

TEPPANYAKI MODULE

# USE AND CARE GUIDE

---

CLEANING, MAINTENANCE, AND MORE

---



### Contents

- 4 Safety Precautions
- 6 Teppanyaki Module Features
- 7 Module Operation
- 12 Care Recommendations
- 14 Troubleshooting
- 15 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](http://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**

**IMPORTANT NOTE:** Read all safety instructions before using this appliance.

- Read this use & care guide carefully before using your new cooktop to reduce the risk of fire, electric shock or injury to persons.
- Ensure proper installation and servicing. This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse so that you know where to turn off power.
- Warranty service must be performed by Wolf Factory Certified Service.
- Before performing any service, disconnect the power supply to the cooktop by switching off the circuit breaker or removing the fuse.

**IMPORTANT NOTE:** Performance may be compromised if the electrical supply is less than 240 volts.

### **⚠ WARNING**

**PROPOSITION 65 FOR CALIFORNIA RESIDENTS**

**Cancer and Reproductive Harm—  
[www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)**

## IMPORTANT INSTRUCTIONS

### GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Wear proper apparel. Never let loose clothing or other flammable materials come in contact with the surface while in operation. Fabric may ignite and result in personal injury.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the cooktop is in use. Never allow children to sit or stand on the appliance. Do not let children play with the cooktop.
- Do not store items of interest to children above or at the back of the cooktop, as they could climb on the appliance to reach items and be injured.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless it is specifically recommended in literature you received. All service should be referred to Wolf Factory Certified Service.
- Do not use water on grease fires. Smother the flame or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
- If the surface is cracked or there is damage to the cooking surface or glass, the appliance must be switched off and disconnected from the electricity supply in order to avoid a possible electric shock.
- During use, the appliance and its exposed parts become hot. Please be careful to avoid the exposed parts of the heating elements.
- Never use a steam cleaner to clean control panel glass.
- Objects made of metal, e.g. knives, forks, spoons, covers or aluminium foil, should not be used on the unit as they can become hot or damage the cooking surface.
- After use, switch the unit off using the controls and do not rely on the auto shut off timer.
- The appliance must not be operated in conjunction with an external timer or remote control system.
- Leaving fat or oil unattended on the unit can be dangerous and can lead to fires. NEVER try to extinguish a fire with water. Instead, switch the appliance off and then carefully cover the flames with an object such as a cover or a fire blanket.
- Never leave objects on the hob as they pose a fire hazard.

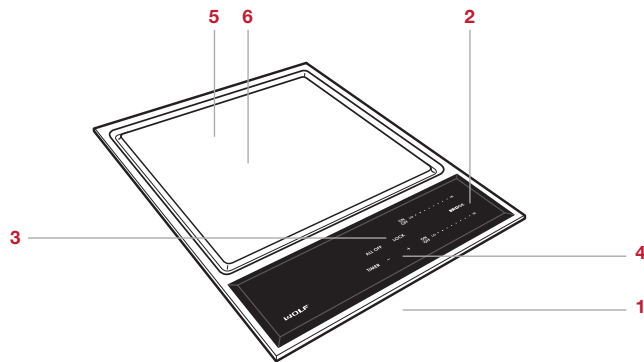
## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## TEPPANYAKI MODULE

### Teppanyaki Module Features

#### FEATURES

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 1 | Product Rating Plate (bottom of unit) |
| 2 | Control Panel                         |
| 3 | Control Panel Lock                    |
| 4 | Timer Display                         |
| 5 | Iron Griddle Surface                  |
| 6 | Dual Heating Elements                 |



Teppanyaki module.

### Getting Started

Before you start cooking, please take some time to read this use & care guide. It will be to your benefit to familiarize yourself with the safety practices, features, operation and care recommendations of your Wolf teppanyaki module.

To ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed, heat the unit on HI for approximately 10 minutes. A small amount of smoke and odor is normal. Clean the unit thoroughly with hot water and a mild detergent prior to use. Rinse and dry with a soft cloth. Refer to care recommendations on page 13.






## Teppanyaki Operation

### CONTROL PANEL


The control panel features illuminated touch controls. A power level indicator for front and rear heating elements displays the heat setting from LO to HI. Refer to the illustration below.

