

USE & CARE GUIDE

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GUÍA DE USOS Y CUIDADOS

840263101 Env09.indd 1 9/28/2016 3:33:47 PM

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.

840263101 Env09.indd 2 9/28/2016 3:33:47 PM

Contents

4 Safety Precautions
5 Getting Started
6 Cookware Collection
7 Care Recommendations
8 Wolf Gourmet Warranty

Customer Care

As a Wolf Gourmet owner, you can count on our support. Our customer care center is available 24 hours a day, seven days a week and staffed by product experts at our headquarters in Madison, Wisconsin. Should the need arise, simply call 800.222.7820 to speak with one of our product experts. We are confident this guide will answer your questions about the features, operation, and maintenance of your Wolf Gourmet product. If you have additional questions, please contact us by phone or visit us online at wolfgourmet.com.

Register Your Product

We strongly encourage you to register your Wolf Gourmet cookware. It's important to us that you get the most out of your products. By registering you will:

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

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

840263101 Env09.indd 3 9/28/2016 3:33:48 PM

IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ WARNING Fire Hazard:

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

⚠ WARNING Burn Hazard:

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

NOTICE

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

840263101 Env09.indd 4 9/28/2016 3:33:48 PM

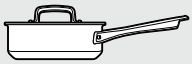
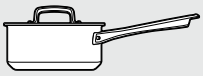
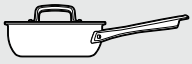
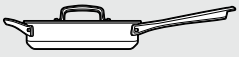
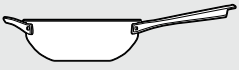
Getting Started

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

840263101 Env09.indd 5 9/28/2016 3:33:48 PM

Wolf Gourmet Cookware Collection

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

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

840263101 Env09.indd 6 9/28/2016 3:33:48 PM

Care Recommendations

CLEANING

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

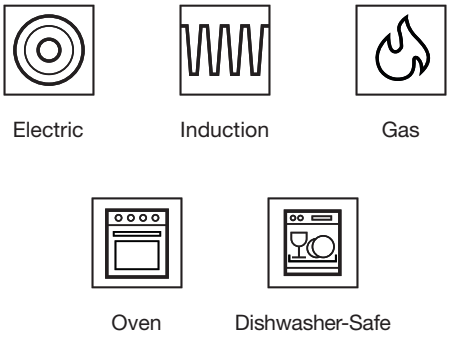
Dishwasher-safe, but not recommended. High temperatures and harsh detergents can discolor cookware.

Gold-brown, yellowing, or blue heat tints may result from overheating and/or mineral residue. To clean, make a paste with water and Bar Keepers Friend Cleanser & Polish. DO NOT USE A CLEANER THAT CONTAINS CHLORINE BLEACH. Apply the paste with a sponge or cloth to cookware and let stand for 1 minute. Repeat if necessary. Wash in warm, soapy water with a sponge, dishcloth, or plastic pad. Rinse and dry.

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

COOKWARE SYMBOLS

Wolf Gourmet Cookware is dishwasher-safe and designed for all the heat sources illustrated below:



Bar Keepers Friend is a registered trademark of SerVaas Laboratories, Inc. The use of the Bar Keepers Friend trademark does not imply any affiliation with or endorsement by SerVaas Laboratories, Inc.

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

840263101 Env09.indd 7 9/28/2016 3:33:50 PM

Wolf Gourmet Residential Limited Warranty

FOR RESIDENTIAL USE

APPLIANCES, COOKWARE AND CUTLERY PURCHASED AND USED OUTSIDE OF MEXICO

To obtain a copy of the written warranty for your Wolf Gourmet product, please visit our website at www.wolfgourmet.com/warranty or email us at customerservice@subzero.com.

840263101 Env09.indd 8 9/28/2016 3:33:50 PM

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.

