



USE & CARE GUIDE

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GUIA DE USOS Y CUIDADOS

Welcome

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



Contents

- 4 Safety Precautions
- 6 Wolf Gourmet Griddle Parts and Features
- 7 Getting Started
- 9 Care Recommendations
- 10 Troubleshooting
- 11 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. In Mexico, please contact the customer service center at 01.800.400.4372 Monday through Friday from 9:00 a.m. to 7:00 p.m. 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 appliance. It's important to us that you get the most out of your products. By registering you will:

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

To register, visit wolfgourmet.com/registration or call 800.222.7820. In Mexico, please visit wolfgourmet.com.mx or call 01.800.400.4372.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs, which may be warm. Use oven mitts.
- To protect against electrical shock, do not immerse body, power cord, or plug in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 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 accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn any control to “OFF” and remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not use without drip tray in place. Clean after each use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

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

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

WOLF GOURMET GRIDDLE PARTS AND FEATURES

PARTS AND FEATURES

- 1 Removable Vented Lid With Handle
- 2 Nonstick Cooking Surface
- 3 Grease Drain
- 4 Removable Drip Tray
- 5 Temperature Dial

- 6 Preheat Light
- 7 Power Light
- 8 Rating Plate
- 9 Cord Wrap
- 10 Power Cord



CAUTION: HOT SURFACE.

Exterior surfaces and handles get hot. Use oven mitts or allow unit to cool completely before moving or removing parts.



Parts and Features

1. Removable Vented Lid With Handle: Use to help with steaming or melting certain foods.
2. Nonstick Cooking Surface: Food does not stick when cooked and is easy to remove.
3. Grease Drain: Grease directed to this area leads to the drip tray.
4. Removable Drip Tray: Slides out from under the griddle for easy cleanup.
5. Temperature Dial: Use this knob to set the temperature from WARM to 450°F (232°C). Turn the knob to the right to increase or to the left to decrease.
6. PREHEAT Light: Light turns on while heating and turns off when desired temperature is reached. Light will continue to cycle on and off during cooking.
7. POWER Light: Turns on when plugged into an outlet and stays on until unplugged.
8. Rating Plate: Model number and rating information can be found on the bottom of the griddle.
9. Cord Wrap: Holds the cord for easy storage.
10. Power Cord: This appliance has a 3-prong plug and a clip to help it stay on the cord wrap.

Getting Started

WARNING Electrical Shock Hazard:

Disconnect power before cleaning. Do not immerse unit in any liquid.

BEFORE FIRST USE

Wash nonstick cooking surface with a cloth using hot, soapy water. Repeat with a clean soft cloth using hot water and dry. Wipe cooking surface with a small amount of canola or vegetable oil to season before heating for the first time. Wash drip tray and lid in hot, soapy water. Rinse and dry.

GENERAL INFORMATION

Only use wooden or plastic heat-resistant cooking utensils to protect the nonstick cooking surface.

SETTING THE TEMPERATURE

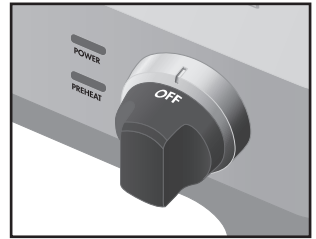
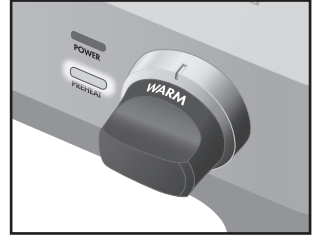
- The temperature can be adjusted from WARM to 450°F (232°C).
- PREHEAT light turns on when griddle is preheating. The light will turn off when the griddle reaches the desired temperature. The light will continue to cycle on and off during cooking.

GETTING STARTED

USING THE GRIDDLE

NOTES:

- Use only wooden or plastic heat-resistant utensils (450°F [232°C]) that are safe for nonstick surfaces.
- Drip tray should be emptied after every use. See step 4.
 1. Plug into outlet. The white POWER light will turn on and stay steady until appliance is unplugged.
 2. Turn temperature knob to desired temperature. See Temperature Guide. The white PREHEAT light will turn off when desired temperature is reached and then will cycle on and off during cooking. Add food to preheated griddle.
 3. Lid can be placed on griddle over food to aid in cooking.
 4. When finished cooking, turn temperature knob to OFF and unplug. Allow to cool completely before attempting to move griddle or remove drip tray to empty and clean.



