

MULTIFUNCTION COOKTOP

USE AND CARE GUIDE

CLEANING, MAINTENANCE, AND MORE



Contents

4	Safety Precautions
6	Multifunction Cooktop Features
7	Multifunction Cooktop Operation
9	Care Recommendations
10	Troubleshooting
11	Wolf Warranty

Customer Care

The model and serial number are printed on the enclosed product registration card. Both numbers are also listed on the product rating plate. Refer to page 6 for rating plate location. For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. Record this information below for future reference.

SERVICE INFORMATION

Model Number
Serial Number
Date of Installation
Certified Service Name
Certified Service Number
Authorized Dealer
Dealer Number

If your product ever needs attention, be sure to use a Wolf Factory Certified Service provider recommended by our customer care center, or select one from our list of providers available at wolfappliance.com/locator. All Factory Certified Service providers are carefully selected and thoroughly trained by us.

Important Note

To ensure this product is installed and operated as safely and efficiently as possible, take note of the following types of highlighted information throughout this guide:

IMPORTANT NOTE highlights information that is especially important.

CAUTION indicates a situation where minor injury or product damage may occur if instructions are not followed.

WARNING states a hazard that may cause serious injury or death if precautions are not followed.

IMPORTANT NOTE: Throughout this guide, dimensions in parentheses are millimeters unless otherwise specified.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

If the information in this guide is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

This appliance must be properly installed and serviced by a qualified installer, service agency or gas supplier and grounded by a qualified technician.

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Read this guide carefully before using this appliance to reduce risk of fire, electric shock or injury.
- Before performing service, shut off gas supply by closing the gas shut-off valve and shut off electricity to this appliance.
- Keep appliance area clear and free from combustible material.
- For safety when cooking, set burner controls so flame does not extend beyond the bottom of pan.
- Wear proper apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using this appliance.
- Use extreme caution when moving a grease kettle or disposing of hot grease.
- Always use dry pot holders when removing pans from this appliance. Wet or damp pot holders can cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of pot holders.
- Clean only those parts listed in this guide.
- Do not repair or replace any part of this appliance unless specifically recommended in literature accompanying this appliance.
- Do not obstruct the flow of air to ensure proper combustion and ventilation.
- **IMPORTANT:** Do not install a ventilation system that blows air downward toward this gas cooking appliance. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with this gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Do not use aluminum foil to line any part of this appliance.
- Never use this appliance to warm or heat the room.
- When using this appliance, do not touch the grate, burner cap, burner base or any other parts in proximity to the flame. These components may be hot enough to cause burns.
- Do not leave children alone or unattended in the area where this appliance is in use. Never allow children to sit or stand on the appliance.
- Do not store items of interest to children above or at the back of this appliance, as they could climb on the appliance to reach items and be injured.
- Do not use water on grease fires. Smother the flame or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
- Never leave this appliance unattended when in use. Boilovers and greasy spills may smoke or ignite.
- Do not heat unopened food containers, such as baby food jars and cans. Pressure build-up may cause the container to burst and cause injury.
- Do not store flammable materials near burners or let grease or other flammable substances accumulate on this appliance.

⚠ WARNING

PROPOSITION 65 FOR CALIFORNIA RESIDENTS

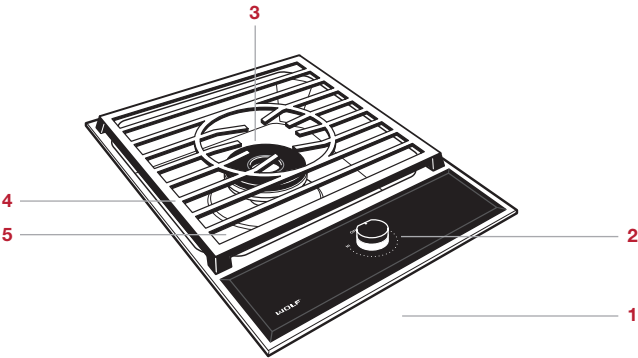
Cancer and Reproductive Harm—
www.P65Warnings.ca.gov

COMMONWEALTH OF MASSACHUSETTS

- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber or gas fitter, qualified or licensed by the state, province or region where this appliance is being installed.
- Use only gas shut-off valves approved for use within the state, province or region where this appliance is being installed.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3' (.9 m).

Multifunction Cooktop Features

FEATURES	
1	Product Rating Plate (bottom of cooktop)
2	Control Knob
3	22,000 Btu (6.5 kW) Burner
4	Burner Grate
5	Burner Pan



Multifunction Cooktop

Getting Started

We know you are eager to start cooking, but before you do, please take some time to read this use & care guide. Whether you are an occasional cook or an expert chef, it will be to your benefit to familiarize yourself with the safety practices, features, operation and care recommendations of your Wolf multifunction cooktop.

- To ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed, clean the multifunction cooktop thoroughly with hot water and a mild detergent prior to use. Rinse and dry with a soft cloth. Refer to care recommendations on page 9.
- Verify the burner components are assembled correctly.

Cooktop Operation

BURNER CONTROL

To light the burner, push and turn the control knob counterclockwise to HI. The igniter will begin to click until the burner is lit. Once lit, continue to turn the knob counterclockwise to the desired setting.

During a power outage, the burner can be lit manually. Turn the control knob to HI, then light using a multi-purpose lighter.

CAUTION

Never leave pans on a high setting unattended. Be careful when cooking food in fat or grease; it can become hot enough to ignite.

Wok Cooking

A wok up to 14" (356) in diameter can be used with the multifunction cooktop. The center section of the burner grate is removable for wok cooking. Woks distribute heat evenly and are perfect for stir-frying, steaming, stewing and braising.