840263101 FRv06.indd 9 9/28/2016 3:34:21 PM

Table des matières

11 Précautions de sécurité

12 Entrée en matière

13 Ensemble de batterie de cuisine

14 Recommandations d'entretien

15 Garantie de Wolf Gourmet

Service à la clientèle

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

Enregistrer le produit

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

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

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

840263101 FRv06.indd 10 9/28/2016 3:34:22 PM

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie :**

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

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure :**

- Cette batterie de cuisine n'est pas destinée à être utilisée par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Une surveillance étroite est requise pour tout batterie de cuisine utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'une batterie de cuisine.
- La vapeur est susceptible de causer des brûlures. Lors de l'enlèvement d'un couvercle, le positionner de manière à ce que la vapeur soit dirigée loin de vous.
- Pour éviter les débordements, ne pas remplir les casseroles à plus des deux tiers de sa capacité.
- Toujours utiliser des maniques lors de l'enlèvement d'un ustensile de cuisine d'un four ou d'une surface de cuisson. Toujours utiliser des maniques pour toucher les boutons de couvercle ou les poignées.
- Placer l'ustensile de cuisine sur la cuisinière de manière à ce que les poignées ne se trouvent pas au-dessus d'autres brûleurs. Ne jamais laisser les poignées de votre ustensile de cuisine dépasser du bord de la surface de cuisson afin d'empêcher qu'il soit renversé et que son contenu chaud se déverse.

AVIS

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

840263101 FRv06.indd 11 9/28/2016 3:34:22 PM

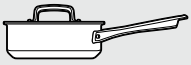
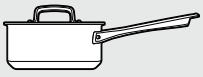
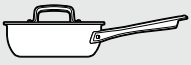
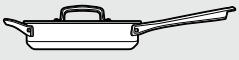
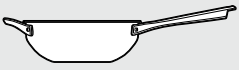
Entrée en matière

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

840263101 FRv06.indd 12 9/28/2016 3:34:22 PM

Ensemble de batterie de cuisine de Wolf Gourmet

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

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

840263101 FRv06.indd 13 9/28/2016 3:34:22 PM

Recommandations d'entretien

NETTOYAGE

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

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

Des teintes de chaleur dorées-brunes, jaunâtres ou bleutées peuvent apparaître après la surchauffe et/ou par des résidus minéraux. Pour nettoyer, faire une pâte avec de l'eau et le nettoyant non abrasif Bar Keepers Friend Cleanser & Polish. NE PAS UTILISER DE NETTOYANT CONTENANT DU JAVELLISANT AU CHLORE. Appliquer la pâte avec une éponge ou un chiffon sur l'ustensile de cuisine et laisser agir pendant 1 minute. Répéter si nécessaire. Laver dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge, un chiffon ou un tampon en plastique. Rincer et sécher.

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

SYMBOLES BATTERIE DE CUISINE

Les casseroles Wolf Gourmet sont lavables au lave-vaisselle et conçues pour toutes les sources de chaleur illustrées ci-dessous :



Électrique



Induction



Gaz



Four



Lave-vaisselle

Bar Keepers Friend est une marque déposée de SerVass Laboratories, Inc. L'utilisation de la marque Bar Keepers Friend n'indique aucune affiliation et/ou endossement par SerVaas Laboratories, Inc.

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.

840263101 FRv06.indd 14 9/28/2016 3:34:27 PM

Garantie résidentielle limitée Wolf Gourmet

POUR UN USAGE RÉSIDENTIEL

APPAREILS, CASSEROLES ET COUTELLERIE ACHETÉS ET UTILISÉS HORS DU MEXIQUE

Veuillez visiter notre site internet au www.wolfgourmet.com/warranty ou envoyez un courriel à customerservice@subzero.com pour obtenir une copie de la garantie écrite de votre produit Wolf Gourmet.

840263101 FRv06.indd 15 9/28/2016 3:34:27 PM

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 al 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.

