



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
- 5 Getting Started
- 6 Cookware Collection
- 7 Care Recommendations
- 8 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 your questions about the features, operation, and maintenance of your Wolf Gourmet product. 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 cookware. 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 cookware.

To register, visit wolfgourmet.com/registration or call 800.222.7820.

IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ WARNING Fire Hazard:

- Never leave food cooking unattended. Never allow cookware to boil dry and never leave an empty pan unattended on a hot burner.
- Keep anything that can catch fire—for example, oven mitts, food packaging, towels, or curtains—away from your stovetop.
- Wear proper clothing and shoes. Avoid dangling sleeves and jewelry.
- Never heat fat or oil to the point that it smokes, burns, or turns black.
- Never use your cookware in a microwave oven.

⚠ WARNING Burn Hazard:

- This cookware 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 cookware by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when cookware is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the cookware.
- Steam can cause burns. When removing lids, position the lid so the steam is directed away from you.
- To prevent spills, do not fill pans more than two-thirds full.
- Always use potholders when removing cookware from oven or stovetop. Always use potholders to touch lid knobs or handles.
- Place cookware on stove so handles are not over other burners. Never leave handles of your cookware sticking out over the edge of the stovetop where they can be knocked off and cause spills of hot contents.

NOTICE

- Read all instructions.
- Avoid dragging or scraping pans on glass-top stovetops to avoid scratches on stovetop.
- Never place a hot pan on a cool ceramic/glass stovetop burner. This can fuse your pan to the stovetop.
- Use pans for purpose intended.
- No need to use special utensils. Metals, nylon, plastic, or wood can all be used.

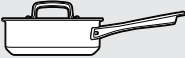
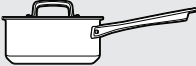
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Getting Started

- This cookware is ideal for use on gas and electric cooktops.
- Low to medium heat is recommended. The metals used in the cookware make them great heat conductors. If food is burning, the heat is too high.
- If preheating dry cookware to use for searing, set the cookware over medium heat for a few minutes. Do not leave cookware unattended. Test to see if it is hot enough by dropping some water on the cookware from your fingertips. If the droplets bead and roll across the cookware's surface, it is ready. If the water sizzles away slowly, it's not hot enough.
- Use the proper-size burner. The diameter of the cooktop cooking element should correspond to the diameter of the cookware. If cooking on a gas cooktop, the flame should not extend up the sides of the cookware.
- Cookware can withstand oven temperatures up to 500°F (260°C).
- Always use potholders when removing cookware from the oven.
- Do not overheat cookware. Discoloration or structural damage may occur.
- Deglazing cookware with wine, vinegar, broth, juice, or other liquid while hot creates a delicious pan sauce and also helps in cleaning.
- Wash in hot, soapy water.

Wolf Gourmet Cookware Collection

Pieces in sets may vary. All pieces are available as open stock items.

Cookware Collection		Cookware Description	Best For:
	8.5" Skillet	Shallow frying pans with flat bottom and flared sides that allow for easy turning of food or flipping during sautéing	All-purpose frying, stir-frying, sautéing, and high-temperature searing
	10" Skillet		
	11.5" Skillet With Helper Handle		
	2-Qt. Saucepan With Lid	Round with flat bottom, large bevel, and tall, straight sides, with tight-fitting lid	Cooking with liquid, simmering, boiling, and making sauces
	3-Qt. Saucepan With Lid		
	2-Qt. Saucier With Lid	A saucepan with short, curved sides designed for whisking and stirring	Making sauces and making reductions
	3.5-Qt. Sauté Pan With Lid	Straight sides with a wide, flat bottom, long stick handle, and tight-fitting lid	Fast cooking, tossing or stirring, braising, and searing
	6-Qt. Dutch Oven With Lid	Round with flat bottom, large bevel, and tall, straight sides, with tight-fitting lid	One-pot meals, long slow cooking for stews, braises, roasts, and casseroles
	8-Qt. Stockpot With Lid	Tall, straight-sided pot designed to reduce evaporation	Stock, soup, pasta, or chili
	5-Qt. Wok (no lid)	High, sloping sides with a flat bottom for easy cooktop cooking	Cooking foods quickly over high heat, stir-frying

Care Recommendations

CLEANING

When cookware is cool, hand wash cookware in warm soapy water with a sponge, dishcloth, or plastic pad after each use. Avoid using steel wool, steel scouring pads, or harsh detergents.