STIR-FRYING

Stir-frying uses very little oil and requires continuous stirring. Because food is cooked rapidly over high heat, color, flavor, texture and nutrition are preserved.

- 1 Heat wok over HIGH heat until hot. Drizzle in oil. Heat until oil is hot.
- 2 Add meat to the wok. Cook and stir until done. Remove.
- 3 Add vegetables requiring the longest cooking time to the wok, then add remaining vegetables. Cook and stir until crisp-tender.
- 4 Return meat to the wok. Add sauce if desired and stir to coat.

STEAMING

Steaming helps vegetables retain nutrients. A wok with a lid or a bamboo steamer can be used to steam food.

- 1 Pour approximately 2" (51) of hot water into the wok.
- 2 Place wire rack or bamboo steamer in the wok. Water level should not touch the rack or steamer.
- 3 Cover wok and bring water to a boil.
- 4 Add food and cover. Add more water as needed and cook until steaming is complete.

Care Recommendations

CLEANING

Stainless steel	Use a nonabrasive stainless steel cleaner 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 chamois. Always follow the grain of stainless steel.
Control panel	Use a spray degreaser to remove fingerprints and food soil. Spray on a cloth before wiping panel. IMPORTANT NOTE: Do not spray cleaners directly on the control panel.
Control knob	Using a damp cloth, wipe with mild detergent or a spray degreaser; rinse and dry. Do not spray cleaners directly on the control knob. Do not place in the dishwasher.
Burner grate	Remove and place on a flat surface near the sink. Clean with hot water and mild detergent or paste of baking soda and water. Do not immerse in water. Towel dry.
Burner	Allow to cool. Use mild detergent or a spray degreaser to clean. Rinse with water and towel dry.
Igniter	Keep dry. Never spray water or cleaner directly on the igniter. Avoid contact with the igniter.
Burner pan	Use a spray degreaser to remove greasy spatters. Spray on a cloth and wipe surface. Clean with warm water and mild detergent. Rinse and dry. For hard water stains, use white vinegar and water.

Troubleshooting

OPERATION

Cooktop does not operate.

- Verify power is on.
- Verify electrical power to cooktop and home circuit breaker is on.

Erratic flame, poor ignition or no ignition.

- Verify burner components are assembled correctly.
- Clean burner and igniter properly.
- Igniter is damp. Allow it to dry completely. Use a hair dryer, if desired.
- Push in knob, then release. Verify knob springs back.

SERVICE

- Maintain the quality built into your product by contacting Wolf Factory Certified Service. For the name of the nearest Wolf Factory Certified Service, check the contact & support section of our website, wolfappliance.com or call Wolf customer care at 800-222-7820.
- When contacting service, you will need the model and serial number of your product. Both numbers are listed on the product rating plate. Refer to page 6 for rating plate location.
- For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. This information should be recorded on page 3 of this guide.

Wolf Appliance Residential Limited Warranty

FOR RESIDENTIAL USE

FULL TWO YEAR WARRANTY*

For two years from the date of original installation, this Wolf Appliance product warranty covers all parts and labor to repair or replace, under normal residential use, any part of the product that proves to be defective in materials or workmanship. All service provided by Wolf Appliance under the above warranty must be performed by Wolf factory certified service, unless otherwise specified by Wolf Appliance, Inc. Service will be provided during normal business hours.

LIMITED FIVE YEAR WARRANTY

For five years from the date of original installation, Wolf Appliance will repair or replace the following parts that prove to be defective in materials or workmanship: gas burners (excludes appearance), electric heating elements, blower motors (ventilation hoods), electronic control boards, magnetron tubes and induction generators. If the owner uses Wolf factory certified service, the service provider will repair or replace these parts with the owner paying for all other costs, including labor. If the owner uses non-certified service, the owner must contact Wolf Appliance, Inc. (using the information below) to receive repaired or replacement parts. Wolf Appliance will not reimburse the owner for parts purchased from non-certified service or other sources.

TERMS APPLICABLE TO EACH WARRANTY

The warranty applies only to products installed for normal residential use. The warranty applies only to products installed in any one of the fifty states of the United States, the District of Columbia or the ten provinces of Canada. This warranty does not cover any parts or labor to correct any defect caused by negligence, accident or improper use, maintenance, installation, service or repair.

THE REMEDIES DESCRIBED ABOVE FOR EACH WARRANTY ARE THE ONLY ONES THAT WOLF APPLIANCE, INC. WILL PROVIDE, EITHER UNDER THIS WARRANTY OR UNDER ANY WARRANTY ARISING BY OPERATION OF LAW. WOLF APPLIANCE, INC. WILL NOT BE RESPONSIBLE FOR ANY CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES ARISING FROM THE BREACH OF THIS WARRANTY OR ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS, IMPLIED OR STATUTORY.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights that vary from state to state.

To receive parts and/or service and the name of Wolf factory certified service nearest you, contact Wolf Appliance, Inc., P.O. Box 44848, Madison, WI 53744; check the contact & support section of our website, wolfappliance.com, email us at customerservice@subzero.com or call 800-222-7820.

*Stainless steel (doors, panels, handles, product frames and interior surfaces) are covered by a limited 60-day parts and labor warranty for cosmetic defects.

*Replacement filters for ventilation hood recirculating kits are not covered by the product warranty.