Indicators on the control panel will illuminate to indicate specific operation. Refer to the chart below.

### CONTROL PANEL INDICATOR

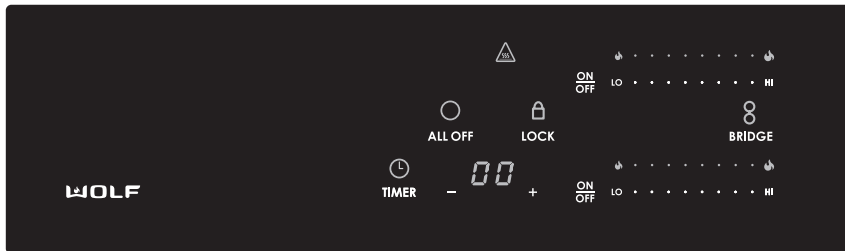
	Control Panel Locked
	Element(s) On
	Bridge Activation
	Hot Surface
	Timer Set

### CONTROL PANEL LOCK

The control panel lock feature prevents unwanted operation. Touch and hold LOCK for three seconds to lock and unlock the control panel.  will illuminate when the control panel is locked.

The control panel will automatically lock after 10 minutes of inactivity. This automatic lock feature can be disabled through the extended options menu. Refer to page 11.

When the unit is powered up for the first time and after a power outage, the unit will default to lock mode.



Control panel.

## Teppanyaki Operation

### POWER LEVEL

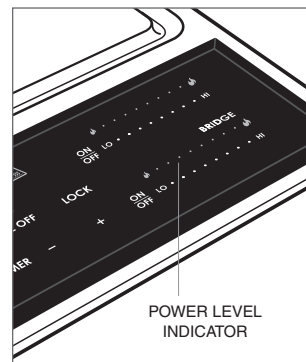
When the heating element is activated, the power level indicator will illuminate indicating the level of heat. The lowest heat is represented by the small flame, varying levels of heat by additional indicators, and the highest heat by all indicators including the large flame. Refer to the chart below.

SETTING	POWER LEVEL	USES
Low	1–3 indicators	Keep food warm
Medium	4–5 indicators	Fruits and vegetables
Medium High	6–7 indicators	Fish, seafood, chicken, burgers, sausage and grilled cheese
High	8–10 indicators	Diced meats and steaks

### POWER LEVEL INDICATOR

#### Setting controls:

- 1 To activate a heating element, touch ON/OFF for the desired element (front or rear) on the control panel. The power level indicator will flash and all indicators for that element will flash. Refer to the illustration below.
- 2 To complete the activation, touch HI for highest heat, LO for lowest heat, or touch the desired preset power level indicator.
- 3 To change the heat setting while the element is on, touch or slide to the desired preset power level.
- 4 To turn the element off, touch ON/OFF.



Power level indicator.



## Tepanyaki Operation


### 2-ZONE COOKING

The unit has two cooking zones that can be set independently. To set zones independently, verify BRIDGE is not activated, then adjust the front and rear zones.

### SINGLE-ZONE | BRIDGE COOKING

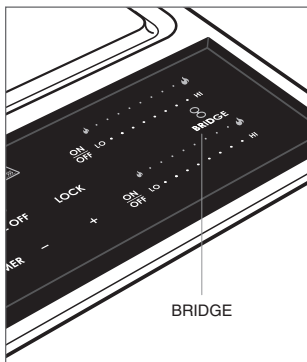
A single cooking zone may be activated, or touch BRIDGE to set both cooking zones to the same temperature. This provides a larger cooking surface at a consistent temperature.

#### Setting controls:

- 1 Touch ON/OFF for the front cooking zone.
- 2 Set desired temperature of the front zone.
- 3 Touch BRIDGE to activate the rear zone at the same temperature as the front. When bridge is activated,  will illuminate on the control panel. To change the temperature when bridge is activated, touch either zone.
- 4 To return to 2-zone cooking, touch BRIDGE and adjust the temperature for each zone independently.

### PREHEAT


Preheat for approximately 10 minutes before adding food. Food is cooked directly on the surface.



