la unidad picadora de alimentos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de atrapamiento.

- No meta nunca la mano en la salida de la picadora.
- Use siempre el empujador de alimentos.
- No usar sin la bandeja colocada en su sitio.
- Lea las instrucciones antes de usar el aparato.

1. Corte los alimentos en trozos del tamaño adecuado para que pasen por la abertura de la bandeja.
2. Gire el control de velocidad a la velocidad deseada entre 1 y 4 y pase los alimentos a través de la abertura de la bandeja empleando el empujador de alimentos.



Desmontaje de la unidad picadora de alimentos

1. Apague y desenchufe la base batidora. Retire la bandeja.
2. Presione el botón de desbloqueo de accesorios y gire la carcasa en sentido horario para sacarla de la base batidora.
3. Sostenga la carcasa, haciendo girar el anillo roscado en sentido antihorario para sacarlo.
4. Extraiga el disco, la cuchilla y la barrena picadora con cuidado para limpiarlos.

CONSEJOS PARA PICAR ALIMENTOS

CONSEJOS GENERALES PARA PICAR

- Para conseguir los mejores resultados, pique la carne estando bien fría o parcialmente congelada. También puede enfriar las piezas de la picadora en el frigorífico o en el congelador antes de usarlas, para mantener una temperatura baja al picar.
- Seleccione una velocidad de 1 a 4 que permita expulsar la carne en hilos largos. Si los hilos empiezan a romperse, reduzca la velocidad.
- Si desea un resultado más tierno, algunas carnes se pueden picar dos veces.
NOTA: Las carnes grasas solo se deben picar una vez.
- Si utiliza tripas de embutido naturales, sumérjalas primero en agua fría durante 30 minutos para eliminar el exceso de sal. Tras sumergirlas, enjuague las tripas de embutido varias veces haciendo pasar agua del grifo a través de toda su longitud. Para conseguir los mejores resultados, consulte las instrucciones que acompañan las tripas de embutido.

Recomendaciones para el cuidado

Limpieza de la unidad picadora de alimentos y sus accesorios

1. Las siguientes piezas se pueden colocar de forma segura en el lavavajillas, exclusivamente en la bandeja superior: disco para embutidor, tubos embutidores, discos de la picadora, cuchilla, bandeja y empujador de alimentos.
2. Lave la carcasa, la barrena picadora y el anillo roscado con agua jabonosa tibia. Aclare y seque bien las piezas.

Garantía residencial limitada Wolf Gourmet

PARA USO EN EL HOGAR

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Esta garantía de producto Wolf Gourmet cubre solamente los electrodomésticos. Wolf Gourmet garantiza que los electrodomésticos estarán libres de defectos en los materiales y la mano de obra durante un período de cinco (5) años a partir de la fecha de la compra original.

GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA

Esta garantía de producto Wolf Gourmet cubre solamente los utensilios de cocina y la cuchillería. Wolf Gourmet garantiza que los utensilios de cocina y la cuchillería estarán libres de defectos en los materiales y la mano de obra durante toda la vida del producto. Las pequeñas imperfecciones y las decoloraciones son normales y no se consideran defectos.

TÉRMINOS APLICABLES A CADA GARANTÍA

Esta garantía residencial limitada Wolf Gourmet cubre los electrodomésticos, utensilios de cocina y cuchillería adquiridos y usados en Estados Unidos o Canadá. Esta es la única garantía expresa de este producto, y prevalece sobre cualquier otra garantía.

Durante el periodo de la garantía, la única compensación es la reparación o la sustitución del producto o de los componentes defectuosos, según su preferencia. Todos los servicios de reparación ofrecidos por Wolf Gourmet bajo esta garantía deben prestarlos los servicios técnicos homologados por la fábrica de Wolf Gourmet, salvo que Wolf Gourmet autorice lo contrario de antemano, y todos los servicios de reparación se prestarán durante el horario comercial normal.

Esta garantía no cubre el desgaste por el uso normal, el uso fuera de las instrucciones facilitadas ni los daños en el producto derivados de negligencias, accidentes, alteraciones, abusos, malos usos o reparaciones y mantenimientos incorrectos. Esta garantía quedará anulada si el producto se utiliza fuera del ámbito residencial o sometido a una tensión o frecuencia distintas de las especificadas en la etiqueta de características (por ejemplo, 120 V ~ 60 Hz). Esta garantía cubre únicamente al comprador original o al receptor inicial del regalo.

Wolf Gourmet excluirá cualquier reclamación por daños especiales, fortuitos o resultantes de la violación de la garantía expresa o implícita. Toda responsabilidad queda limitada al importe del precio de compra. TODA GARANTÍA IMPLÍCITA, INCLUIDA LA GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN CONCRETO, QUEDA EXCLUIDA, EXCEPTO EN LA MEDIDA QUE LA LEY LO PROHÍBA, EN CUYO CASO DICHA GARANTÍA QUEDARÁ LIMITADA A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA POR ESCRITO. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede estar amparado por otros derechos legales, que pueden variar en función del lugar donde viva. Algunos estados no admiten limitaciones en las garantías implícitas ni en los daños especiales, fortuitos o resultantes, por lo que las limitaciones anteriores pueden no ser de aplicación para usted.

Para reclamar bajo la garantía y obtener el nombre del técnico homologado por la fábrica de Wolf Gourmet más cercano, por favor, póngase en contacto con Wolf Gourmet, 4421 Waterfront Drive, Glen Allen, VA 23060, EE. UU.; o visite la sección de contacto y asistencia de nuestro sitio web en wolfappliance.com; o escribanos por correo electrónico a customerservice@subzero.com; o llámenos al 844-885-8770. Para agilizar el servicio, por favor, localice el modelo, tipo y números de serie en la etiqueta de características de su producto.



Bienvenue !

Merci d'avoir acheté ce produit Wolf Gourmet. Nous avons hâte de faire partie intégrante de votre cuisine pour de nombreuses années. Les appareils Wolf Gourmet sont créés avec toute l'attention et toute la méticulosité que vous nous connaissez. Grâce au contrôle précis de Wolf Gourmet, le plat que vous imaginez devient réalité.

Enregistrez votre produit

Nous vous encourageons vivement à enregistrer votre produit Wolf Gourmet pour tirer le meilleur parti de votre achat. En l'enregistrant, vous pourrez :

- obtenir des informations culinaires privilégiées de Wolf Gourmet ;
- bénéficier d'un soutien continu de la part de Wolf Gourmet ;
- activer votre garantie et enregistrer votre achat ;
- vous informer sur les nouveaux services ;
- recevoir de temps à autre des e-mails sur l'entretien et l'utilisation de vos appareils.

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



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 :