Dishwasher-safe, but not recommended. High temperatures and harsh detergents can discolor cookware.

Gold-brown or blue heat tints may result from overheating and/or mineral residue. To clean, make a paste with water and a nonabrasive stainless steel cleaner or baking soda. DO NOT USE A CLEANER THAT CONTAINS CHLORINE BLEACH. Apply the paste with a sponge or cloth to cookware while it is still warm and rub lightly in one direction. Wash again, rinse, and dry.

Although stainless steel is very durable, it is not indestructible. Pitting may result if undissolved salt is allowed to remain in the bottom of cookware. Do not allow acidic foods or foods that have been seasoned to remain in cookware for long periods of time. Allow cookware to cool before washing.

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

Wolf Gourmet Residential Limited Warranty

FOR RESIDENTIAL USE

LIMITED FIVE YEAR WARRANTY

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

LIFETIME LIMITED WARRANTY

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

TERMS APPLICABLE TO EACH WARRANTY

This Wolf Gourmet Residential Limited Warranty applies to appliances, cookware and cutlery purchased and used in the 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

- 11 Précautions de sécurité
- 12 Entrée en matière
- 13 Ensemble de batterie de cuisine
- 14 Recommandations d'entretien
- 15 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 batterie de cuisine 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 votre batterie de cuisine.

Pour vous enregistrer, visitez wolfgourmet.com/registration ou appelez au 800.222.7820.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie :

- Ne jamais laisser d'aliments sans surveillance. Ne jamais laisser le contenu d'un ustensile de cuisine bouillir jusqu'à sécheresse et ne jamais laisser une casserole vide sur un brûleur chaud.
- Maintenir éloigné de la surface de cuisson tout article qui pourrait s'enflammer comme des gants de cuisinier, des emballages alimentaires, des serviettes ou des rideaux.
- Porter des vêtements et des chaussures appropriés. Éviter les manches bouffantes et les bijoux.
- Ne jamais chauffer de la graisse ou de l'huile jusqu'au point où elle émet de la fumée, brûle ou noircit.
- Ne jamais utiliser la batterie de cuisine dans un four micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure :

- Cette batterie de cuisine n'est pas destinée à être utilisée 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 batterie de cuisine utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'une batterie de cuisine.
- La vapeur est susceptible de causer des brûlures. Lors de l'enlèvement d'un couvercle, le positionner de manière à ce que la vapeur soit dirigée loin de vous.
- Pour éviter les débordements, ne pas remplir les casseroles à plus des deux tiers de sa capacité.
- Toujours utiliser des maniques lors de l'enlèvement d'un ustensile de cuisine d'un four ou d'une surface de cuisson. Toujours utiliser des maniques pour toucher les boutons de couvercle ou les poignées.
- Placer l'ustensile de cuisine sur la cuisinière de manière à ce que les poignées ne se trouvent pas au-dessus d'autres brûleurs. Ne jamais laisser les poignées de votre ustensile de cuisine dépasser du bord de la surface de cuisson afin d'empêcher qu'il soit renversé et que son contenu chaud se déverse.

AVIS

- Lire toutes les instructions.
- Éviter de laisser traîner ou de gratter des casseroles sur des surfaces de cuisson en vitrocéramique afin de ne pas les érafler.
- Ne jamais placer une casserole chaude sur le brûleur d'une surface de cuisson en vitrocéramique. La casserole pourrait fusionner avec la surface de cuisson.
- Utiliser les casseroles selon la fin pour laquelle elles sont conçues.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser des ustensiles particuliers. Il est possible d'employer autant les métaux que le nylon, le plastique ou le bois.