Contenido

- 4 Precauciones de seguridad
- 6 Funciones de la estufa multifuncional
- 7 Funcionamiento de la estufa multifuncional
- 9 Recomendaciones sobre el cuidado
- 10 Resolución de problemas
- 11 Garantía de Wolf

Atención al cliente

El modelo y número de serie están impresos en la tarjeta de registro del producto adjunta. Los dos números también aparecen en la placa de datos del producto. Consulte la página 6 para encontrar la placa de datos. Para fines de la garantía, usted también necesitará la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Anote esta información abajo para referencia futura.

INFORMACIÓN PARA SERVICIO

Número de modelo

Número de serie

Fecha de instalación

Nombre de servicio certificado

Número de servicio certificado

Distribuidor autorizado

Número de distribuidor

Si su producto alguna vez necesita servicio asegúrese de usar un proveedor de servicios certificado por Wolf y recomendado por nuestro centro de atención al cliente, o seleccione uno de nuestra lista de proveedores en wolfappliance.com/locator. Todos los proveedores de los centros de servicio autorizados han sido cuidadosamente seleccionados y entrenados a fondo por nosotros.

Aviso importante

Para garantizar que este producto se instale y opere de la forma más segura y eficiente posible, tome nota de los siguientes tipos de información resaltada en esta guía:

AVISO IMPORTANTE señala la información que es especialmente importante.

PRECAUCIÓN indica una situación en la que se pueden sufrir heridas leves o provocar daños al producto si no se siguen las instrucciones.

ADVERTENCIA indica peligro de que se produzcan heridas graves o incluso la muerte si no se siguen las precauciones.

AVISO IMPORTANTE: en toda esta guía, las dimensiones entre paréntesis son milímetros, a menos que se especifique lo contrario.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

⚠ ADVERTENCIA

Si no se sigue la información de esta guía al pie de la letra se puede provocar un incendio o una explosión, y causar daños a la propiedad, lesiones personales o incluso la muerte.

No almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos ignífugos en las proximidades de este o cualquier otro electrodoméstico.

QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:

- No intente encender ningún electrodoméstico.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No utilice ningún teléfono en su edificio.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede contactar a su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

Este electrodoméstico debe ser instalado y reparado por un técnico calificado, una agencia de servicio o un proveedor de gas y conectado a tierra por un técnico calificado.

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Lea este manual con atención antes de utilizar este electrodoméstico para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- Antes de dar servicio, cierre el suministro de gas mediante la llave de paso de gas y desconecte el electrodoméstico de la corriente eléctrica.
- Mantenga el área del electrodoméstico limpia y libre de materiales combustibles.
- Para mayor seguridad al cocinar, programe los controles del quemador de manera que la llama no se extienda más allá del fondo de la sartén.
- Utilice ropa adecuada. Nunca debe utilizar ropa holgada ni con aplicaciones sueltas al utilizar este electrodoméstico.
- Tenga mucho cuidado al mover un hervidor con grasa o desechar la grasa caliente.
- Utilice siempre guantes de cocina secos al retirar las cacerolas de este electrodoméstico. Los guantes de cocina húmedos o mojados pueden provocar quemaduras por vapor. No utilice una toalla ni un paño grueso en lugar de los guantes de cocina.
- Limpie solamente las partes enumeradas en este manual.
- No intente reparar ni cambiar parte alguna de este electrodoméstico a menos que esté específicamente recomendado en la documentación que acompaña a este electrodoméstico.
- No obstruya el flujo de aire para asegurar una combustión y ventilación adecuadas.
- **IMPORTANTE:** no instale un sistema de ventilación que sople aire en dirección descendente hacia este electrodoméstico de cocina que funciona con gas. Este tipo de sistema de ventilación puede causar problemas de ignición y combustión con este electrodoméstico de gas, lo que puede dar como resultado lesiones personales o funcionamiento accidental.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- No utilice papel de aluminio para forrar ninguna parte de este electrodoméstico.
- Nunca utilice este electrodoméstico para entibiar o calentar la habitación.
- Cuando utilice este electrodoméstico, no toque la rejilla, la tapa de los quemadores, la base de los quemadores ni cualquier otra parte próxima a la llama. Estos componentes pueden estar lo suficientemente calientes como para causar quemaduras.
- No deje a los niños menores solos o sin supervisión en el área donde se utiliza este electrodoméstico. Nunca permita que los niños se sienten o paren sobre el electrodoméstico.
- No almacene artículos que puedan llamar la atención de niños arriba o detrás de este electrodoméstico, ya que podrían subirse al electrodoméstico para alcanzar los objetos y sufrir lesiones.
- No utilice agua en incendios causados por grasas. Sofoque el fuego o utilice un extinguidor químico seco o de espuma.
- Nunca deje de supervisar este electrodoméstico cuando se encuentre en uso. El rebosamiento por ebullición y los derrames de grasa pueden generar humo o incendiarse.
- No caliente recipientes de comida cerrados, como frascos de alimentos para bebés o enlatados. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y cause lesiones.
- No almacene materiales ignífugos cerca de los quemadores ni deje que se acumule grasa u otras sustancias ignífugas en este electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA

PROPUESTA 65 PARA RESIDENTES DE CALIFORNIA

Cáncer y Daño Reproductivo—
www.P65Warnings.ca.gov

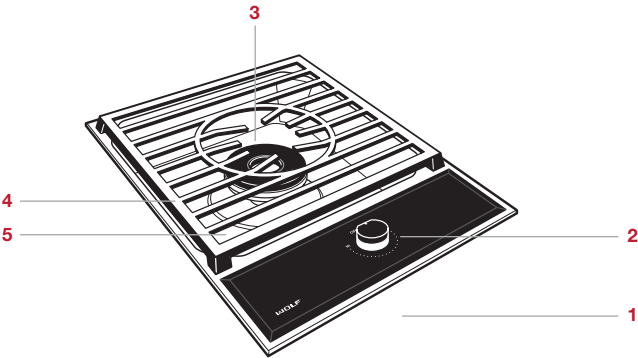
MANCOMUNIDAD DE MASSACHUSETTS

- Las instalaciones y reparaciones deben ser realizadas por un contratista, plomero o un instalador de gas autorizado o calificado por el estado, la provincia o región donde se va a instalar este electrodoméstico.
- Utilice únicamente llaves de paso para gas aprobadas para su uso dentro del estado, provincia o región donde se va a instalar este electrodoméstico.
- Un conector de gas flexible, cuando se utilice, no debe sobrepasar 3' (.9 m).