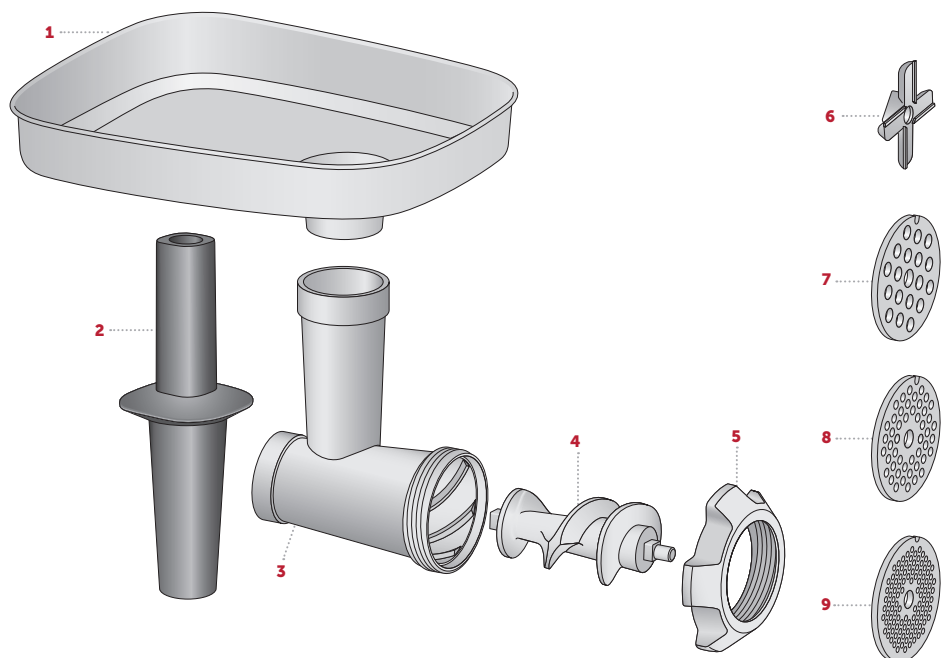
- Lisez toutes les instructions.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- 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.
- 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.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant ou vendus par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
- Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
- N'utilisez jamais l'accessoire pour hachoir sans le plateau attaché au tube à farcir et sans la grille montée dans le collier de serrage.
- La lame et la grille sont tranchantes. Manipulez l'appareil avec soin lorsque vous insérez ou retirez des pièces, ainsi que lorsque vous le nettoyez. Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais vos doigts pour retirer des restes de nourriture de la grille de hachage pendant que le hachoir est en marche. Vous risquez de vous blesser gravement.
- 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'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que le but prévu.
- Veuillez également consulter la section des mesures de protection importantes figurant dans le manuel d'entretien et d'utilisation du mixeur sur socle.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES (suite)

- N'introduisez jamais la nourriture à la main. Utilisez toujours le poussoir fourni. Gardez toujours vos doigts à l'écart de la vis sans fin et des lames de découpe. Ne mettez jamais vos doigts à l'intérieur du hachoir. Vous risquez de vous blesser gravement.
- Ne laissez jamais le hachoir fonctionner sans surveillance. Restez en sécurité. Débranchez le hachoir de la source d'alimentation avant de quitter l'espace de travail.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Attendez que toutes les pièces mobiles se soient immobilisées avant de retirer une pièce du hachoir.
- Pour réduire le risque de blessure corporelle ou d'endommagement du hachoir, attachez vos cheveux et vos vêtements longs à l'arrière, et retrousssez vos manches longues avant d'utiliser le hachoir. Retirez votre cravate, vos bagues, votre montre, vos bracelets ou tout autre bijou avant d'utiliser le hachoir.
- Ne tentez pas de broyer d'os ni d'autres objets durs.
- **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.

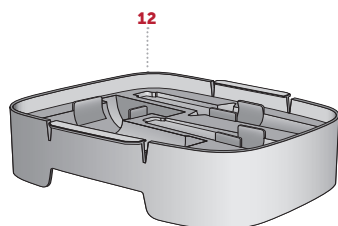
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pièces et fonctionnalités de l'accessoire hachoir Wolf Gourmet

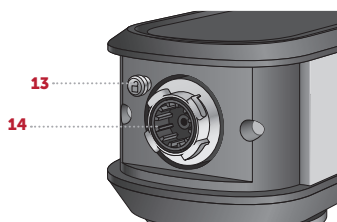


PIÈCES ET FONCTIONNALITÉS

- 1** Plateau
- 2** Poussoir
- 3** Corps
- 4** Vis sans fin de hachage
- 5** Collier de serrage
- 6** Lame
- 7** Grille grosse maille (8 mm)
- 8** Grille moyenne maille (4,8 mm)
- 9** Grille fine maille (3 mm)
- 10** Grille pour saucisses
- 11** Tube à farcir pour saucisses (18 mm)
- 12** Boîtier du hachoir
- 13** Bouton de déverrouillage d'accessoire (derrière le couvercle pour accessoire magnétique)
- 14** Support de fixation



Mixeur sur socle Zone de fixation d'accessoires spécialisés



PRÉSENTATION

Avant la première utilisation

Lavez toutes les pièces dans de l’eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les complètement.

Guide de hachage

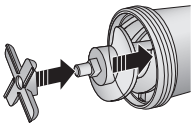
Avant d’insérer ou de retirer un accessoire, assurez-vous toujours que le mixeur sur socle est débranché et que l’interrupteur de marche est sur la position d’arrêt (O).

UTILISEZ CES PIÈCES	AVEC CES PIÈCES	UTILISATIONS SUGGÉRÉES	VITESSE
Grille fine maille (3 mm)	Lame	Viandes cuites pour faire du pâté, fromages durs (p. ex. parmesan), chapelure, fruits rouges pour faire de la confiture	1–4*
Grille moyenne maille (4,8 mm)	Lame	Viandes crues ou cuites pour saucisses	1–4
Grille grosse maille (8 mm)	Lame	Condiments, viandes crues pour hamburgers, sauces à base de viande ou soupes	1–4
Tube à farcir pour saucisses (18 mm)	Grille pour saucisses	Bratwursts ou grandes saucisses	1–4

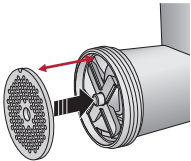
*Il est possible de régler la vitesse jusqu’au maximum de 4 en fonction du type de nourriture et de la quantité.

Montage de l’accessoire hachoir

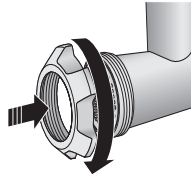
1. Insérez la vis sans fin de hachage dans le corps du hachoir.
Placez la lame sur l’extrémité de la vis sans fin, côté plat vers l’extérieur.
REMARQUE : le hachoir ne hachera pas tant que la lame ne sera pas orientée correctement.



2. Placez la grille de votre choix sur la lame en alignant l’encoche de la grille avec la languette sur le rebord fileté du corps du hachoir.

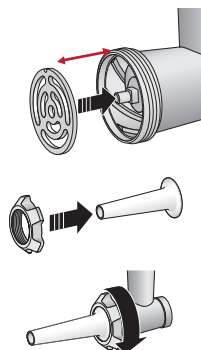


3. Placez le collier de serrage sur le corps du hachoir et faites-le tourner dans le sens horaire jusqu’à ce qu’il soit bien attaché.



Montage du tube à farcir pour saucisses

1. Insérez la vis sans fin de hachage dans le corps du hachoir.
Placez la grille pour saucisses sur l'extrémité de la vis sans fin en alignant l'encoche de la grille pour saucisses avec la languette sur le rebord fileté du corps du hachoir.
2. Maintenez le corps côté fileté vers le haut et placez l'extrémité large du tube à farcir pour saucisses sur le corps du hachoir.
Faites glisser le collier de serrage sur le tube à farcir pour saucisses et faites-le tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien attaché.



Utilisation du tube à farcir pour saucisses

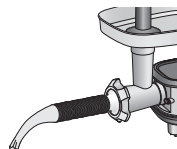
AVERTISSEMENT



Danger d'enchevêtrement.

- Ne mettez jamais vos doigts à l'intérieur du hachoir.
- Utilisez toujours le poussoir.
- N'utilisez pas l'appareil sans que le plateau ne soit à sa place.
- Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.

1. Graissez légèrement le tube à farcir pour saucisses et faites glisser un boyau sur l'extrémité du tube, en laissant environ 10 cm d'espace pour faire un nœud.



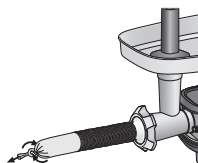
2. Réglez la commande de vitesse sur la vitesse souhaitée (1 à 4 maximum). Introduisez de la nourriture dans le plateau à l'aide du poussoir pour faire entrer la nourriture dans le corps du hachoir. Tenez fermement le boyau pendant qu'il se remplit.

CONSEIL : utilisez une épingle ou une aiguille pour percer le boyau et crever les bulles d'air créées au cours du processus de remplissage.