Bridge activation.

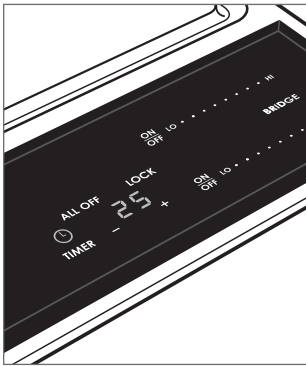
## Teppanyaki Operation

### TIMER

The timer can be set in one-minute increments up to 99 minutes. Once a time is set,  will illuminate on the control panel and the countdown is visible on the timer display. Refer to the illustration below. The timer is independent from unit operation.


#### Setting timer:

- 1 Touch TIMER.
- 2 Touch and hold + or – until the desired time is shown on the timer display. Timer will begin to countdown in minutes.
- 3 Timer will chime with one minute remaining and complete the countdown in seconds.
- 4 When complete, timer will chime and continue to chime until TIMER is touched.




Timer control.

### HOT SURFACE INDICATOR

 will illuminate on the control panel and will remain on until the unit has cooled. It may remain illuminated even when the unit is off.

### ALL OFF

When one or both heating elements are on,  will illuminate on the control panel. To turn both elements off at the same time, touch ALL OFF.

### AUTO SHUT-OFF

The unit will automatically shut off after a period of time based on temperature setting. For temperatures at or below power level 3, the auto shut-off time is 2 hours. For temperatures above power level 3, the auto shut-off time is 1 hour.

### Teppanyaki Module

#### EXTENDED OPTIONS

The extended options feature allows the user to set preferences for volume, tone and control panel lock.

#### Setting adjustment:

- 1** While unit is off and unlocked, touch and hold ALL OFF for five seconds.
- 2** Power level 1 on the rear element control will be displayed and 'VO' will appear on the timer display.  
Touch LO or HI to adjust volume.
- 3** Touch + on the timer control to adjust tone. Power level 2 on the rear element control will be displayed and 'Fr' will appear on the timer display.  
Touch LO or HI to adjust tone.
- 4** Touch + on the timer control to adjust automatic control panel lock. Power level 3 on the rear element control will be displayed and 'Lo' will appear on the timer display.  
Touch LO or HI to turn automatic lock feature off or on respectively.
- 5** Touch ALL OFF at any time while in extended options to confirm settings and return cooktop to idle.

### Seasoning

The cooking surface will become seasoned with normal use. If desired, the cooking surface can be seasoned with peanut or vegetable oil.

#### To “season” the surface:

- 1 Turn unit on to HI and allow the surface to heat for 15 minutes.
- 2 Turn unit OFF and immediately apply 2 tablespoons (30 ml) of oil to the surface.
- 3 Add 2 tablespoons (30 g) of course sea salt and rub with oil into the surface using a folded paper towel or cloth under a handled utensil.
- 4 Wipe salt and excess oil off and allow the surface to cool completely.
- 5 Repeat as desired to increase the non-stick properties of the surface.

## Care Recommendations

### CLEANING

---

<b>Stainless steel trim</b>	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.
<b>Control panel</b>	Use a spray degreaser to remove fingerprints and food soil. Spray on a cloth before wiping panel. <b>IMPORTANT NOTE:</b> Do not spray cleaners directly on the control panel.
<b>Stainless steel cooking surface</b>	<p>Clean after each use. Since food comes in direct contact with the surface, only food-safe cleaners should be used. Consult the label prior to use. Commercial stainless steel cleaners should never be used. If the surface has been seasoned, care should be taken to avoid removing the seasoning. After cleaning, dry the surface using a soft cloth to prevent water or lime scale staining.</p> <p><b>To clean while warm:</b> Caution should be used to prevent burns. Pour approximately 1/4 cup (60 ml) water onto the surface. Use a light abrasive scrub pad with handle to gently remove food build up from the surface. Use a clean towel under a handled utensil to remove dissolved food debris and liquid from the surface. Repeat as necessary to clean the surface completely. Wipe with a clean soft towel to dry.</p> <p><b>To clean once cooled:</b> Remove large debris using a stiff plastic spatula. To avoid scratching the surface, do not use a metal utensil. Apply a small amount of water or food-safe cleaner to the surface. Use a light abrasive scrub pad to clean the surface. Use a clean towel to remove dissolved food debris and liquid from the surface. Repeat as necessary to clean the surface completely. Wipe with a clean soft towel to dry.</p>

---

### Troubleshooting

#### OPERATION

##### Unit does not operate.

- Verify power is on.
- Verify electrical power to the unit and home circuit breaker is on.
- Unit is in lock mode. Touch and hold LOCK for three seconds to unlock control panel.