Funciones de la estufa multifuncional

CARACTERÍSTICAS

1	Placa de datos del producto (parte inferior de la estufa)
2	Perilla de control
3	Quemador de 22,000 Btu (6.5 kW)
4	Parrilla del quemador
5	Bandeja del quemador



Estufa multifuncional

Primeros pasos

Sabemos que está ansioso por empezar a cocinar, pero antes de hacerlo, dedique un poco de tiempo a leer este manual de uso y cuidado. Independientemente de que usted sea un cocinero ocasional o un chef experto, podrá beneficiarse si se familiariza con las prácticas de seguridad, las funciones, el funcionamiento y las recomendaciones de cuidado de su estufa multifuncional de Wolf.

- Para asegurarse de que todo el aceite residual del proceso de fabricación se haya eliminado, limpie a fondo la estufa multifuncional con agua caliente y un detergente suave antes de utilizarla. Enjuague y seque con un paño suave. Consulte las recomendaciones sobre el cuidado en la página 9.
- Compruebe que los componentes del quemador estén ensamblados correctamente.

Funcionamiento de la estufa

CONTROL DE QUEMADORES

Para encender el quemador, empuje y gire la perilla de control en sentido opuesto a las manecillas del reloj a HI (ALTO). El piloto comenzará a hacer clic hasta que se encienda el quemador. Una vez encendido, siga girando la perilla en sentido opuesto a las manecillas del reloj hasta llegar a la programación deseada.

Durante un corte de energía, el quemador se puede encender manualmente. Gire la perilla de control a HI (ALTO), luego encienda con un encendedor multiusos.

PRECAUCIÓN

Nunca deje desatendidas las cacerolas en una programación de alta temperatura. Tenga cuidado al cocinar los alimentos en grasa o aceite, estos pueden calentarse lo suficiente como para incendiarse.

Cocción al wok

Se puede utilizar un wok de hasta 14" (356) de diámetro con la estufa multifuncional. Se puede retirar la sección central de la parrilla del quemador para cocciones al wok. En los woks, el calor se distribuye de forma pareja y son ideales para saltear, cocer al vapor, estofar y asar.

SALTEAR

Para saltear se emplea muy poco aceite y es necesario mezclar continuamente. Debido a que los alimentos se cocinan de manera rápida a altas temperaturas, se conservan las propiedades nutritivas, la textura, el sabor y el color.

- 1 Caliente el wok a temperatura alta. Salpique con aceite. Caliente el aceite.
- 2 Agregue carne al wok. Cocine y mezcle hasta que esté lista. Retire.
- 3 Agregue al wok las verduras que tardan más en cocinarse, luego agregue el resto de verduras. Cocine y mezcle hasta que estén crocantes y tiernas.
- 4 Vuelva a agregar la carne al wok. Si desea, agregue salsa y mezcle para cubrir los ingredientes.

COCER AL VAPOR

La cocción al vapor permite que las verduras conserven los nutrientes. Se puede utilizar un wok con una tapa o una vaporera de bambú para cocer alimentos al vapor.

- 1 Vierta alrededor de 2" (51) de agua caliente en el wok.
- 2 Coloque una rejilla o una vaporera de bambú en el wok. El nivel del agua no debe tocar la rejilla o la vaporera.
- 3 Cubra el wok y deje que el agua hierva.
- 4 Agregue alimentos y cubra. Agregue más agua, según sea necesario, y cocine hasta completar la cocción al vapor.

Recomendaciones sobre el cuidado

LIMPIEZA

Acero inoxidable	Use un limpiador no abrasivo para acero inoxidable y aplique con un paño suave sin pelusa. Para resaltar el lustre natural, limpie suavemente la superficie con una tela de microfibra humedecida con agua, seguida con una gamuza para pulir en seco. Siempre siga la dirección del acabado del acero inoxidable.
Panel de control	Utilice desengrasante en aerosol para retirar las marcas de los dedos y los residuos de alimentos. Rocíe el producto en un paño antes de limpiar el panel. AVISO IMPORTANTE: No aplique los limpiadores directamente sobre el panel de control.
Perilla de control	Con un paño húmedo, limpie con detergente suave o desengrasante en aerosol; enjuague y deje secar. No aplique los limpiadores directamente sobre la perilla de control. No coloque en el lavavajillas.
Parrilla del quemador	Retire y coloque sobre una superficie plana cerca del fregadero. Limpie con agua caliente y un detergente suave; o bien, con pasta de bicarbonato de sodio y agua. No sumerja en agua. Seque con una toalla.
Quemador	Deje que se enfríe. Limpie con detergente suave o desengrasante en aerosol. Enjuague con agua y seque con una toalla.
Piloto	Manténgalo seco. Nunca aplique agua o limpiador directamente sobre el piloto. Evite el contacto con el piloto.
Bandeja del quemador	Utilice desengrasante en aerosol para retirar las salpicaduras grasas. Rocíe el producto en un paño y limpie la superficie. Lávela con agua tibia y detergente suave. Enjuague y seque. Utilice vinagre blanco y agua para limpiar las manchas ocasionadas por el agua con alto contenido de minerales.