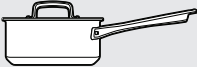
CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

Entrée en matière

- L'utilisation de cette batterie de cuisine est idéale pour utilisation sur les tables de cuisson électriques et gaz.
- Il est recommandé d'utiliser une chaleur basse à moyenne. Grâce aux métaux qui y sont utilisés, la batterie de cuisine est un excellent conducteur thermique. Si les aliments brûlent, la chaleur est trop élevée.
- Si l'on préchauffe l'ustensile de cuisine vide pour saisir un aliment, le poser sur un feu moyen pendant quelques minutes. Ne pas laisser l'ustensile de cuisine sans surveillance. Vérifier si le tout est suffisamment chaud en laissant tomber un peu d'eau sur l'ustensile de cuisine depuis le bout de vos doigts. Si les gouttelettes perlent et roulent sur la surface de l'ustensile de cuisine, il est prêt. Si l'eau grésille lentement, il n'est pas suffisamment chaud.
- Utiliser une dimension de brûleur adéquate. Le diamètre de l'élément de cuisson doit correspondre à celui de l'ustensile de cuisine. Si vous cuisinez sur une table de cuisson au gaz, la flamme ne doit pas lécher les bords de l'ustensile de cuisine.
- La batterie de cuisine peut supporter des températures de four pouvant aller jusqu'à 260 °C (500 °F).
- Toujours utiliser des maniques lors de l'enlèvement d'un ustensile de cuisine d'un four.
- Ne pas surchauffer la batterie de cuisine. Ceci pourrait provoquer une décoloration ou des dommages structuraux.
- Déglacer un ustensile de cuisson avec du vin, du vinaigre, du bouillon, du jus ou un autre liquide alors qu'il est chaud permet de créer une délicieuse sauce en casserole et aide aussi au nettoyage.
- Laver dans de l'eau chaude savonneuse.

Ensemble de batterie de cuisine de Wolf Gourmet

Les éléments présents dans la batterie peuvent varier. Il est possible de se procurer tous les articles sur une base individuelle.

ENSEMBLE DE BATTERIE DE CUISINE		DESCRIPTION DE BATTERIE DE CUISINE	IDÉAL POUR :
	Poêle à frire de 8,5 po	Il s'agit de poêles à frire peu profondes dotées d'un fond plat et de côtés évasés, ce qui permet de retourner aisément les aliments ou de les faire tourner dans un sauté	Tout usage. Peuvent être utilisées pour la friture, les sautés et le grillage à haute température
	Poêle à frire de 10 po		
	Poêle à frire de 11,5 po avec poignée de service		
	Casserole de 2 pintes avec couvercle	Ronde avec fond plat, un biseau large et des bords droits hauts avec un couvercle à fermeture ajustée	Cuire avec du liquide, faire mijoter, faire bouillir et préparer des sauces
	Casserole de 3 pintes avec couvercle		
	Saucier de 2 pintes avec couvercle	Une casserole munie de courts côtés incurvés; conçue pour fouetter et mélanger	Élaborer des sauces et faire des réductions
	Sautoir de 3,5 pintes avec couvercle	Bords droits avec un fond large et plat, une longue poignée et un couvercle à fermeture ajustée	Cuire rapidement, remuer ou mélanger, braiser et saisir
	Faitout de 6 pintes avec couvercle	Ronde avec fond plat, un biseau large et des bords droits hauts avec un couvercle à fermeture ajustée	Repas dans un seul contenant, cuisson longue et lente pour les ragoûts, le braisage, les rôtis et les casseroles
	Marmite de 8 pintes avec couvercle	Grande casserole à bords droits conçue pour réduire l'évaporation	Ranger, faire de la soupe, des pâtes ou du chili
	Wok de 5 pintes (sans couvercle)	Bords élevés évasés avec un fond plat pour une cuisson aisée sur une table de cuisson	Cuire rapidement des aliments sur un feu élevé, sauter

Recommandations d'entretien

NETTOYAGE

Lorsque l'ustensile de cuisson est froid, le laver avec de l'eau savonneuse et une éponge, un linge à vaisselle ou un tampon en plastique après chaque utilisation. Éviter d'utiliser une laine d'acier, des tampons à récurer en acier ou des détergents agressifs.