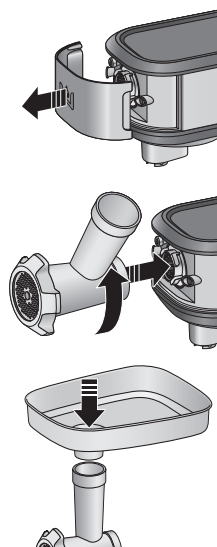
3. Faites passer la nourriture dans le hachoir jusqu'à ce qu'il ne reste que 10 à 15 cm de boyau à remplir. Réglez la commande de vitesse du mixeur sur socle sur la position d'arrêt (O).
Faites un nœud ou utilisez une ficelle pour fermer l'extrémité du boyau de saucisse.

REMARQUE : pour une saucisse comme la bratwurst, faites tourner les extrémités du boyau de saucisse dans la direction contraire à chaque longueur de saucisse.



Fixation de l'accessoire hachoir au mixeur sur socle

1. Avant d'insérer ou de retirer un accessoire, assurez-vous toujours que le mixeur sur socle est débranché et que l'interrupteur de marche est sur la position d'arrêt (O).
2. Retirez le couvercle d'accessoire magnétique du mixeur sur socle Wolf Gourmet pour accéder au support de fixation.
3. Insérez l'extrémité dentée du corps du hachoir à un angle en alignant les languettes avec le support de la zone de fixation d'accessoires spécialisés. Faites tourner le corps dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se bloque à sa place.
4. Insérez l'ouverture à encoche du plateau dans la fente sur la partie supérieure du corps du hachoir.



Hachage à l'aide de l'accessoire hachoir

AVERTISSEMENT



Danger d'enchevêtrement.

- Ne mettez jamais vos doigts à l'intérieur du hachoir.
- Utilisez toujours le poussoir.
- N'utilisez pas l'appareil sans que le plateau ne soit à sa place.
- Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.

1. Découpez la nourriture en morceaux pouvant être introduits dans l'ouverture du plateau.
2. Réglez la commande de vitesse sur la vitesse souhaitée entre 1 et 4, puis introduisez la nourriture dans l'ouverture du plateau à l'aide du poussoir.



Retrait de l'accessoire hachoir

1. Éteignez et débranchez le mixeur sur socle. Retirez le plateau.
2. Appuyez sur le bouton de déverrouillage d'accessoire et faites tourner le corps du hachoir dans le sens horaire pour le retirer du mixeur sur socle.
3. Maintenez le corps du hachoir et faites tourner le collier de serrage dans le sens antihoraire pour le retirer.
4. Retirez la grille, la lame et la vis sans fil avec soin pour les nettoyer.

CONSEILS GÉNÉRAUX POUR LE HACHAGE

- Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, hachez de la viande très froide ou partiellement congelée. Vous pouvez également refroidir les pièces du hachoir dans le réfrigérateur ou dans le congélateur avant de les utiliser pour maintenir une température basse pendant le hachage.
- Choisissez une vitesse entre 1 et 4 de façon à faire sortir la viande en longs filaments. Si les filaments commencent à se défaire, réduisez la vitesse.
- Vous pouvez hacher certaines viandes deux fois pour qu'elles soient plus tendres.
REMARQUE : Les viandes grasses ne doivent être hachées qu'une seule fois.
- Si vous utilisez des boyaux naturels, faites-les d'abord tremper dans de l'eau froide pendant 30 minutes pour retirer tout surplus de sel. Après cela, rincez les boyaux plusieurs fois en faisant couler de l'eau froide sur toute leur longueur. Consultez les instructions accompagnant les boyaux de saucisse pour obtenir les meilleurs résultats possibles.

Recommandations pour l'entretien

Nettoyage de l'accessoire hachoir et de ses pièces

1. Les pièces suivantes peuvent être lavées au lave-vaisselle, mais seulement sur le panier supérieur : grille pour saucisses, tubes à farcir pour saucisses, grilles de hachage, lame, plateau et poussoir.
2. Lavez le corps du hachoir, la vis sans fil et le collier de serrage dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et laissez bien sécher.

Garantie résidentielle limitée Wolf Gourmet

DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

La présente garantie de produit Wolf Gourmet s'applique uniquement aux appareils électroménagers. Wolf Gourmet garantit les appareils électroménagers contre tout défaut de matériau ou de fabrication pendant une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat.

GARANTIE LIMITÉE À VIE

La présente garantie de produit Wolf Gourmet s'applique uniquement aux batteries de cuisine et aux articles de coutellerie. Wolf Gourmet garantit les batteries de cuisine et les articles de coutellerie contre tout défaut de matériau ou de fabrication pendant la durée de vie du produit. Les imperfections mineures et les décolorations sont normales et ne sont pas considérées comme des défauts.

CONDITIONS APPLICABLES À CHAQUE GARANTIE

La présente garantie résidentielle limitée de Wolf Gourmet s'applique aux appareils électroménagers, aux batteries de cuisine et aux articles de coutellerie achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. Elle est la seule garantie expresse pour ce produit et se substitue à toute autre garantie.

Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

La présente garantie ne s'applique pas à l'usure ordinaire, à une utilisation non conforme aux instructions publiées, ou aux dommages subis en raison d'une négligence, d'un accident, d'une altération, d'un abus, d'une utilisation à mauvais escient, d'une réparation ou d'un service inadéquats. La présente garantie est nulle si le produit est utilisé à des fins autres que résidentielles ou s'il est soumis à une tension électrique ou à une forme d'onde autre que celles prescrites sur la plaque signalétique (p. ex. 120 V ~ 60 Hz). La présente garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine ou au destinataire initial du cadeau.

Wolf Gourmet décline toute responsabilité en cas de dommages particuliers, accessoires et immatériels causés par une violation de garantie expresse ou tacite. Notre responsabilité totale se limite au montant du prix d'achat. NOUS DÉCLINONS TOUTE GARANTIE TACITE, Y COMPRIS LA GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SAUF DANS LA MESURE OÙ LA LOI L'INTERDIT, AUQUEL CAS UNE TELLE GARANTIE SE LIMITE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE ÉCRITE. La présente garantie vous confère des droits juridiques particuliers. Il est possible que vous disposiez d'autres droits en fonction de votre lieu de résidence. Certains États ne permettant pas les limitations des garanties tacites ou de la responsabilité en cas de dommages particuliers, accessoires ou immatériels, il est possible que ces limitations ne s'appliquent pas à vous.

Pour faire une réclamation en vertu de la garantie visitez la section contact et support de notre site Web à l'adresse wolfgourmet.com/warranty; visitez la section contact & support de notre site Web à l'adresse wolfgourmet.com/warranty; ou appelez au 844-885-8770. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer le modèle, le type et les numéros de série sur la plaque signalétique de votre produit.



Willkommen

Vielen Dank für den Kauf dieses Produkts von Wolf Gourmet. Wir freuen uns darauf, viele Jahre ein Teil Ihrer Küche zu sein. Haushaltskleingeräte von Wolf Gourmet werden mit der Liebe zum Detail gefertigt, die Sie von Wolf gewohnt sind. Dank der präzise einstellbaren Geräte von Wolf Gourmet servieren Sie die Gerichte, die Sie sich vorstellen.

Registrieren Sie Ihr Produkt

Wir empfehlen Ihnen nachdrücklich, Ihr Gerät von Wolf Gourmet zu registrieren, um den größten Nutzen aus Ihrem Kauf zu ziehen. Durch das Registrieren:

- werden Sie Wolf Gourmet-Insider für kulinarische Kniffe;
- erhalten Sie andauernden Kundendienst von Wolf Gourmet;
- aktivieren Sie Ihre Garantie und lassen Ihren Kauf vermerken;
- werden Sie über Service-Updates informiert;
- erhalten Sie gelegentliche E-Mails, die Ihnen helfen, Ihre Küchengeräte zu pflegen, damit Sie sich lange an ihnen erfreuen können.