Resolución de problemas

OPERACIÓN

La estufa no funciona.

- Compruebe que esté encendida.
- Compruebe que la alimentación eléctrica a la unidad y el interruptor de circuito de la casa estén encendidos.

Llama errática, encendido inadecuado o no enciende.

- Compruebe que los componentes del quemador estén ensamblados correctamente.
- Limpie bien el quemador y el piloto.
- El piloto está mojado. Deje que se seque completamente. Utilice una secadora de cabello si así lo desea.
- Empuje la perilla hacia adentro, luego suéltela. Compruebe que la perilla regrese a su posición original.

SERVICIO

- Para mantener la calidad incorporada en su producto, póngase en contacto con el servicio certificado de fábrica de Wolf. Para obtener los datos del centro de servicio certificado de fábrica de Wolf más cercano, eche un vistazo a la sección de contacto y servicio técnico en nuestro sitio web, wolfappliance.com; o bien, llame a la línea de atención al cliente de Wolf al 800-222-7820.
- Al comunicarse con el servicio, necesitará el modelo y número de serie de su producto. Los dos números también aparecen en la placa de datos del producto. Consulte la página 6 para encontrar la placa de datos.
- Para fines de la garantía, también necesitará la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Esta información debe estar registrada en la página 3 de este manual.

Garantía limitada residencial de Wolf Appliance

PARA USO RESIDENCIAL

GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS*

Durante dos años a partir de la fecha de la instalación original, la garantía de su producto Wolf Appliance cubre todas las partes y mano de obra para reparar o reemplazar, bajo el uso residencial normal, cualquier parte del producto que se compruebe estar defectuosa en material o mano de obra. Todos los servicios proporcionados por Wolf Appliance bajo la garantía anterior deben ser ejecutados por servicios certificados de fábrica de Wolf, a menos que Wolf Appliance, Inc. lo especifique de otra manera. El Servicio será proporcionado durante el horario comercial normal.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Por cinco años a partir de la fecha de la instalación original, Wolf Appliance reparará o reemplazará los siguientes componentes que se comprueben estar defectuosos en material o mano de obra: quemadores de gas (excluyendo la apariencia), elementos eléctricos de calentamiento, motores de sopladores (campanas de ventilación), módulos de control eléctrico, tubos magnetrón y generadores de inducción. Si el propietario utiliza el servicio certificado de fábrica de Wolf, el prestador del servicio reparará o reemplazará estas partes mediante el pago de todos los otros costos, incluyendo mano de obra, a cargo del propietario. Si el propietario utiliza un servicio no certificado, debe ponerse en contacto con Wolf Appliance, Inc. (utilizando la información anotada más adelante) para recibir los componentes reparados o de reemplazo. Wolf Appliance no reembolsará al propietario los importes correspondientes a componentes comprados a un servicio no certificado o a otras fuentes.

TÉRMINOS APLICABLES A CADA GARANTÍA

La garantía se aplica solamente a los productos instalados para uso residencial normal. La garantía se aplica solamente a los productos instalados en cualquiera de los cincuenta estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia o las diez provincias de Canadá. Esta garantía no cubre las partes o mano de obra para corregir cualquier defecto causado por negligencia, accidente o uso, mantenimiento, instalación, servicio o reparación inadecuados.

LOS RECURSOS DESCRITOS ANTERIORMENTE PARA CADA GARANTÍA SON LOS ÚNICOS QUE WOLF APPLIANCE, INC. PROPORCIONARÁ, YA SEA BAJO ESTA GARANTÍA O BAJO CUALQUIER GARANTÍA QUE RESULTE DE LA APLICACIÓN DE LA LEY. WOLF APPLIANCE, INC. NO SE HACE RESPONSABLE POR LOS DAÑOS INDIRECTOS O INCIDENTALES DERIVADOS DE LA VIOLACIÓN DE ESTA GARANTÍA O CUALQUIER OTRA GARANTÍA, YA SEA EXPRESA, IMPLÍCITA O LEGAL.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo tanto la limitación o exclusión anterior podrían no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos legales que varían entre estados.

Para recibir las partes o el servicio y el nombre del servicio certificado de fábrica de Wolf más cercano a usted, póngase en contacto con Wolf Appliance, Inc., P.O. Box 44848, Madison, WI 53744; eche un vistazo a la sección de contacto y servicio técnico en nuestro sitio web, wolfappliance.com, envíenos un correo electrónico a customerservice@subzero.com o llame al 800-222-7820.

*Las puertas, paneles, manijas, estructuras de acero inoxidable y superficies internas están cubiertas por una garantía limitada de 60 días sobre piezas y mano de obra, por defectos cosméticos.

*Los filtros de repuesto para los kits de circulación de la campana de ventilación no están cubiertos por la garantía del producto.



Table des matières

4	Précautions de sécurité
6	Caractéristiques de la surface de cuisson multifonction
7	Fonctionnement de la surface de cuisson multifonction
9	Recommandations d'entretien
10	Dépannage
11	Garantie de Wolf

Service à la clientèle

Le numéro de modèle et le numéro de série sont imprimés sur la fiche d'enregistrement du produit ci-jointe. Les deux numéros sont aussi indiqués sur la plaque signalétique du produit. Reportez-vous à la page 6 pour connaître l'emplacement de la plaque signalétique. Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi avoir la date d'installation et le nom de votre dépositaire Wolf autorisé. Inscrivez ces renseignements ci-dessous pour consultation ultérieure.