Lavable au lave-vaisselle, mais non recommandé. Les températures élevées et les détergents agressifs peuvent provoquer une décoloration de la batterie de cuisine.

Des teintes de chaleur dorées-brunes ou bleutées peuvent apparaître après la surchauffe et/ou par des résidus minéraux. Pour nettoyer, faire une pâte avec de l'eau et un nettoyant non abrasif pour l'acier inoxydable ou du bicarbonate de soude. NE PAS UTILISER DE NETTOYANT CONTENANT DU JAVELLISANT AU CHLORE. Appliquer la pâte avec une éponge ou un chiffon sur l'ustensile de cuisine alors qu'il est encore chaud et frotter légèrement dans une direction. Laver de nouveau, rincer et sécher.

Bien que l'acier inoxydable soit très durable, il n'est pas indestructible. L'ustensile pourrait se corroder si du sel non dissous demeure dans le fond. Ne pas laisser d'aliments acides ou quelconques qui ont été assaisonnés dans l'ustensile de cuisson pendant une période prolongée. Laisser l'ustensile de cuisson refroidir avant de le laver.

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.

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

- 18 Precauciones de seguridad
- 19 Inicio
- 20 Colección de recipientes de cocción
- 21 Recomendaciones sobre los cuidados
- 23 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 recipiente de cocción 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 su recipiente de cocción.

Para registrarse, visite wolfgourmet.com/registration o llame al 800.222.7820.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de incendio:

- Nunca deje alimentos cocinándose sin prestarles atención. Nunca deje que los recipientes de cocción hiervan en seco y nunca deje una sartén sin atención sobre un quemador caliente.
- Mantenga cualquier elemento que pueda prenderse fuego —por ejemplo, guantes de cocina, materiales de empaque de alimentos, repasadores o cortinas— alejados de la estufa.
- Utilice vestimenta y calzado adecuados. Evite el uso de mangas y de joyas que cuelguen.
- Nunca caliente grasa o aceite hasta el punto de que humee, se queme o se ennegrezca.
- Nunca utilice su recipiente de cocción en el horno de microondas.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemarse:

- Este recipiente de cocción 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 recipiente de cocción se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen el recipiente de cocción como juguete.
- El vapor puede provocar quemaduras. Cuando quite las tapas, coloque la tapa de modo que el vapor se dirija en sentido contrario al del usuario.
- Para evitar derrames, no llene los recipientes superando los dos tercios de capacidad.
- Siempre utilice agarraderas cuando quite los recipientes de cocción del horno o de la estufa. Siempre utilice agarraderas para tocar las perillas de las tapas o las manijas.
- Coloque los recipientes de cocción sobre la estufa de modo que las manijas no se encuentren sobre otros quemadores. Nunca deje las manijas de su recipiente de cocción sobresaliendo por el borde de la estufa donde alguien podría golpearlo y provocar el derrame del contenido caliente.

AVISO

- Lea todas las instrucciones.
- No arrastre o raye las sartenes sobre las estufas de vidrio para no rayar la superficie.
- Nunca coloque un recipiente caliente sobre un quemador frío de cerámica/vidrio. Esto podría provocar la fusión del recipiente a la estufa.
- Utilice los recipientes de cocción para el objetivo previsto.
- No hace falta utilizar utensilios especiales. Pueden utilizarse utensilios de metal, nylon, plástico o madera.

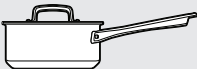
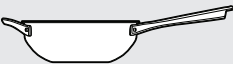
¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Inicio