TEMPERATURE GUIDE

TEMPERATURE	FOODS
WARM –225°F (WARM–107°C)	Keep Warm/Holding Hold cooked foods at serving temperature
225°–300°F (107°–149°C)	Warming/Light Frying Warming foods, scrambled eggs, fried eggs, omelets
300°–375°F (149°–191°C)	Sautee/Grilling French toast, pancakes, grilled sandwiches, fish, bacon, vegetables
375°–400°F (191°–204°C)	Searing Bacon; pork chops; lamb steaks; sausage; flattened, boneless chicken; hot dogs
400°–450°F (204°–232°C)	Browning/Blackening Steaks, burgers, scallops, browning large cuts of meat, stir fry

Care Recommendations

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard:

Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard:

Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off pad and touch electrical parts, causing a risk of electric shock.

Your griddle should be cleaned regularly for best performance and long life. Regular cleaning will also reduce the risk of fire hazard.

BEFORE CLEANING

1. Turn temperature knob to OFF and unplug.
2. Allow to cool completely.

CLEANING

Nonstick Cooking Surface	Use a cloth with hot, soapy water to wipe down when completely cooled. Rinse with a clean damp cloth and dry. Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads which will scratch the cooking surface.
Grease Drain	Pour 1/2 cup (118 ml) warm, soapy water around the grease drain area to dislodge any food particles. Insert a soft brush or sponge into the opening of the grease drain and move around. Pour 1/2 cup (118 ml) warm water through the grease drain to rinse. Carefully remove the drip tray to clean. Repeat if necessary.
Removable Vented Lid With Handle	Wash lid with a cloth using hot, soapy water. Repeat with a clean, soft cloth using hot water and dry.
Stainless Steel Exterior	Use a nonabrasive stainless steel cleaner like Signature Polish and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing cloth. Always follow the grain of the stainless steel. Signature Polish can be ordered via their website at www.signaturepolishonline.com .
Non-Stainless Steel Exterior	Wipe outside of griddle with damp cloth. Wipe clean with a lint-free cloth. Do not use abrasive cleansers or scouring pads.
Temperature Knob	Wipe with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth. Dry thoroughly with a clean cloth.
Drip Tray	Dishwasher-safe. Or, hand wash in soapy water, rinse, and dry thoroughly.

Troubleshooting

Power light is not on.

- Ensure that the griddle is securely plugged into a working outlet.
- Griddle may have tripped the circuit breaker. Make sure it is the only item plugged into the circuit.

Griddle is smoking.

- Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for the first time. Wash griddle surface before using. Plug into outlet. Turn dial to 450°F (232°C). Heat for 5 minutes. The odor should not be present after this initial preheating.
- To reduce the buildup of smoke, use the griddle in a well-ventilated area.

Cooking performance is uneven.

- To ensure that you are getting even cooking performance, allow griddle to heat for 10 to 15 minutes before use.

Grease is collecting on countertop.

- Turn temperature knob to OFF and unplug. Make sure the grease has completely cooled before attempting to clean up.
- Before next use, ensure drip tray is fully inserted into unit.
- Clean drip tray and grease drain after every use.
- Use non-metal utensils to push grease to grease drain in the cooking surface.

Scratches are visible in griddle surface.

- Use the appropriate non-metal utensils for this appliance. See page 7.

Food is sticking to the griddle.

- Make sure that griddle is cleaned properly after each use. See page 9.
- Season with vegetable or canola oil before cooking.

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., 120 V ~ 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

- 14 Précautions de sécurité
- 16 Pièces et caractéristiques de la plaque chauffante Wolf Gourmet
- 17 Entrée en matière
- 19 Recommandations d'entretien
- 20 Dépannage
- 21 Garantie de Wolf Gourmet

Service à la clientèle

En tant que propriétaire d'un appareil Wolf Gourmet, vous pouvez compter sur notre appui. Notre centre de service à la clientèle est ouvert à toute heure du jour et de la nuit, et ce, toute la semaine. En outre, il compte sur des experts des produits se trouvant à notre siège de Madison au Wisconsin. Si le besoin se fait sentir, vous n'avez qu'à composer le 800.222.7820 pour parler à un de nos experts. Nous sommes certains que le présent manuel répondra aux interrogations que vous pourriez avoir concernant les fonctions, l'utilisation et l'entretien de votre produit Wolf Gourmet. Toutefois, si vous avez d'autres questions, veuillez nous contacter par téléphone ou nous visiter en ligne sur wolfgourmet.com.