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



WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind grundsätzliche Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, um das Risiko eines Brandes, eines Stromschlags und/oder Verletzungen zu verringern. Hierzu zählen die Folgenden:

- Lesen Sie sich alle Anweisungen durch.
- Diese Küchenmaschine ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen oder Kenntnissen vorgesehen, es sei denn, diese Personen werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche weitere Person sorgfältig beaufsichtigt und hinsichtlich des Gebrauchs der Küchenmaschine angeleitet.
- Wird eine Küchenmaschine in der Nähe von Kindern eingesetzt, ist eine sorgfältige Beaufsichtigung erforderlich. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit der Küchenmaschine spielen.
- Diese Küchenmaschine darf nicht von Kindern bedient werden. Benutzen und lagern Sie das Gerät und dessen Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schalten Sie das Küchengerät AUS (●) und ziehen den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, bevor Sie Teile einsetzen oder abnehmen und vor der Reinigung. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie nie am Kabel.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Haare und Kleidung sowie Spachtel und andere Geräte während des Betriebs fern von den Rührbesen, um das Risiko von Verletzungen und/oder Beschädigungen am Mixer zu reduzieren.
- Nehmen Sie Küchenmaschinen nicht in Betrieb, wenn das Stromkabel oder der Netzstecker beschädigt sind, wenn das Gerät fallen gelassen oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde oder nicht ordnungsgemäß funktioniert. Der Austausch von Stromkabeln sowie Reparaturen müssen durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder in ähnlicher Weise qualifizierte Personen erfolgen, um Gefahren zu vermeiden. Informationen zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung Ihres Geräts erhalten Sie beim Kundendienst unter der angegebenen Telefonnummer.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht von Wolf Gourmet verkauft wird, kann zu einem Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Kante des Tisches bzw. der Arbeitsplatte verläuft oder heiße Oberflächen wie den Herd berührt.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Gasbrenner oder elektrische Kochplatten bzw. in deren Nähe oder in einen heißen Ofen.
- Betreiben Sie den Fleischwolf nie, ohne die Einfüllschale am Fülltrichter zu befestigen und die Lochscheibe mit dem Schraubring zu sichern.
- Messer und Lochscheibe sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um, wenn Sie diese Teile einsetzen, herausnehmen oder reinigen. Lagern Sie die Teile außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Entfernen Sie nie Reste von der Lochscheibe, während der Fleischwolf in Betrieb ist. Dies kann zu schweren Verletzungen führen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf AUS (●) gestellt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, stellen Sie den Schalter auf AUS (●) und ziehen dann den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie das Netzkabel

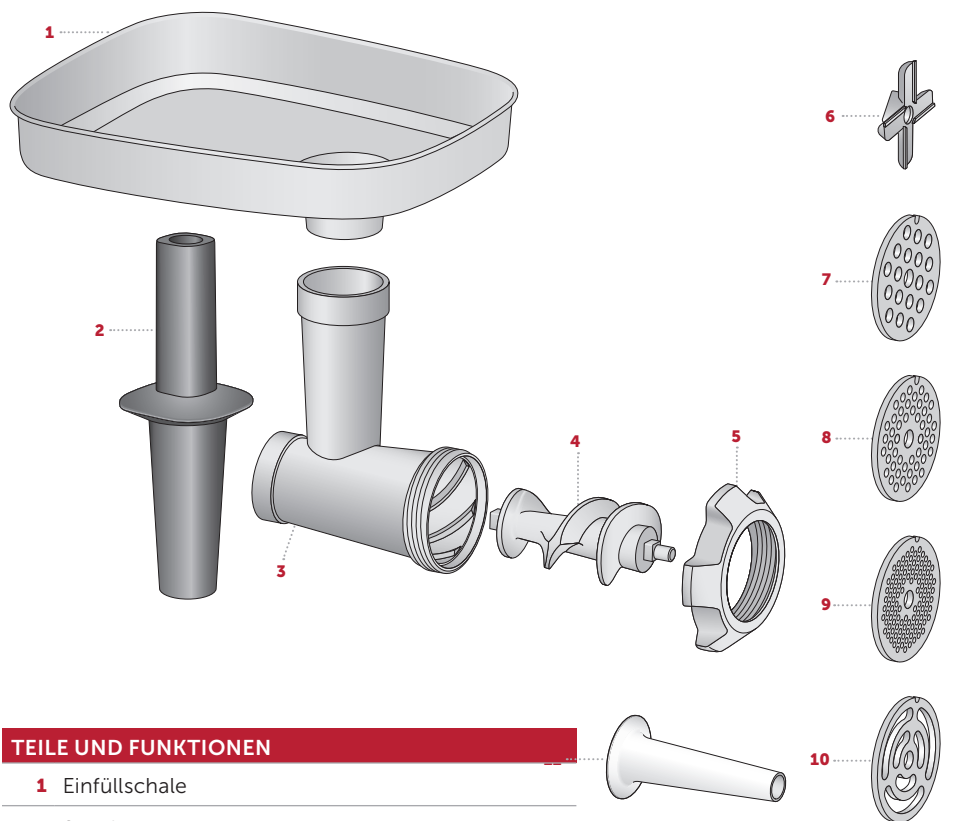
immer am Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie nie am Kabel.

WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN (Fortsetzung)

- Verwenden Sie diese Küchenmaschine nur für ihren bestimmungsgemäßen Zweck.
- Siehe auch den Abschnitt „Wichtige Sicherheitsvorkehrungen“, der in der Gebrauchs- und Pflegeanleitung der Küchenmaschine enthalten ist.
- Geben Sie Zutaten nie mit der Hand in das Gerät. Benutzen Sie immer den mitgelieferten Stopfer. Halten Sie Finger immer von Schnecke und Schneidemessern fern. Greifen Sie nie in den Fleischwolf. Diese Handlung kann zu schweren Verletzungen führen.
- Lassen Sie den Fleischwolf nie unbeaufsichtigt laufen. Seien Sie vorsichtig. Trennen Sie den Fleischwolf von der Stromquelle, bevor Sie den Arbeitsbereich verlassen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Warten Sie ab, bis alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie Teile des Fleischwolfs entfernen.
- Um schwere Verletzungen und/oder die Beschädigung des Fleischwolfs zu vermeiden, binden Sie lange Haare zurück, sichern Sie lose Kleidung und krempeln Sie lange Ärmel hoch, bevor Sie den Fleischwolf betreiben. Entfernen Sie Krawatten, Ringe, Armbanduhren, Armbänder oder anderen Schmuck, bevor Sie den Fleischwolf betreiben.
- Versuchen Sie nicht, Knochen oder andere harte Objekte zu mahlen.
- **VORSICHT!** Um eine Gefährdung durch unbeabsichtigtes Zurücksetzen des Wärmeschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. einen Timer, angeschlossen oder mit einem Stromkreis verbunden werden, der regelmäßig durch eine Versorgungseinheit ein- und ausgeschaltet wird.

BEWAHREN SIE DIE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG AUF

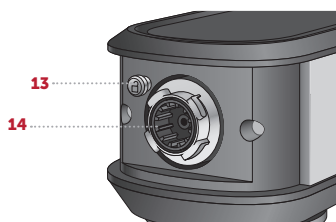
Fleischwolf-Zubehör von Wolf Gourmet – Teile und Funktionen



TEILE UND FUNKTIONEN

- 1** Einfüllschale
- 2** Stopfer
- 3** Gehäuse
- 4** Förderschnecke
- 5** Schraubring
- 6** Messer
- 7** Grobe Lochscheibe (8 mm)
- 8** Mittlere Lochscheibe (4,8 mm)
- 9** Feine Lochscheibe (3 mm)
- 10** Lochscheibe für Wurst
- 11** Wurstfüller (18 mm)
- 12** Fleischwolf-Behälter
- 13** Zubehörentriegelungsknopf (hinter der magnetischen Abdeckung des Zubehöranschlusses)
- 14** Anschlussnabe

Küchenmaschine
Sonderzubehöranschluss



ERSTE SCHRITTE

Vor der ersten Inbetriebnahme

Alle Teile in warmem Seifenwasser waschen, gründlich ausspülen und trocknen.