840263101 SPv21.indd 16 9/28/2016 3:46:16 PM

Contenidos

18 Precauciones de seguridad

19 Inicio

20 Colección de cacerolas y sartenes

21 Recomendaciones sobre los cuidados

23 Garantía Wolf Gourmet

Atención al cliente

Como propietario de un producto Wolf Gourmet, usted puede confiar en nuestra asistencia. En los Estados Unidos, 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, se puede comunicar con el centro de servicio al cliente al 01 800 400 4372 en un horario de Lunes a Viernes de 9:00 A.M. – 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 visitarnos online en wolfgourmet.com en los Estados Unidos o en wolfgourmet.com.mx en México.

Registre su producto

Le recomendamos enfáticamente que registre su batería de cocina 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 cacerolas y sartenes.

Para registrarse, visite wolfgourmet.com /registration o llame al 800.222.7820 en los Estados Unidos o visite wolfgourmet.com.mx o llame al 01 800 400 4372 en México.

840263101 SPv21.indd 17 9/28/2016 3:46:16 PM

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de incendio:**

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

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de quemarse:**

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

AVISO

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

840263101 SPv21.indd 18 9/28/2016 3:46:16 PM

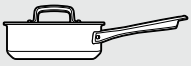
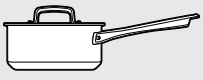
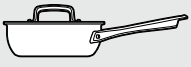
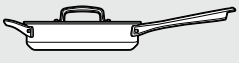
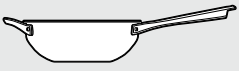
Inicio

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

840263101 SPv21.indd 19 9/28/2016 3:46:16 PM

Colección de cacerolas y sartenes Wolf Gourmet

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

COLECCIÓN DE CACEROLAS Y SARTENES		DESCRIPCIÓN DE CACEROLAS Y SARTENES	MEJOR PARA:
	21 cm – Sartén	Sartenes poco profundos con bases planas y lados acampanados para poder revolver o dar vuelta los alimentos cuando se los saltea	Frituras de todo propósito, saltear en poco aceite, saltear y sellar a alta temperatura
	25 cm – Sartén		
	29 cm – Sartén		
	1,89 litros – Cacerola con tapa	Cacerolas redondas con base plana, bisel grande y lados rectos y altos, con tapa de encastre ajustado	Cocinar con líquido, cocinar a fuego lento, hervir y preparar salsas
	2,8 litros – Cacerola con tapa		
	1,89 litros – Cacerola para salsas con tapa	Cacerola con lados cortos y curvados diseñados para batir y mezclar	Preparar salsas y hacer reducciones
	3,3 litros – Sartén con tapa	Sarten con lados rectos con base plana y ancha, mango largo y tapa de encastre ajustado	Cocción rápida, mezclar o revolver, estofar y sellar
	5,6 litros – Olla con tapa	Olla redonda con base plana, bisel grande y lados rectos y altos, con tapa de encastre ajustado	Comidas de una olla, cocciones prolongadas y lentas de estofados, asados y guisos
	7,5 litros – Cacerola con tapa	Cacerola alta de lados rectos diseñada para reducir la evaporación	Caldos, sopas y pastas
	4,7 litros – Wok (sin tapa)	Lados altos inclinados con fondo plano para cocinar facilmente sobre superficies planas	Cocinar alimentos rápidamente en fuego alto, saltear con poco aceite

840263101 SPv21.indd 20 9/28/2016 3:46:18 PM

Recomendaciones sobre los cuidados

LIMPIEZA

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

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

Pueden generarse tintes amarronados-dorados, amarillentos o azules por sobrecalentamiento y/o residuos minerales. Para limpiar, prepare una pasta con agua y Bar Keepers Friend Cleanser & Polish. NO UTILICE UN LIMPIADOR QUE CONTENGA CLORO. Aplique la pasta con una esponja o paño al recipiente y deje reposar por 1 minuto. Repita si fuese necesario. Lave en agua tibia jabonosa con una esponja, paño de cocina o esponjilla plástica. Enjuague y seque.