##### Temperature issue.

- Contact Wolf customer care at 800-222-7820 for recommendations.

#### 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](http://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 EXPLICIT, 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](http://wolfappliance.com), email us at [customerservice@subzero.com](mailto: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 Características del Módulo Teppanyaki
- 7 Características del Módulo Teppanyaki
- 12 Recomendaciones sobre el cuidado
- 14 Solución de problemas
- 15 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](http://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 este manual:

**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

**AVISO IMPORTANTE:** lea las instrucciones en su totalidad antes de utilizar el electrodoméstico.

- Lea este manual de uso y cuidado con atención antes de utilizar su nueva parrilla para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones a alguna persona.
- Asegúrese de que la instalación y el servicio sean los apropiados. Este electrodoméstico debe ser instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Pida al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o fusible para que sepa dónde desconectar la corriente.
- El servicio de garantía debe ser realizado por un centro de servicio autorizado de Wolf.
- Antes de llevar a cabo cualquier servicio, desconecte el disyuntor o retire el fusible, para desconectar la alimentación eléctrica a la parrilla.

**AVISO IMPORTANTE:** el rendimiento puede verse comprometido si el suministro eléctrico es menor a 240 voltios.

### ⚠ ADVERTENCIA

**PROPUESTA 65 PARA RESIDENTES DE CALIFORNIA**

**Cáncer y Daño Reproductivo—  
[www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)**

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES

### PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

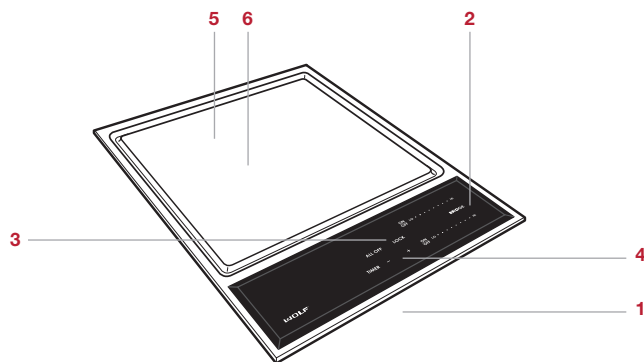
- Utilice ropa adecuada. Nunca permita que ropa suelta u otros materiales inflamables entren en contacto con la superficie mientras esté en uso. Las telas pueden encenderse y ocasionarle lesiones físicas.
- No deje a los niños solos ni desatendidos en el área donde se utilice esta parrilla. Nunca permita que los niños se sienten o paren encima del electrodoméstico. No permita que los niños jueguen con la parrilla.
- No almacene artículos que puedan llamar la atención de los niños encima o detrás de la parrilla, dado que podrían subirse al electrodoméstico para alcanzar los objetos y sufrir lesiones.
- No intente reparar ni cambiar ninguna parte de este electrodoméstico a menos que esté específicamente recomendado en la información escrita que recibió. Todo servicio de garantía debe ser realizado por un centro de servicio autorizado de Wolf.
- No use agua en incendios causados por grasas. Sofoque el fuego o utilice un extinguidor químico seco o de espuma.
- Si la superficie tiene grietas o existen daños en la superficie de cocción o del vidrio, debe apagar el electrodoméstico y desconectarlo de la fuente de electricidad para evitar posibles descargas eléctricas.
- Mientras se usa, el electrodoméstico y sus partes expuestas se calientan. Por favor, tenga cuidado de evitar las partes expuestas de los elementos de calentamiento.
- Nunca utilice un limpiador de vapor para limpiar el vidrio del panel de control.
- Los objetos hechos de metal, p. ej. cuchillos, tenedores, cucharas, tapas o papel de aluminio, no deben ser utilizados en la unidad, dado que pueden calentarse o dañar la superficie de cocción.
- Después del uso, apague la unidad utilizando los controles y no se fíe del temporizador de apagado automático.
- El electrodoméstico no debe ser utilizado en conjunto con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto.
- Dejar grasa o aceites desatendidos en la unidad puede ser peligroso y puede generar incendios. NUNCA intente extinguir un incendio con agua. En su lugar, apague el electrodoméstico y cubra las llamas cuidadosamente con un objeto tal como una tapa o una manta contra incendios.
- Nunca deje objetos sobre la placa, pues representan un riesgo de incendio.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### Características del Módulo Teppanyaki