Fleischwolf – Leitfaden

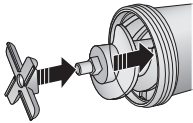
Bevor Sie Zubehör einsetzen oder entfernen, stellen Sie immer sicher, dass die Küchenmaschine ausgesteckt und auf AUS (O) geschaltet ist.

VERWENDEN SIE DIESE TEILE	MIT DIESEN TEILEN	VORGESCHLAGENE VERWENDUNGEN	GESCHWINDIGKEIT
Feine Lochscheibe (3 mm)	Messer	Gekochtes Fleisch für Aufstriche, harte Käsesorten (z. B. Parmesan), Semmelbrösel, Beeren für Marmelade und Gelee	1–4*
Mittlere Lochscheibe (4,8 mm)	Messer	Rohes oder gekochtes Fleisch für Würste	1–4
Grobe Lochscheibe (8 mm)	Messer	Würzsoßen, Chutney und rohes Fleisch für Hamburger, Fleischsoßen oder Eintöpfe wie Chili	1–4
Wurstfüller (18 mm)	Lochscheibe für Wurst	Bratwurst oder große Würste	1–4

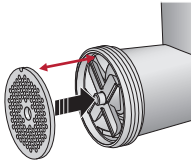
*Die Geschwindigkeit kann je nach Art und Menge von Zutaten bis auf die Maximalgeschwindigkeit 4 eingestellt werden.

Befestigen des Fleischwolf-Zubehörs

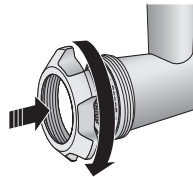
1. Setzen Sie die Schnecke in das Gehäuse ein. Setzen Sie das Schneidemesser mit der flachen Seite nach außen auf das Ende der Schnecke.
HINWEIS: Der Fleischwolf mahlt nicht, wenn das Messer nicht korrekt ausgerichtet ist.



2. Setzen Sie die gewünschte Scheibe auf das Messer und stellen Sie dabei sicher, dass die Kerbe an der Lochscheibe mit der Nase am Gehäuse-Abdeckrand ausgerichtet ist.

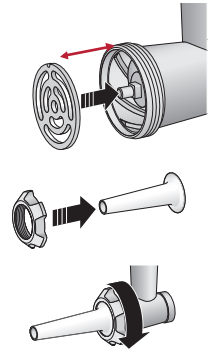


3. Setzen Sie den Schraubring auf das Gehäuse und drehen ihn im Uhrzeigersinn fest.



Anbringen des Wurstfüllers

1. Setzen Sie die Schnecke in das Gehäuse ein. Setzen Sie die Scheibe auf das Ende der Schnecke und stellen Sie dabei sicher, dass die Kerbe an der Wurstlochscheibe mit der Nase am Gehäuse-Abdeckrand ausgerichtet ist.
2. Halten Sie das Gehäuse mit dem Gewinde nach oben und setzen Sie das breitere Ende des Wurstfüllers auf das Gehäuse auf. Schieben Sie den Schraubring über den Wurstfüller und drehen ihn im Uhrzeigersinn fest.



Verwendung des Wurstfüllers

⚠ WARNUNG



Einzugsgefahr.

- Greifen Sie nie in den Fleischwolf-Auslass.
- Benutzen Sie immer den Stopfer.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Einfüllschale.
- Lesen Sie die Anleitung vor Inbetriebnahme.

1. Ölen Sie den Wurstfüller leicht ein und schieben Sie den Wurstdarm über das Ende des Füllrohrs. Lassen Sie dabei ca. 10 cm zum Abbinden überhängen.

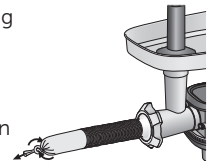
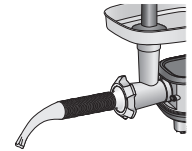
2. Stellen Sie die Geschwindigkeit auf die gewünschte Höhe ein (1-4 maximal). Geben Sie die Zutaten auf die Einfüllschale und stopfen Sie das Fleisch mit dem Stopfer in den Einfülltrichter. Halten Sie den Wurstdarm beim Füllen fest.

TIPP: Nehmen Sie eine Nadel, um Luftblasen, die sich im Wurstdarm während des Füllvorgangs bilden, zu durchstechen.

3. Mahlen Sie so viel Fleisch, bis nur noch 10-15 cm Wurstdarm zur Füllung übrig sind. Stellen Sie den Geschwindigkeitsknopf an der Maschine auf AUS (O).

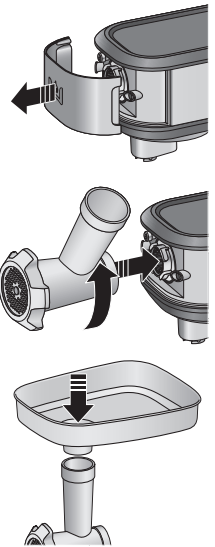
Machen Sie einen Knoten oder binden Sie das Wurstende mit Garn ab.

HINWEIS: Für Wurstketten wie bei Bratwurst, drehen Sie die Wurstenden nach jeder Wurstlänge in der Kette in abwechselnder Richtung.



Anbringen des Fleischwolf-Zubehörs an der Küchenmaschine

1. Bevor Sie Zubehör einsetzen oder entfernen, stellen Sie immer sicher, dass die Küchenmaschine ausgesteckt und auf AUS (O) geschaltet ist.
2. Entfernen Sie die magnetische Abdeckung des Zubehöranschlusses an der Küchenmaschine von Wolf Gourmet, um Zugang zur Anschlussnabe zu erhalten.
3. Führen Sie die Antriebswelle des Gehäuses schräg ein und richten dabei die Nasen auf die Nabe des Zubehöranschlusses aus. Drehen Sie das Gehäuse gegen den Uhrzeigersinn, bis es einrastet.
4. Führen Sie die eingekerbte Öffnung der Einfüllschale in den Schlitz oben auf dem Gehäuse ein.



Mahlen mit dem Fleischwolf

! WARNUNG



Einzugsgefahr.

- Greifen Sie nie in den Fleischwolf-Auslass.
- Benutzen Sie immer den Stopfer.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Einfüllschale.
- Lesen Sie die Anleitung vor Inbetriebnahme.

1. Schneiden Sie die Zutaten in Stücke, die in den Einfülltrichter passen.
2. Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Stufe zwischen 1-4 und geben Sie die Zutaten mit Hilfe des Stopfers in den Einfülltrichter.



Entfernen des Fleischwolf-Zubehörs

1. Schalten Sie die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker. Entfernen Sie die Einfüllschale.
2. Drücken Sie den Zubehöreentriegelungsknopf und drehen Sie das Gehäuse im Uhrzeigersinn von der Küchenmaschine ab.
3. Halten Sie das Gehäuse, während Sie den Schraubring gegen den Uhrzeigersinn abdrehen.
4. Entfernen Sie vorsichtig die Scheibe, das Messer und die Förderschnecke zur Reinigung.

ALLGEMEINE MAHLTIPPS

- Sie erhalten die besten Ergebnisse, wenn Sie sehr kaltes oder angefrorenes Fleisch zerkleinern. Sie können auch die Fleischwolfteile vor Verwendung im Kühlschrank oder Gefrierschrank kühlen, um die Mahltemperatur beizubehalten.
- Wählen Sie eine Geschwindigkeit zwischen 1 und 4, bei der das Fleisch in langen Strängen ausgestoßen wird. Wenn die Stränge auseinanderbrechen, reduzieren Sie die Geschwindigkeit.
- Für zartere Ergebnisse können bestimmte Fleischsorten zwei Mal durch den Wolf gedreht werden.

HINWEIS: Fettiges Fleisch sollte nur ein Mal zerkleinert werden.