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

SÍMBOLOS UTENSILIOS

Las ollas y los sartenes Wolf Gourmet son aptos para lavavajillas y están diseñados para todas las fuentes de calor ilustradas a continuación:



Eléctrica



Inducción



Gas



Horno



Apto para lavavajillas

Bar Keepers Friend es marca registrada de SerVaas Laboratories, Inc. El uso de la marca registrada Bar Keepers Friend no implica ninguna afiliación o promoción por parte de SerVaas Laboratories, Inc.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design y el color rojo según se aplica a las perillas son marcas registradas y marcas de servicio de Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design, e Ingredients son marcas registradas y marcas de servicio de Sub-Zero, Inc. Todas otras marcas y marcas registradas son propiedad de sus dueños respectivos en los Estados Unidos y otros países.

840263101 SPv21.indd 21 9/28/2016 3:46:19 PM

Garantía residencial limitada Wolf Gourmet

PARA USO RESIDENCIAL

ELECTRODOMÉSTICOS, OLLAS, SARTENES Y CUCHILLOS COMPRADOS FUERA DE MÉXICO

Para obtener una copia escrita de la garantía de su producto Wolf Gourmet, por favor visite a www.wolfgourmet.com/warranty o contáctenos a customerservice@subzero.com.

840263101 SPv21.indd 22 9/28/2016 3:46:19 PM

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

Para preguntas sobre el producto adquirido o consultas de garantía, por favor llamar al número del SERVICIO AL CLIENTE: 01 800 400 4372

El Centro de Servicio Autorizado para hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía es:

Importaciones Electrodomésticas, S.A. de C.V. (IESA)
Carretera Monterrey Saltillo 3061
Col. Bosques del Poniente
Santa Catarina, N.L. 66350
01 800 400 4372

Grupo HB PS, S.A. de C.V. garantiza las ollas, sartenes y cuchillos marca Wolf Gourmet® con una **garantía limitada durante la vida útil del producto** en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía, no podrán exigirse mayores requisitos que la presentación de esta póliza o la nota de compra, junto con el producto, en el lugar donde fue adquirido o en la dirección del centro de servicio que se indica en la parte superior.
2. La Empresa a su criterio se compromete a reparar o reemplazar el producto, así como las piezas y componentes defectuosos del mismo sin ningún cargo para el consumidor (dentro de la vigencia de la póliza).
3. El tiempo de reparación en ningún caso será mayor de treinta días hábiles contados a partir de la recepción del producto en cualquiera de los sitios donde pueda hacerse válida esta garantía.
4. Todos los gastos que se generen con motivo del cumplimento de esta garantía, incluyendo los gastos de transportación, del domicilio del comprador al Centro de Servicio, correrán a cargo de Grupo HB PS, S.A. de C.V..
5. En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
6. El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma.
7. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal.

EXCEPCIONES

ESTA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS:

a. Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
b. Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso en idioma Español.
c. Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **IESA**.

Producto:	**Marca:**
Modelo:	**No. de Serie:**
Nombre de la tienda comercial:	**Fecha de compra:**
Calle y número:	**Colonia y/o poblado:**
Delegación y/o municipio:	**Ciudad y/o Estado:**
Código Postal:	**Teléfono:**

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia tienda comercial donde adquirió el producto, llamando al teléfono de Servicio al Cliente, **01 800 400 4372** o contactando a **atencionalcliente@iesa.cc.**

NOTA: En el caso de que la presente garantía se extraviara, el consumidor puede recurrir a su proveedor para que se le expida otra póliza de garantía, previa presentación de la nota de compra o factura respectiva.

Importador:
Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz 124 Int. 401, Col. Polanco V Secc.
Del. Miguel Hidalgo, Distrito Federal, C.P. 11560

840263101 SPv21.indd 23 9/28/2016 3:46:19 PM

Modelos:	Tipo:
ICBWGCW100S, ICBWGCW100SI, ICBWGCW101S, ICBWGCW101SI, WGCW100S, WGCW100SI, WGCW101S, WGCW101SI	CW01

Los modelos incluídos 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

wolfgourmet.com.mx • 01 800 400 4372

840263101 09/2016

840263101 SPv21.indd 24 9/28/2016 3:46:19 PM