Enregistrer le produit

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

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

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

- Lire toutes les instructions.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons; ceux-ci peuvent être chauds au toucher. Utiliser des mitaines de four.
- Pour se protéger contre le risque de décharge électrique, ne pas immerger le cordon ni la fiche dans l'eau ou autre liquide.
- Débrancher la poêle de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Laisser la poêle refroidir avant d'enlever ou de remettre des pièces en place et avant de la nettoyer.
- 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 de tout accessoire non recommandé par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
- Ne pas placer la poêle sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chauffé.
- Une extrême prudence s'impose lors du déplacement de tout appareil qui contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Pour débrancher, tourner toutes les commandes à « OFF » (arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'utiliser cet appareil qu'aux fins auxquelles il a été conçu.
- Ne pas utiliser sans avoir installé le ramasse-gouttes. Nettoyer après chaque utilisation.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Information de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

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

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

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

- 1 Couvercle à évent avec poignée amovible
- 2 Surface de cuisson antiadhésive
- 3 Égouttoir de gras
- 4 Ramasse-gouttes amovible
- 5 Sélecteur de température

- 6 Témoin de préchauffage
- 7 Témoin d'alimentation
- 8 Plaque signalétique
- 9 Rembobineur de cordon
- 10 Cordon d'alimentation



ATTENTION : SURFACE

CHAUDE. Les surfaces extérieures et les poignées deviendront chaudes. Utiliser des gants de cuisinier ou laisser refroidir complètement l'appareil avant de déplacer ou retirer des pièces.



Pièces et fonctions

1. Couvercle à évent avec poignée amovible : Utilisé pour aider à contrôler la vapeur ou à faire fondre certains aliments.
2. Surface de cuisson antiadhésive : Les aliments ne collent pas pendant la cuisson et sont faciles à retirer.
3. Égouttoir de gras : La graisse est dirigée vers cet endroit et est acheminée dans le ramasse-gouttes.
4. Ramasse-gouttes amovible : Se trouve sous la plaque chauffante et se glisse vers l'extérieur pour faciliter le nettoyage.
5. Sélecteur de température : Utiliser ce bouton pour régler la température de WARM (garde au chaud) jusqu'à 450 °F (232 °C). Tourner le bouton vers la droite pour augmenter la température ou vers la gauche pour diminuer.
6. Témoin de préchauffage : Les témoins s'allument pendant le chauffage et s'éteignent lorsque la température désirée est atteinte. Les témoins s'allumeront et s'éteindront pendant la cuisson.
7. Témoin d'alimentation : S'allume lorsque l'appareil est branché dans une prise de courant et reste allumé jusqu'à ce que l'appareil soit débranché.
8. Plaque signalétique : Le numéro de modèle et les caractéristiques nominales se retrouvent au bas de la plaque chauffante.
9. Rembobineur de cordon : Pour maintenir le cordon en place et faciliter le rangement.
10. Cordon d'alimentation : Ce cordon est équipé d'une fiche à 3 broches et d'un clip pour l'aider à rester sur le bobineur de cordon.

Entrée en matière

AVERTISSEMENT Risque de choc électrique :

Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Ne pas immerger l'appareil dans aucun liquide.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Laver la surface de cuisson antiadhésive avec un linge et de l'eau chaude savonneuse. Répéter avec un linge doux et propre et de l'eau chaude puis sécher. Essuyer la surface de cuisson avec une petite quantité d'huile de canola ou végétale pour apprêter la plaque avant le premier chauffage. Laver le ramasse-gouttes et le couvercle dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

INFORMATION GÉNÉRALE

Utiliser seulement des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur afin de protéger la surface de cuisson antiadhésive.