RENSEIGNEMENTS SUR LE SERVICE

Numéro de modèle

Numéro de série

Date de l'installation

Nom du service certifié

Numéro du service certifié

Dépositaire autorisé

Numéro du dépositaire

Si votre produit a besoin d'être réparé, assurez-vous d'utiliser un fournisseur de service certifié par l'usine Wolf recommandé par notre centre de service à la clientèle, ou sélectionnez-en un parmi la liste de fournisseurs disponibles à wolfappliance.com/locator. Tous les fournisseurs de service certifiés par l'usine sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par nous.

Remarque importante

Pour s'assurer que ce produit est installé et utilisé en toute sécurité et aussi efficacement que possible, prenez note des types de renseignement mis en évidence tout au long de ce guide :

REMARQUE IMPORTANTE met en évidence des renseignements qui sont particulièrement importants.

MISE EN GARDE indique une situation où une blessure mineure ou des dommages au produit peuvent se produire si les directives ne sont pas respectées.

AVERTISSEMENT décrit un danger qui peut causer une blessure grave ou la mort si les précautions ne sont pas respectées.

REMARQUE IMPORTANTE : tout au long de ce guide, les dimensions entre parenthèses sont en millimètres à moins d'indication contraire.

DIRECTIVES IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT

Si les renseignements se trouvant dans ce manuel ne sont pas respectés à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire causant ainsi des dommages matériels, des blessures ou la mort.

Ne rangez pas et n'utilisez pas de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

QUOI FAIRE SI VOUS SENTEZ DU GAZ :

- Ne tentez pas d'allumer un appareil.
- Ne touchez pas aux commutateurs électriques.
- N'utilisez pas les téléphones se trouvant dans votre édifice.
- Communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz en utilisant le téléphone d'un voisin. Suivez les directives du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, communiquez avec les pompiers.

Cet appareil doit être correctement installé et réparé par un installateur qualifié, une agence de service ou un fournisseur de gaz et mis à la terre par un technicien qualifié.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Lisez ce guide attentivement avant d'utiliser cet appareil afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- Avant d'effectuer tout service, coupez l'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt du gaz et coupez l'alimentation en électricité vers l'appareil.
- Gardez la zone de l'appareil propre et libre de matériaux combustibles.
- Pour une question de sécurité lorsque vous cuisinez, réglez les commandes du brûleur de manière à ce que la flamme ne se prolonge pas au-delà du fond du chaudron.
- Portez des vêtements appropriés. Des vêtements lâches ou pendants ne doivent jamais être portés pendant que vous utilisez cet appareil.
- Faites extrêmement attention lorsque vous déplacez une marmite de graisse ou jetez de la graisse chaude.
- Utilisez toujours des poignées sèches pour retirer les casseroles de cet appareil. Des poignées mouillées ou humides peuvent causer des brûlures de vapeur. N'utilisez pas une serviette ou un chiffon épais au lieu de poignées.
- Nettoyez seulement les pièces indiquées dans ce guide.
- Ne réparez pas et ne remplacez pas toute pièce de cet appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans la documentation accompagnant l'appareil.
- Ne bloquez pas le débit d'air pour assurer une combustion et une ventilation appropriées.
- **IMPORTANT** : n'installez pas un système de ventilation qui souffle de l'air vers le bas vers cet appareil de cuisson au gaz. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'allumage et de combustion avec cet appareil de cuisson au gaz ce qui pourrait entraîner des blessures ou un fonctionnement imprévu.

DIRECTIVES IMPORTANTES

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- N'utilisez pas du papier en aluminium pour couvrir toute partie de cet appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Lorsque vous utilisez cet appareil, ne touchez pas à la grille, au capuchon de brûleur, à la bases de brûleur ou à toute autre partie à proximité de la flamme. Ces pièces peuvent être assez chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas des enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où cet appareil est utilisé. Ne laissez jamais des enfants s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.
- Ne rangez pas des articles intéressants pour les enfants au-dessus ou à l'arrière de cet appareil puisqu'ils pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et se blesser.
- N'utilisez pas de l'eau sur des incendies de graisse. Éteignez la flamme ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Les débordements par bouillonnement et les renversements de graisse peuvent créer de la fumée ou s'enflammer.
- Ne chauffez pas des contenants d'aliment non ouverts comme les pots et les boîtes de nourriture pour bébé. L'accumulation de pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Ne rangez pas des matériaux inflammables près des brûleurs et ne laissez pas de la graisse ou d'autres substances inflammables s'accumuler sur cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

PROPOSITION 65 POUR RESIDENTS DE LA CALIFORNIE

Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur—
www.P65Warnings.ca.gov

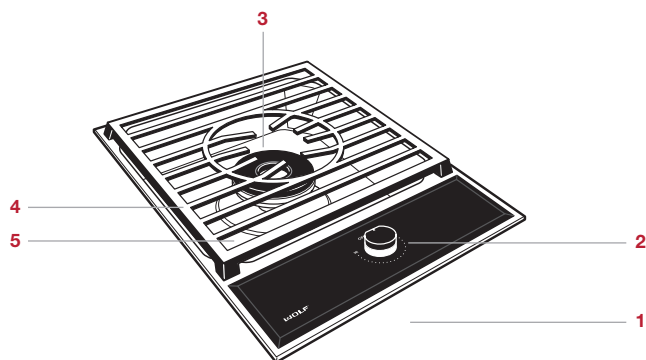
COMMONWEALTH DU MASSACHUSETTS

- Les installations et les réparations doivent être effectuées par un entrepreneur ou un plombier qualifié ou autorisé ou un monteur d'installation au gaz qualifié ou autorisé par l'État, la province ou la région où cet appareil sera installé.
- Utilisez seulement des robinets d'arrêt du gaz approuvés pour utilisation dans l'État, la province ou la région où cet appareil sera installé.
- Si un connecteur de gaz souple est utilisé, il ne doit pas dépasser 3 pi (0,9 m) de longueur.