- Bei Verwendung von Naturdarm sollte dieser zuerst 30 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht werden, um überschüssiges Salz zu entfernen. Spülen Sie den Naturdarm nach dem Einweichen mehrere Male aus, indem Sie kaltes Wasser durch die gesamte Länge des Naturdarms laufen lassen. Folgen Sie den Anleitungen, die dem Naturdarm beiliegen, um die besten Resultate zu erhalten.

Pflegeempfehlungen

Reinigung des Fleischwolfs und des Zubehörs

1. Die folgenden Teile sind spülmaschinenfest, aber nur im oberen Spülmaschinenfach: Scheibe des Wurstfüllers, Wurstfüllrohr, Lochscheiben, Messer, Einfüllschale und Stopfer.
2. Waschen Sie das Gehäuse, die Schnecke und den Schraubring in warmer Seifenlauge. Gründlich ausspülen und trocknen.

Eingeschränkte Garantie für den Privatgebrauch von Wolf Gourmet

FÜR DEN PRIVATGEBRAUCH

FÜNFJÄHRIGE BESCHRÄNKTE GARANTIE

Diese Produktgarantie von Wolf Gourmet gilt nur für Haushaltsgeräte. Wolf Gourmet garantiert für einen Zeitraum von fünf (5) Jahren ab Datum des Originalkaufs, dass die Haushaltsgeräte frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

LANGZEITGARANTIE

Diese Produktgarantie von Wolf Gourmet gilt nur für Kochgeschirr und Schneidwaren. Wolf Gourmet garantiert, dass Kochgeschirr und Schneidwaren für die gesamte Lebensdauer des Produkts frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind. Kleine Unregelmäßigkeiten und Verfärbungen sind normal und werden nicht als Defekte angesehen.

GELTENDE BESTIMMUNGEN JEDER GEWÄHRLEISTUNG

Diese beschränkte Garantie für den Privatgebrauch von Wolf Gourmet gilt für Haushaltsgeräte, Kochgeschirr und Schneidwaren, die in den Vereinigten Staaten oder in Kanada erworben und verwendet wurden. Dies ist die einzige vertragliche Gewährleistung für dieses Produkt und versteht sich anstelle jeglicher anderer Gewährleistung.

Während der Garantiezeit besteht Ihr ausschließlicher Rechtsbehelf nach unserem Ermessen in der Reparatur oder dem Austausch dieses Produkts oder einer Komponente, die sich als defekt herausstellt; Sie sind jedoch für alle Kosten verantwortlich, die mit der Rücksendung des Produkts an uns und unserer Rücksendung eines Produkts oder einer Komponente im Rahmen dieser Garantie an Sie verbunden sind. Wenn das Produkt oder die Komponente nicht mehr verfügbar ist, ersetzen wir es durch ein ähnliches Produkt von gleichem oder höherem Wert.

Diese Gewährleistung erstreckt sich nicht auf den normalen Verschleiß, auf Benutzung entgegen der gedruckten Bedienungsanleitung oder Beschädigung des Produkts, die auf Nachlässigkeit, Unfall, Änderung, Missbrauch, falsche Benutzung, oder unsachgemäße Reparatur oder Reparatur durch einen nicht autorisierten Servicepartner zurückzuführen ist. Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt für andere Zwecke benutzt wird oder anderer Spannung oder Wellenform als der auf dem Typenschild angegebenen ausgesetzt wird (z. B. 120V ~ 60 Hz). Diese Garantie erstreckt sich nur auf den Erstkäufer oder den ursprünglichen Empfänger des Geschenks.

Wolf Gourmet schließt alle Ansprüche von Sonderschäden, Nebenschäden und Folgeschäden aus, die auf Verletzung der ausdrücklichen oder stillschweigenden vertraglichen Gewährleistung zurückzuführen sind. Die Haftung ist auf die Höhe des Kaufpreises begrenzt. JEDE IMPLIZITE GEWÄHRLEISTUNG EINSCHLIESSLICH ZUSICHERUNGEN ALLGEMEINER GEBRAUCHSTAUGLICHKEIT ODER GEWÄHRLEISTUNGEN DER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK, WERDEN IM GESETZLICH ZULÄSSIGEN RAHMEN AUSGESCHLOSSEN, WOBEI IN EINEM SOLCHEN FALL DIE STILLSCHWEIGENDE GARANTIE AUF DIE DAUER DER OBIEN ANWENDBAREN GARANTIE BESCHRÄNKT IST. Diese Garantie gibt Ihnen bestimmte gesetzliche Rechte. Möglicherweise haben Sie in Abhängigkeit vom jeweiligen Wohnsitz zusätzliche Rechte. Einige Länder lassen keine Beschränkungen in Bezug auf eine indirekte Garantie oder den Ausschluss oder die Beschränkung von Sonderschäden, Nebenschäden oder Folgeschäden zu, daher kann es sein, dass diese Beschränkung für Sie nicht zutrifft.

Um einen Garantieanspruch anzumelden, besuchen Sie den Abschnitt Kontakt & Support auf unserer Website unter wolfgourmet.com/warranty oder rufen Sie uns unter 844-885-8770 an. Für einen schnelleren Service suchen Sie bitte die Modell-, Typ- und Seriennummern auf dem Typenschild des Geräts.



Benvenuto

Grazie per avere acquistato questo prodotto Wolf Gourmet. Siamo felici di far parte della sua cucina per gli anni a venire. Gli elettrodomestici da banco Wolf Gourmet sono realizzati con l'attenzione ai dettagli che ci si aspetta da Wolf. Grazie al controllo preciso di Wolf Gourmet, il piatto che ha pensato sarà esattamente quello che servirà.

Registri il suo prodotto

Le suggeriamo vivamente di registrare il suo prodotto Wolf Gourmet al fine di ottenere il massimo dal suo acquisto. Registrandosi, sarà possibile:

- Diventare un membro della comunità culinaria di Wolf Gourmet.
- Ricevere assistenza continua da Wolf Gourmet.
- Attivare la garanzia e registrare l'acquisto.
- Ricevere tempestivamente gli aggiornamenti del servizio.
- Ricevere ogni tanto delle e-mail per aiutarla a ottenere sempre il meglio dai suoi elettrodomestici.

Per registrarsi, andare su wolfgourmet.com/registration.



IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Nell'utilizzo di apparecchiature elettriche devono essere attuate misure di sicurezza generali per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e/o danni alle persone, tra le quali:

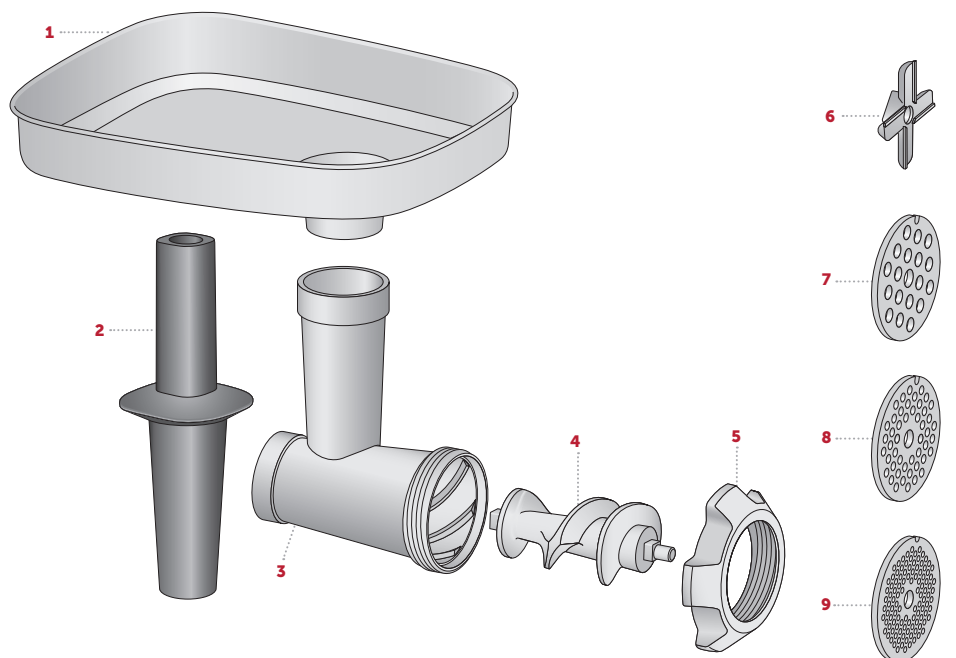
- Leggere tutte le istruzioni.
- Questo apparecchio non è adatto per essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, con mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che non siano strettamente sorvegliate e istruite sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessaria un'attenta supervisione quando qualunque apparecchio viene utilizzato nei pressi di bambini. I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.
- Spegnerne l'apparecchio (●), quindi scollegare il cavo dalla presa quando non è in uso, prima di mettere o togliere parti e prima della pulizia. Per staccare la spina, afferrarla ed estrarla dalla presa di corrente. Non tirare mai dal cavo di alimentazione.
- Evitare il contatto con parti in movimento. Tenere mani, capelli, indumenti, spatole e altri utensili lontano dalle fruste durante il funzionamento, per ridurre il rischio di danni alle persone e/o al miscelatore.
- Non utilizzare con un cavo o una spina danneggiati o dopo un malfunzionamento dell'apparecchio o dopo che sia caduto o sia rimasto danneggiato in qualsiasi modo. Le sostituzioni e le riparazioni del cavo di alimentazione devono essere eseguite dal produttore, da un servizio di assistenza o da personale qualificato, per evitare rischi. Chiamare il numero del Servizio Clienti che è stato fornito per informazioni su controllo, riparazione o regolazione.
- L'uso di accessori non venduti da Wolf Gourmet può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Non utilizzare all'aperto.
- Non lasciare pendere il cavo sul bordo del tavolo o del bancone né metterlo a contatto con superfici calde, tra cui stufe.
- Non collocare in prossimità di un gas caldo o di un bruciatore elettrico o un forno riscaldato.
- Non azionare mai l'accessorio tritatutto senza aver fissato il vassoio al tubo per alimenti e aver montato il disco nel collare.
- Lama e disco sono affilati. Maneggiare con cura durante l'inserimento, la rimozione e la pulizia. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non usare mai le dita per togliere il cibo dalla piastra di macinazione mentre il tritatutto è in funzione. Potrebbero verificarsi gravi lesioni.
- Verificare che l'apparecchio sia spento (●) prima di inserire il cavo nella presa a muro. Per scollegare, portare il comando su OFF (●), quindi rimuovere la spina dalla presa a muro. Per staccare la spina, afferrarla ed estrarla dalla presa di corrente. Non tirare mai dal cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA (continuazione)

- Consultare anche la sezione Avvertenze importanti incluse nella Guida all'uso e manutenzione del mixer fisso.
- Non inserire mai gli alimenti a mano. Utilizzare sempre lo spingi-alimenti in dotazione. Tenere sempre le dita lontane dalla coclea e dalle lame di taglio. Non toccare mai l'interno del tritatutto. In caso contrario si possono causare gravi lesioni.
- Non azionare mai il tritatutto incustodito. Prestare sempre attenzione. Scollegare il tritatutto dall'alimentazione elettrica prima di lasciare l'area di lavoro.
- Evitare il contatto con parti in movimento. Attendere che tutte le parti mobili si siano fermate prima di rimuovere qualsiasi parte del tritatutto.
- Per ridurre il rischio di gravi lesioni personali e/o danni al tritatutto, legare i capelli e gli indumenti sciolti e arrotolare le maniche lunghe prima di azionare il tritatutto. Rimuovere cravatte, anelli, orologi, bracciali o altri gioielli prima di azionare il tritatutto.
- Non tentare di tritare ossa o altri oggetti duri.
- **ATTENZIONE!** Al fine di evitare danni dovuti al ripristino automatico del dispositivo di protezione termica del motore, la presente apparecchiatura non deve essere alimentata mediante un dispositivo di commutazione esterno, quale un timer, o collegata a un circuito che viene acceso/spento automaticamente.

CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI

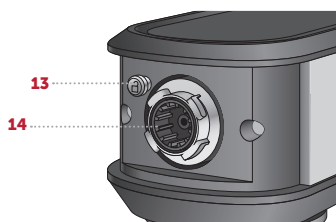
Parti e caratteristiche dell'accessorio tritatutto Wolf Gourmet



PARTI E CARATTERISTICHE

- 1** Vassoio
- 2** Spingi-alimenti
- 3** Alloggiamento
- 4** Coclea di macinazione
- 5** Collare
- 6** Lama
- 7** Disco grosso (8 mm)
- 8** Disco medio (4,8 mm)
- 9** Disco fine (3 mm)
- 10** Disco per salsicce
- 11** Stuffer per salsicce (18 mm)
- 12** Valigetta per tritatutto
- 13** Pulsante di rilascio del blocco accessorio (dietro la copertura accessorio magnetica)
- 14** Mozzo di attacco

Mixer fisso
Area attacco specialità



COME INIZIARE

Prima dell'utilizzo iniziale

Lavare tutte le parti in acqua calda e saponata; sciacquare e asciugare accuratamente.

Guida alla macinazione

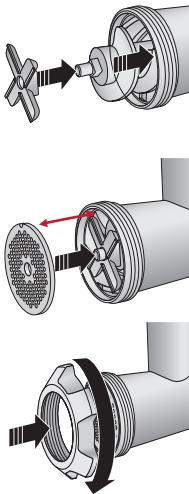
Prima di inserire o rimuovere gli accessori, assicurarsi sempre che il mixer fisso sia scollegato e che il comando di impostazione sia regolato su OFF (O).

UTILIZZARE QUESTE PARTI	CON QUESTE PARTI	UTILIZZI SUGGERITI	VELOCITÀ
Disco fine (3 mm)	Lama	Carni cotte per paste spalmabili, formaggi a pasta dura (es. Parmigiano Reggiano), pane grattugiato, bacche per marmellata e gelatina	1-4*
Disco medio (4,8 mm)	Lama	Carni crude o cotte per salsicce	1-4
Disco grosso (8 mm)	Lama	Condimenti, chutney e carni crude per hamburger, sughi di carne o zuppe come il chili	1-4
Stuffer per salsicce (18 mm)	Disco per salsicce	Bratwurst o salsicce grandi	1-4

*La velocità può essere regolata fino al livello massimo di 4 a seconda del tipo e della quantità di cibo.

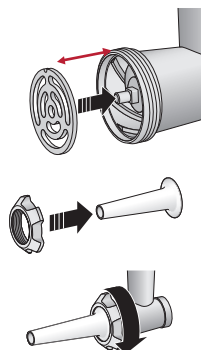
Montaggio dell'accessorio tritatutto

- 1. Inserire la coclea di macinazione nell'alloggiamento. Posizionare la lama sull'estremità della coclea di macinazione con il lato piatto rivolto verso l'esterno.
NOTA: il tritatutto non triterà se la lama non è orientata correttamente.
- 2. Posizionare il disco selezionato sulla lama, allineando la tacca sul disco con la linguetta sul bordo filettato dell'alloggiamento.
- 3. Posizionare il collare sull'alloggiamento, ruotando in senso orario fino a quando non viene fissato.



Montaggio dello stuffer per salsicce

1. Inserire la coclea di macinazione nell'alloggiamento. Posizionare il disco per salsicce sopra l'estremità della coclea di macinazione, allineando la tacca sul disco per salsicce con la linguetta sul bordo filettato dell'alloggiamento.
2. Tenere l'alloggiamento con il lato filettato rivolto verso l'alto, posizionando l'estremità più larga dello stuffer per salsicce sull'alloggiamento. Far scivolare il collare sullo stuffer per salsicce, girando in senso orario fino a quando non viene fissato.