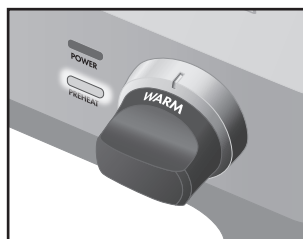
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- La température peut être réglée de WARM (garde au chaud) jusqu'à 450 °F (232 °C).
- Le témoin de préchauffage s'allume pendant le préchauffage de la plaque chauffante. Le témoin s'éteindra dès que la température désirée est atteinte. Le témoin s'éteindra et s'allumera pendant la cuisson.

UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

REMARQUES :

- Utiliser seulement des ustensiles en bois ou en plastique résistants à la chaleur (232 °C [450 °F]) et sûrs pour les surfaces antiadhésives.
- Le ramasse-miettes doit être vidé après chaque utilisation. Voir l'étape 4.
 1. Brancher dans une prise de courant. Le témoin d'alimentation s'allumera et restera fixe jusqu'à ce que l'appareil soit débranché.
 2. Tourner le sélecteur de température jusqu'à la température désirée. Consulter le guide de température. Le témoin de préchauffage s'éteindra dès que la température désirée est atteinte puis s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson. Déposer les aliments sur la plaque chauffante chaude.
 3. Le couvercle peut être déposé sur les aliments de la plaque chauffante pour aider à la cuisson.
 4. Dès que la cuisson est terminée, tourner le sélecteur de température à OFF et débrancher. Laisser refroidir complètement avant de déplacer la plaque chauffante ou retirer le ramasse-gouttes pour le vider et le nettoyer.



GUIDE DE TEMPÉRATURE

TEMPÉRATURE	ALIMENTS
GARDE AU CHAUD – 225 °F (GARDE AU CHAUD – 107 °C)	Garde au chaud/maintien Pour garder les aliments cuits à la température de service
225 °F – 300 °F (107 °C – 149 °C)	Réchauffer/friture légère Pour réchauffer les aliments, les œufs brouillés, les œufs frits et omelettes
300 °F – 375 °F (149 °C – 191 °C)	Sauter/griller Pour pain doré, crêpes, sandwich grilles, poisson, bacon et légumes
375 °F – 400 °F (191 °C – 204 °C)	Saisir Pour le bacon, côtelettes de porc, tranches d'agneau, saucisses, galettes de saucisse, poulet désossé et hot dogs
400 °F – 450 °F (204 °C – 232 °C)	Dorer/noircir Pour les biftecks, burgers, escalopes, griller les grosses pièces de viande, sauter à feu vif

Recommandations d'entretien

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

Débrancher de la prise de courant avant de nettoyer. Ne pas immerger le cordon, la fiche, ni la base dans aucun liquide.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher aux pièces électriques et représenter un risque de décharge électrique.

Nettoyer périodiquement la plaque chauffante afin de conserver sa performance optimale et prolonger sa durée de vie. Un nettoyage périodique diminue aussi le risque d'incendie.

AVANT LE NETTOYAGE

1. Tourner le sélecteur de température à OFF (arrêt) puis débrancher.
2. Laisser refroidir complètement.

NETTOYAGE

Surface de cuisson antiadhésive	Utiliser un linge et de l'eau chaude savonneuse pour essuyer lorsque la plaque est complètement refroidie. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer métalliques pour éviter d'érafler la surface de cuisson.
Égouttoir de gras	Verser 1/2 tasse (118 ml) d'eau chaude savonneuse autour de l'égouttoir de gras afin de déloger toutes les particules d'aliments. Insérer et faire tourner une brosse douce ou une éponge dans l'ouverture de l'égouttoir de graisse. Rincer en versant 1/2 tasse (118 ml) d'eau chaude dans l'égouttoir de graisse. Retirer le ramasse-gouttes avec prudence et le nettoyer. Répéter si nécessaire.
Couvercle à évent avec poignée amovible	Laver le couvercle avec un linge et de l'eau chaude savonneuse. Répéter avec un linge propre et doux et de l'eau chaude puis sécher.
Extérieur en acier inoxydable	Utiliser un nettoyeur non abrasif pour acier inoxydable comme Signature Polish à appliquer avec un linge doux et non pelucheux. Pour restaurer le lustre naturel, essuyer légèrement la surface avec un linge de microfibres humidifié d'eau puis un linge à polir sec. Toujours suivre le grain de l'acier inoxydable. Le produit Signature Polish peut être commandé sur le site www.signaturepolishonline.com .
Extérieur sans acier inoxydable	Essuyer l'extérieur de la plaque chauffante avec un linge humide. Essuyer complètement avec un linge non pelucheux. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer métalliques.
Sélecteur de température	Essuyer avec un linge imbibé d'eau savonneuse. Sécher complètement avec un linge propre.
Ramasse-gouttes	Lavable au lave-vaisselle ou laver à la main dans de l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher complète.