Caractéristiques de la surface de cuisson multifonction

CARACTÉRISTIQUES

1	Plaque signalétique du produit (sous la surface de cuisson)
2	Bouton de commande
3	Brûleur de 22 000 BTU (6,5 kW)
4	Grille du brûleur
5	Cuvette du brûleur



Surface de cuisson multifonction

Comment commencer

Nous savons que vous êtes impatient de commencer à cuisiner, mais avant de le faire, veuillez prendre quelques instants pour lire ce guide d'utilisation et d'entretien. Que vous soyez un cuisinier occasionnel ou un chef expert, il vous sera bénéfique de vous familiariser avec les pratiques de sécurité, les fonctions, le fonctionnement et les recommandations d'entretien de la surface de cuisson multifonction.

- Pour s'assurer que toute l'huile résiduelle du processus de fabrication a été enlevée, nettoyez la surface de cuisson multifonction à fond avec de l'eau chaude et un détergent doux avant de l'utiliser. Rincez et séchez avec un chiffon doux. Reportez-vous aux conseils d'entretien à la page 9.
- Vérifiez que les composants du brûleur sont correctement assemblés.

Fonctionnement de la surface de cuisson

COMMANDE DU BRÛLEUR

Pour allumer le brûleur, enfoncez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'à la position HI (élevé). L'allumeur commencera à cliquer jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Une fois allumé, continuez à tourner le bouton dans le sens antihoraire jusqu'au réglage désiré.

Durant une panne d'électricité, le brûleur peut être allumé manuellement. Tournez le bouton de commande jusqu'à HI (élevé), puis allumez en utilisant un allumoir à usages multiples.

MISE EN GARDE

Ne laissez jamais des chaudrons à un réglage élevé sans surveillance. Faites attention lorsque vous cuisez des aliments dans du gras ou de la graisse; ils peuvent devenir assez chauds pour s'enflammer.

Cuisson au wok

Un wok mesurant jusqu'à 14 po (356) de diamètre peut être utilisé avec la surface de cuisson multifonction. La section centrale de la grille du brûleur est amovible pour la cuisson au wok. Les woks distribuent la chaleur de façon uniforme et sont idéaux pour sauter, cuire à la vapeur, cuire à l'étuvée et braiser.

SAUTER

Sauter utilise très peu d'huile et nécessite un brassage continu. Puisque les aliments sont cuits rapidement à feu élevé, la couleur, la saveur, la texture et les éléments nutritifs sont conservés.

- 1 Chauffez le wok à feu ÉLEVÉ jusqu'à ce qu'il soit chaud. Versez un filet d'huile. Chauffez jusqu'à ce que l'huile soit chaude.
- 2 Ajoutez la viande au wok. Cuisez et remuez jusqu'à ce que la viande soit prête. Retirez.
- 3 Ajoutez les légumes qui doivent être cuits plus longtemps au wok, puis ajoutez les autres légumes. Cuisez et remuez jusqu'à ce que tous les légumes soient tendres et croquants.
- 4 Remettez la viande dans le wok. Ajoutez de la sauce si vous le voulez et remuez pour enrober les aliments.

CUIRE À LA VAPEUR

Cuire à la vapeur aide à préserver les éléments nutritifs des légumes. Un wok avec un couvercle ou un cuiseur en bambou peuvent être utilisés pour cuire les aliments à la vapeur.

- 1 Versez environ 2 po (51) d'eau chaude dans le wok.
- 2 Placez un support métallique ou un cuiseur en bambou dans le wok. Le niveau d'eau ne doit pas toucher au support ou au cuiseur.
- 3 Couvrez le wok et portez l'eau à ébullition.
- 4 Ajoutez les aliments et couvrez. Ajoutez d'autre eau si nécessaire et cuisez jusqu'à ce que la cuisson à la vapeur soit terminée.

Conseils d'entretien

NETTOYAGE

Acier inoxydable	Utilisez un nettoyant non abrasif pour l'acier inoxydable et appliquez-le avec un chiffon doux non pelucheux. Pour faire ressortir le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibres humecté d'eau suivi d'un chamois à polir sec. Suivez toujours le grain de l'acier inoxydable.
Panneau de commande	Utilisez un dégraissant pulvérisé pour éliminer les empreintes de doigts et les taches de nourriture. Pulvériser sur un chiffon avant d'essuyer le panneau. REMARQUE IMPORTANTE : Ne pulvériser pas les produits à nettoyer directement sur le panneau de commande.
Bouton de commande	Avec un chiffon humide, essuyez avec un détergent doux ou un dégraissant en aérosol; rincez et séchez. Ne pulvériser pas les produits à nettoyer directement sur le bouton de commande. Ne le mettez pas dans le lave-vaisselle.
Grille du brûleur	Enlevez-la et déposez-la sur une surface plate près de l'évier. Nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent doux ou une pâte de bicarbonate de soude et d'eau. N'immergez pas dans l'eau. Séchez avec une serviette.
Brûleur	Laissez refroidir. Utilisez un détergent doux ou un dégraissant en aérosol pour nettoyer. Rincez avec de l'eau et séchez avec une serviette.
Allumeur	Gardez au sec. Ne vaporisez jamais de l'eau ou un produit nettoyant directement sur l'allumeur. Évitez tout contact avec l'allumeur.
Cuvette du brûleur	Utilisez un dégraissant pulvérisé pour éliminer les éclaboussures de graisse. Vaporisez sur un chiffon et essuyez la surface. Nettoyez avec de l'eau tiède et un détergent doux. Rincez et séchez. Pour les taches d'eau dure, utilisez du vinaigre blanc et de l'eau.