- Estos recipientes de cocción son ideales para usar en superficies de cocción eléctricas o gas.
- Se recomienda un fuego bajo a medio. Los metales que se utilizan en estos recipientes los hacen excelentes conductores de calor. Si la comida se quema, entonces el fuego está muy alto.
- Si va a precalentar recipientes secos para sellar alimentos, coloque el recipiente sobre fuego medio por unos minutos. Nunca deje el recipiente sin atención. Para verificar que el recipiente esté lo suficientemente caliente, arroje algunas gotas de agua con sus dedos. Si las gotas se arman y desplazan por la superficie del recipiente, entonces está lista. Si el agua chisporrotea lentamente, entonces no está lo suficientemente caliente.
- Utilice el quemador del tamaño adecuado. El diámetro del elemento de cocción de la superficie de cocción debe corresponder al diámetro del recipiente de cocción. Si cocina con una superficie de cocción a gas, las llamas no deben extenderse por los lados del recipiente.
- Los recipientes pueden soportar temperaturas del horno de hasta 500°F (260°C).
- Siempre utilice agarraderas cuando quite los recipientes de cocción del horno.
- No caliente de más los recipientes de cocción. Pueden provocarse daños estructurales o decoloración.
- Levantar el fondo de cocción con vino, vinagre, caldo, jugo u otro líquido mientras se encuentra caliente crea una salsa deliciosa y también ayuda en la limpieza.
- Lávelas en agua caliente jabonosa.

Colección de recipientes de cocción Wolf Gourmet

Las piezas de la colección pueden variar. Todas las piezas se encuentran disponibles como elementos de stock abiertos.

COLECCIÓN DE RECIPIENTES DE COCCIÓN		DESCRIPCIÓN DE LA RECIPIENTES DE COCCIÓN	MEJOR PARA:
	Sartén de 8.5"	Sartenes poco profundas con bases planas y lados acampanados para poder girar o dar vuelta los alimentos cuando se los saltea	Frituras de todo propósito, saltear en poco aceite, saltear y sellado de alta temperatura
	Sartén de 10"		
	Sartén de 11.5" con manija de ayuda		
	Cacerolade 2 cuartos con tapa	Redondo con base plana, bisel grande y lados rectos y altos, con tapa de encastre ajustado	Cocinar con líquido, cocinar a fuego lento, hervir y preparar salsas
	Cacerolade 3 cuartos con tapa		
	Salsera de 2 cuartos con tapa	Una cacerola con lados cortos y curvados diseñados para batir y mezclar	Preparar salsas y hacer reducciones
	Sartén de 3.5 cuartos con tapa	Lados rectos con una base plana y ancha, y una manija larga y fina, y tapa de encastre ajustado	Cocción rápida, mezclar o revolver, estofar y sellar
	Horno holandés de 6 cuartos con tapa	Redondo con base plana, bisel grande y lados rectos y altos, con tapa de encastre ajustado	Comidas de una olla, cocciones prolongadas y lentas de estofados, asados y guisos
	Olla grande de 8 cuartos con tapa	Olla alta de lados rectos diseñada para reducir la evaporación	Caldo, sopa, pastas o chile
	Wok de 5 cuartos (sin tapa)	Lados altos inclinados con un fondo plano para una cocción en superficie de cocción	Cocinar alimentos rápidamente en fuego alto, saltear con poco aceite.

Recomendaciones sobre los cuidados

LIMPIEZA

Cuando el recipiente esté frío, lávelo a mano en agua tibia jabonosa con una esponja, paño de cocina o esponjilla plástica después de cada uso. No utilice esponjillas metálicas, de acero o detergentes abrasivos.

Recipientes aptos para lavavajillas, aunque no se recomienda. Las temperaturas elevadas y los detergentes abrasivos pueden decolorar los recipientes de cocción.

Pueden generarse tintes amarronados-dorados o azules por sobrecalentamiento y/o residuos minerales. Para limpiar, haga una pasta con agua y limpiador no abrasivo de acero inoxidable o bicarbonato de sodio. NO UTILICE UN LIMPIADOR QUE CONTENGA CLORO. Aplique la pasta con una esponja o paño sobre el recipiente mientras todavía está tibio y friegue ligeramente en una dirección. Lave de nuevo, enjuague y seque.

Aunque el acero inoxidable es muy duradero, no es indestructible. Pueden provocarse marcas si sal sin disolver permanece en el fondo del recipiente. No deje alimentos ácidos o alimentos condimentados en el recipiente por períodos prolongados. Deje enfriar el recipiente antes de lavarlo.

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.





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

www.WolfGourmet.com • 800.222.7820

840251302 03/2015