Dépannage

Le témoin d'alimentation ne s'allume pas.

- S'assurer que la plaque chauffante est branchée correctement dans une prise de courant fonctionnelle.
- Le disjoncteur de la prise de courant sur laquelle la plaque chauffante est branchée est peut-être déclenché. S'assurer qu'aucun autre appareil n'est branché sur le même circuit.

La plaque chauffante dégage de la fumée.

- La plupart des appareils chauffants dégagent une odeur et/ou de la fumée lors de la première utilisation. Laver la surface de la plaque chauffante avant de l'utiliser. Brancher dans une prise de courant. Tourner le sélecteur à 450 °F (232 °C). Laisser chauffer pendant 5 minutes. Aucune odeur ne devrait se dégager après le premier préchauffage.
- Pour diminuer l'accumulation de fumée, utiliser la plaque chauffante dans un endroit bien aéré

Performance de cuisson inégale.

- Pour assurer une performance de cuisson égale, laisser chauffer la plaque chauffante de 10 à 15 minutes avant de commencer la cuisson.

Accumulation de graisse sur le comptoir.

- Tourner le sélecteur de température à OFF (arrêt) puis débrancher. S'assurer que la graisse est complètement refroidie avant de nettoyer.
- Insérer complètement le ramasse-gouttes dans l'appareil avant la prochaine utilisation.
- Nettoyer le ramasse-gouttes et l'égouttoir de graisse après chaque utilisation.
- Utiliser des ustensiles non métalliques pour pousser la graisse de la surface de cuisson vers l'égouttoir de graisse.

Éraflures visibles sur la surface de la plaque chauffante.

- Utiliser des ustensiles non métalliques adaptés à cet appareil. Consulter la page 17.

Les aliments collent sur la plaque chauffante.

- S'assurer que la plaque chauffante est nettoyée correctement après chaque utilisation. Consulter la page 19.
- Apprêter avec de l'huile végétale ou de canola avant la cuisson.

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

- 24 Precauciones de seguridad
- 26 Piezas y características de la plancha Wolf Gourmet
- 27 Inicio
- 29 Recomendaciones sobre los cuidados
- 30 Detección y solución de problemas
- 31 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. En México, tenga a bien comunicarse con el centro de atención al cliente al 01 800 400 4372 de lunes a viernes de 9:00 a.m. a 7:00 p.m. 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 visítarnos online en wolfgourmet.com.

Registre su producto

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

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

Para registrarse, visite wolfgourmet.com/registration. En México, tenga a bien visitar wolfgourmet.com.mx o llame al 01 800 400 4372.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

- Lea todas las instrucciones.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- No toque las superficies calientes. Use manijas o perillas, que pueden estar calientes. Use guantes de cocinar.
- Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cuerpo, el cable de energía o el enchufe en agua u otro líquido.
- Desconecte de la toma cuando no esté en uso o antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de poner o quietar partes, y antes de limpiar el aparato.
- 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.
- 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 de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No lo use en exteriores.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
- No coloque sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes o en un horno calentado.
- Se debe tener extrema precaución cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, gire la perilla de control a "OFF" (apagado) y luego quite el enchufe del tomacorriente.
- No use el aparato para otro uso que para el que fue hecho.
- No utilice la unidad sin la bandeja de goteo en su lugar. Lave bien después de cada uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

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

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

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- 1 Tapa con ventilación removible con manija
- 2 Superficie de cocción antiadherente
- 3 Drenaje de grasa
- 4 Bandeja de goteo removible
- 5 Perilla de temperatura
- 6 Luz de precalentamiento
- 7 Luz de encendido

- 8 Placa de clasificación
- 9 Envoltura del cable
- 10 Cable de energía



PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE. Las superficies externas y las manijas se calientan. Utilice guantes de cocina o permita que la unidad se enfríe por completo antes de trasladar o quitar piezas.