Dépannage

FONCTIONNEMENT

La surface de cuisson ne fonctionne pas.

- Assurez-vous qu'il y a du courant.
- Vérifiez l'alimentation électrique vers la surface de cuisson et assurez-vous que le disjoncteur est en marche.

Flamme erratique, mauvais allumage ou pas d'allumage.

- Vérifiez que les composants du brûleur sont correctement assemblés.
- Nettoyez le brûleur et l'allumeur adéquatement.
- L'allumeur est humide. Laissez-le sécher complètement. Utilisez un sèche-cheveux, au besoin.
- Enfoncez le bouton, puis relâchez-le. Assurez-vous que le bouton se remet en place.

SERVICE

- Préservez la qualité intégrée dans votre produit en communiquant avec un service Wolf certifié par l'usine. Pour obtenir le nom du centre de service Wolf certifié par l'usine le plus près, consultez la section Contact et assistance de notre site Web, wolfappliance.com ou appelez le service à la clientèle de Wolf au 800-222-7820.
- Avant d'appeler pour obtenir du service, ayez en main les numéros de modèle et de série de votre produit. Les deux numéros sont indiqués sur la plaque signalétique du produit. Reportez-vous à la page 6 pour connaître l'emplacement de la plaque signalétique.
- Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi avoir la date d'installation et le nom de votre dépositaire Wolf autorisé. Ces renseignements doivent être notés à la page 3 de ce guide.

Garantie limitée résidentielle Wolf Appliance

POUR UTILISATION RÉSIDENTIELLE

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS*

Pendant deux ans à compter de la date d'installation originale, cette garantie de produit Wolf Appliance couvre toutes les pièces et la main d'œuvre pour réparer ou remplacer, selon un usage résidentiel normal, toute partie du produit qui s'avérerait défectueuse en vertu des matériaux ou de la fabrication. Tout service fourni par Wolf Appliance en vertu de la garantie ci-dessus doit être effectué par un centre de service Wolf certifié par l'usine, à moins d'indication contraire de la part de Wolf Appliance, Inc. Le service sera fourni pendant les heures normales d'affaires.

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

Pendant cinq ans à compter de la date originale d'installation, Wolf Appliance réparera ou remplacera les pièces suivantes qui s'avèreront défectueuses en vertu des matériaux ou de la fabrication : les brûleurs au gaz (sauf l'apparence), les éléments de chauffage électrique, les moteurs de soufflerie (hottes de ventilation), les circuits de contrôle électronique, les tubes magnétrons et les génératrices à induction. Si le propriétaire utilise le service Wolf certifié en usine, le fournisseur de service réparera ou remplacera ces pièces et le propriétaire paiera pour tous les autres frais, y compris la main d'œuvre. Si le propriétaire utilise un service non certifié, il doit communiquer avec Wolf Appliance, Inc. (avec les renseignements ci-dessous) pour obtenir des pièces réparées ou de rechange. Wolf Appliance ne remboursera pas le propriétaire pour les pièces achetées d'un service non certifié ou d'autres sources.

CONDITIONS S'APPLIQUANT À CHAQUE GARANTIE

La garantie s'applique uniquement aux produits installés pour un usage résidentiel normal. La garantie s'applique seulement aux produits installés dans l'un des cinquante états des États-Unis, dans le District of Columbia ou les dix provinces du Canada. Cette garantie ne couvre pas les pièces ou la main d'œuvre pour corriger tout défaut causé par de la négligence, un accident ou une utilisation, un entretien, une installation, un service ou une réparation inappropriés.

LES REMÈDES DÉCRITS CI-DESSUS POUR CHAQUE GARANTIE SONT LES SEULS QUI SONT OFFERTS PAR WOLF APPLIANCE, INC. EN VERTU DE CETTE GARANTIE OU EN VERTU DE TOUTE GARANTIE DÉCOULANT DE L'OPÉRATION DE LA LOI. WOLF APPLIANCE, INC. NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS DÉCOULANT DE LA VIOLATION DE CETTE GARANTIE OU DE TOUTE GARANTIE, EXPRESSE, IMPLICITE OU LÉGALE.

Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages indirects ou consécutifs, par conséquent, la limite ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux précis et vous pouvez aussi avoir d'autres droits légaux qui peuvent varier d'une province à l'autre.

Pour obtenir des pièces et/ou du service et le nom du centre de service Wolf certifié par l'usine le plus près de chez vous, communiquez avec Wolf Appliance, Inc., P.O. Box 44848, Madison, WI 53744 É.-U.; vérifiez la section Contact et assistance de notre site Web, wolfappliance.com, envoyez-nous un courriel à customerservice@subzero.com ou composez le 800-222-7820.

*L'acier inoxydable (les portes, les panneaux, les poignées, les cadres et les surfaces intérieures) est couvert par une garantie limitée de 60 jours sur les pièces et la main d'œuvre pour toute défectuosité cosmétique.

*Les filtres de rechange pour les trousse de recirculation de hotte ne sont pas couverts par la garantie du produit.





WOLF APPLIANCE, INC. P.O. BOX 44848 MADISON, WI 53744 WOLFAPPLIANCE.COM 800.222.7820

9003620 REV-D

2/2018