Utilizzo dello stuffer per salsicce

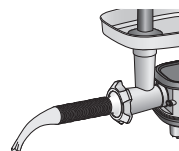
AVVERTENZA



Pericolo di intrappolamento.

- Non toccare mai l'uscita del tritatutto.
- Utilizzare sempre l'apposito spingi-alimenti.
- Non utilizzare senza vassoio in posizione.
- Leggere le istruzioni prima dell'uso.

1. Oliare leggermente lo stuffer per salsicce e far scorrere un budello sull'estremità dello stuffer per salsicce, lasciando circa 10 cm per legare la salsiccia.



2. Ruotare il controllo della velocità sulla velocità desiderata (1-4 massimo). Aggiungere il cibo al vassoio, utilizzando lo spingi-alimenti per inserire il cibo attraverso l'alloggiamento. Tenere saldamente il budello mentre si riempie.

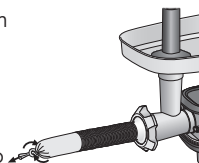


SUGGERIMENTO: utilizzare un perno o un ago per perforare il budello al fine di rilasciare eventuali bolle d'aria create durante il processo di riempimento.

3. Inserire il cibo nel tritatutto fino a quando non rimangono che 10-15 cm di budello da riempire. Ruotare il controllo della velocità del mixer fisso su OFF (O).

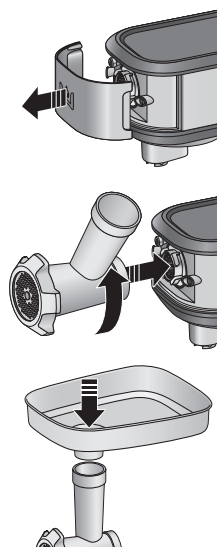
Utilizzare un nodo o una fascetta per legare l'estremità del budello.

NOTA: per collegare più salsicce come avviene con i bratwurst, arrotolare le estremità del budello in entrambe le direzioni in ogni tratto di collegamento tra una e l'altra.



Fissaggio dell'attacco del tritatutto al mixer fisso

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



Macinazione con l'accessorio tritatutto

AVVERTENZA



Pericolo di intrappolamento.

- Non toccare mai l'uscita del tritatutto.
- Utilizzare sempre l'apposito spingi-alimenti.
- Non utilizzare senza vassoio in posizione.
- Leggere le istruzioni prima dell'uso.

1. Tagliare gli alimenti in pezzi di dimensioni adeguate all'apertura del vassoio.
2. Ruotare il controllo velocità sulla regolazione desiderata tra 1-4 e inserire gli alimenti attraverso l'apertura del vassoio utilizzando lo spingi-alimenti.



Rimozione dell'accessorio tritatutto

1. Spegner e scollegare il mixer fisso. Rimuovere il vassoio.
2. Premere il pulsante di rilascio del blocco accessori e ruotare l'alloggiamento in senso orario per rimuoverlo dal mixer fisso.
3. Tenere l'alloggiamento, ruotando il collare in senso antiorario per rimuoverlo.
4. Rimuovere con cura il disco, la lama e la coclea di macinazione per pulire.

CONSIGLI PER IL TRITATUTTO

CONSIGLI GENERICI DI MACINAZIONE

- Per ottenere i migliori risultati, macinare carne molto fredda o parzialmente congelata. È inoltre possibile raffreddare le parti del tritatutto nel frigorifero o nel congelatore prima dell'uso, per mantenere una temperatura di macinazione a freddo.
- Scegliere una velocità compresa tra 1 e 4 che permette di estrarre la carne in lunghi filamenti. Se i filamenti iniziano a rompersi, ridurre la velocità.
- Per risultati più teneri, alcune carni possono essere macinate due volte.
NOTA: le carni grasse dovrebbero essere macinate una sola volta.
- Quando si utilizzano budelli naturali, immergerli prima in acqua fredda per 30 minuti per eliminare il sale in eccesso. Dopo l'ammollo, sciacquare più volte i budelli con acqua fredda per tutta la loro lunghezza. Per ottenere i migliori risultati, fare riferimento alle istruzioni fornite con i budelli.

Raccomandazioni per la cura

Pulizia del tritatutto e degli accessori

1. Le seguenti parti sono lavabili in lavastoviglie, solo nel ripiano superiore: disco per stuffer per salsicce, tubi per stuffer per salsicce, dischi di macinazione, lama, vassoio e spingi-alimenti.
2. Lavare l'alloggiamento, la coclea di macinazione e il collare in acqua calda saponata. Sciacquare e asciugare con cura.

Garanzia residenziale limitata Wolf Gourmet

PER USO RESIDENZIALE

GARANZIA LIMITATA DI CINQUE ANNI

La presente garanzia del prodotto Wolf Gourmet si applica solo agli apparecchi. Wolf Gourmet garantisce che gli apparecchi sono esenti da difetti di materiale o di lavorazione per un periodo di cinque (5) anni dalla data di acquisto originale.

GARANZIA A VITA LIMITATA

La presente garanzia del prodotto Wolf Gourmet si applica solo a pentole e posate. Wolf Gourmet garantisce che le pentole e le posate sono esenti da difetti di materiale o di lavorazione per tutta la durata di vita del prodotto. Imperfezioni e decolorazioni minori sono normali e non sono considerate difetti.

TERMINI APPLICABILI A CIASCUNA GARANZIA

La presente Garanzia Limitata Residenziale Wolf Gourmet si applica agli elettrodomestici, pentole e posate acquistati e utilizzati negli Stati Uniti o in Canada. Questa è l'unica garanzia esplicita per questo prodotto e sostituisce qualsiasi altra garanzia.

Durante il periodo di garanzia hai diritto alla riparazione o alla sostituzione del prodotto e di qualsiasi suo componente difettoso, a tua scelta; sono in ogni caso a tuo carico le spese di restituzione del prodotto difettoso e di spedizione del prodotto riparato o sostituito. Nel caso in cui il prodotto o il componente difettoso non sia più disponibile, sarà sostituito con uno simile di pari o maggior valore.

La presente garanzia non copre l'usura dovuta al normale utilizzo, all'uso non conforme alle istruzioni stampate, né i danni al prodotto derivanti da negligenza, incidente, alterazione, abuso, uso improprio, servizio o riparazione impropri. Questa garanzia non è valida se il prodotto viene utilizzato per usi diversi da quelli residenziali o sottoposto a qualsiasi tensione o forma d'onda diversa da quella specificata sull'etichetta dei dati tecnici (ad esempio, 120 V ~ 60 Hz). La presente garanzia si estende solo all'acquirente originario o al destinatario iniziale del regalo.

Wolf Gourmet esclude qualsiasi reclamo per danni speciali, incidentali e consequenziali causati dalla violazione della garanzia espressa o implicita. L'intera responsabilità è limitata all'importo del prezzo di acquisto. OGNI GARANZIA IMPLICITA, COMPRESA QUALSIASI GARANZIA DI COMMERCIALITÀ O IDONEITÀ PER UN PARTICOLARE SCOPO, È ESCLUSA, TRANNE NELLA MISURA PROIBITA DALLA LEGGE, NEL QUAL CASO TALE GARANZIA È LIMITATA ALLA DURATA DELLA PRESENTE GARANZIA SCRITTA. Questa garanzia conferisce diritti legali specifici. L'acquirente potrebbe avere altri diritti legali che variano a seconda del luogo in cui vive. Alcuni stati non consentono limitazioni su garanzie implicite o danni speciali, incidentali o consequenziali, pertanto le limitazioni di cui sopra potrebbero non essere applicabili.

Per le richieste riguardanti la garanzia visita la sezione contatti & assistenza del nostro sito internet.wolfgourmet.com/warranty; o telefona al numero 844-885-8770. Per un'assistenza più rapida, comunica il modello, il tipo e i numeri di serie riportati sull'etichetta del prodotto.