Piezas y características

1. Tapa con ventilación removible con manija: Se utiliza para cocinar con vapor o para derretir ciertos alimentos.
2. Superficie de cocción antiadherente: Los alimentos no se pegan durante la cocción y es fácil retirarlos.
3. Drenaje de grasa: La grasa dirigida a esta parte termina en la bandeja de goteo.
4. Bandeja de goteo removible: Se desliza hacia afuera por debajo de la plancha para una limpieza sencilla.
5. Perilla de temperatura: Use esta perilla para configurar la temperatura desde WARM (calentar) a 450°F. Gire la perilla hacia la derecha para aumentar la temperatura o hacia la izquierda para reducirla.
6. Luz de precalentamiento: La luz se enciende mientras se calienta la unidad y se apaga cuando alcanza la temperatura deseada. La luz seguirá encendiéndose y apagándose durante la cocción.
7. Luz de encendido: Se enciende cuando la unidad se enchufa a un tomacorriente y permanece encendida hasta que se desenchufa la unidad.
8. Placa de clasificación: El número de modelo y la información de clasificación pueden encontrarse en la parte inferior de la plancha.
9. Envoltura del cable: Sostiene el cable para un almacenamiento sencillo.
10. Cable de energía: Este producto cuenta con un enchufe de 3 clavijas y un clip para ayudar a que permanezca en la envoltura del cable.

Inicio

ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica:

Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja la unidad en ningún líquido.

ANTES DEL PRIMER USO

Lave la superficie de cocción antiadherente con un paño utilizando agua caliente jabonosa. Repita con un paño suave limpio utilizando agua caliente y luego seque. Frote la superficie de cocción con una pequeña cantidad de aceite vegetal o de canola para curarla antes de calentarla por primera vez. Lave la bandeja de goteo y la tapa en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.

INFORMACIÓN GENERAL

Sólo utilice utensilios de cocción resistentes al calor para proteger la superficie de cocción antiadherente.

CÓMO CONFIGURAR LA TEMPERATURA

- La temperatura puede ajustarse desde WARM (calentar) hasta 450°F (232°C).
- La luz de precalentamiento se enciende cuando la plancha se está precalentando. Esta luz se apagará cuando la plancha alcance la temperatura deseada. La luz seguirá encendiéndose y apagándose durante la cocción.

CÓMO USAR LA PLANCHA

NOTAS:

- Utilice sólo utensilios plásticos o de madera resistentes al calor (450°F [232°C]) que sean aptos para superficies antiadherentes.
 - La bandeja de goteo debe vaciarse después de cada uso. Vea el paso 4.
1. Enchufe en el tomacorriente. La luz blanca de POWER (encendido) se activará y quedará fija hasta que se desenchufe el artefacto.
 2. Gire la perilla de temperatura a la temperatura deseada. Ver la Guía de temperatura. La luz blanca de PREHEAT (precalentamiento) se apagará cuando se alcanza la temperatura deseada y luego se encenderá y apagará durante la cocción. Agregue los alimentos a la plancha precalentada.
 3. La tapa puede colocarse sobre la plancha sobre los alimentos para ayudar en la cocción.
 4. Cuando haya finalizado la cocción, gire la perilla de temperatura a OFF (apagado) y desenchufe. Deje enfriar por completo antes de trasladar la plancha o quitar la bandeja de goteo para vaciarla y limpiarla.



GUÍA DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	ALIMENTOS
WARM (calentar) – 225 °F WARM (calentar) – 107 °C	Mantener caliente/conservar Mantener alimentos cocidos a temperatura de servicio.
225°F – 300°F (107°C – 149°)	Calentar/fritura ligera Calentar alimentos, huevos revueltos, huevos fritos, omelets.
300°F – 375°F (149°C – 191°C)	Saltear/asar Tostadas francesas, panqueques, sándwiches asados, pescado, tocino, vegetales.
375°F – 400°F (191°C – 204°C)	Sellar Tocino, chuletas de cerdo, filetes de cordero, salchichas, pollo deshuesado, hot dogs.
400°F – 450° (204°C – 232°C)	Dorar/oscurecer Filetes, hamburguesas, escalopes, dorar cortes grandes de carne de res, revueltos.

Recomendaciones de cuidados

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica:

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

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica:

No limpiar con esponjillas de metal. Pueden desprenderse trozos de la esponjilla y tocar partes eléctricas, provocando un riesgo de descarga eléctrica.

Su plancha debe limpiarse regularmente para un mejor desempeño y una prolongada vida útil. La limpieza regular también reduce el riesgo de incendio.

ANTES DE LIMPIAR

1. Gire la perilla de temperatura a OFF (apagado) y desenchufe.
2. Permita que la unidad se enfríe por completo.

LIMPIEZA

Superficie de cocción antiadherente	Use un paño con agua caliente jabonosa para limpiar la unidad cuando se haya enfriado por completo. Enjuague con un paño húmedo limpio y seque. No use limpiadores abrasivos o esponjillas metálicas que puedan rayar la superficie de cocción.
Drenaje de grasa	Vierta 1/2 taza (118 ml) de agua tibia jabonosa alrededor del área del drenaje de grasa para destrabar partículas de alimentos. Introduzca un cepillo suave o una esponja dentro de la abertura del drenaje de grasa y gírelo para limpiar. Vierta 1/2 taza (118 ml) de agua tibia a través del drenaje de grasa para enjuagar. Con cuidado, quite la bandeja de goteo para limpiarla. Repita si fuese necesario.
Tapa con ventilación removible con manija	Lave la tapa con un paño utilizando agua caliente jabonosa. Repita con un paño suave limpio utilizando agua caliente y luego seque.
Exterior de acero inoxidable	Utilice un limpiador de acero inoxidable no abrasivo, como Signature Polish, y aplique con un paño suave libre de pelusas. Para resaltar el lustre natural, limpie la superficie suavemente con un paño de microfibra humedecido con agua seguido de un paño para lustrar seco. Siempre siga la veta del acero inoxidable. Signature Polish puede solicitarse en su sitio Web: www.signaturepolishonline.com .
Exterior que no es de acero inoxidable	Limpie la parte externa de la plancha con un paño húmedo. Limpie con un paño suave libre de pelusas. No utilice esponjillas o productos de limpieza abrasivos.
Perilla de temperatura	Límpiala con un paño húmedo jabonoso. Repita con un paño húmedo y limpio. Seque por completo con un paño limpio.
Bandeja de goteo	Apto para lavavajillas. O, lave a mano en agua jabonosa, enjuague y seque bien.

DetECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La luz de encendido no está activada.

- Verifique que la plancha se encuentre enchufada correctamente en un tomacorriente en buenas condiciones de funcionamiento.
- La plancha puede haber disparado el interruptor de circuito. Verifique que sea el único elemento enchufado en el circuito.

La plancha emite humo.

- La mayoría de los aparatos que generan calor producen olor y/o humo cuando se utilizan por primera vez. Lave la superficie de la plancha antes de usar. Enchufe en el tomacorriente. Gire la perilla a 450°F (232°C). Caliente por 5 minutos. El olor no debe estar presente después de este precalentamiento inicial.
- Para reducir la acumulación de humo, use la plancha en un área bien ventilada.

El desempeño de cocción es desparejo.

- Para asegurar un desempeño de cocción parejo, deje que la plancha se caliente por 10 a 15 minutos antes del uso.

Se acumula grasa en la superficie del mostrador.

- Gire la perilla de temperatura a OFF (apagado) y desenchufe. Asegúrese de que la grasa se haya enfriado por completo antes de efectuar la limpieza.
- Antes del siguiente uso, verifique que la bandeja de goteo esté bien colocada en la unidad.
- Limpie la bandeja de goteo y el drenaje de grasa después de cada uso.
- Use utensilios no metálicos para empujar la grasa al drenaje de grasa en la superficie de cocción.

Se ven rayaduras en la superficie de la plancha.

- Use los utensilios no metálicos apropiados para este artefacto. Ver página 27.

Los alimentos se pegan a la plancha.

- Asegúrese de lavar la plancha correctamente después de cada uso. Ver página 29.
- Coloque aceite vegetal o de canola antes de cocinar.

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.



Modelo:
WGGR100S

Tipo:
G51

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 1800 W

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



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

wolfgourmet.com • 800.222.7820

840277100 11/2017