#### CARACTERÍSTICAS

1	Placa de datos del producto (parte inferior de la unidad)
2	Panel de control
3	Bloqueo del panel de control
4	Pantalla de temporizador
5	Superficie de la plancha de hierro
6	Elementos de calefacción duales



Módulo Teppanyaki.

### Primeros pasos

Antes de empezar a cocinar, dedique tiempo para leer este manual de uso y cuidado. Se beneficiará al conocer las prácticas de seguridad, las características, el funcionamiento y las recomendaciones de cuidado de su módulo teppanyaki de Wolf.

Para asegurarse de que todo el aceite residual del proceso de fabricación se haya eliminado, caliente la unidad en HI durante 10 minutos aproximadamente. Es normal que se produzca un poco de humo y mal olor. Limpie la unidad exhaustivamente con agua caliente y un detergente suave antes de usarla. Enjuague y seque con un paño suave. Consulte las recomendaciones sobre el cuidado en la página 13.






## Funcionamiento del Teppanyaki

### PANEL DE CONTROL


El panel de control presenta controles táctiles iluminados. Un indicador de nivel de potencia de los elementos de calefacción posterior y frontal muestra la temperatura, que va de LO (BAJO) a HI (ALTO). Consulte la siguiente ilustración.

Los indicadores del panel de control se iluminan para indicar funcionamientos específicos. Consulte la siguiente tabla.

### INDICADOR DEL PANEL DE CONTROL

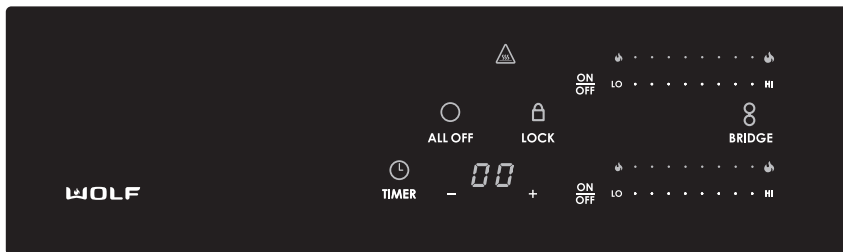
	Panel de control bloqueado
	Elemento(s) encendido(s)
	Puente (BRIDGE) activado
	Superficie caliente
	Configuración del temporizador

### BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

La función de bloqueo del panel de control impide el funcionamiento no deseado. Presione y mantenga presionado LOCK durante tres segundos para bloquear y desbloquear el panel de control.  se iluminará cuando el panel de control está bloqueado.

El panel de control se bloquea automáticamente después de 10 minutos de inactividad. Esta función de bloqueo automático puede deshabilitarse a través del menú de opciones extendidas. Consulte la página 11.

Cuando la unidad se enciende por primera vez y después de un corte de luz, la unidad queda de manera predeterminada en modo de bloqueo.



Panel de control.

## Funcionamiento del Teppanyaki

### NIVEL DE POTENCIA

Cuando se activa el elemento de calefacción, se iluminará un indicador de nivel de potencia para señalar el nivel de temperatura. El calor más bajo se representa con la llama pequeña, la variación en los niveles de calor con los indicadores adicionales y el calor más alto con todos los indicadores, incluida la llama grande. Consulte la siguiente tabla.

TEMPERATURA	NIVEL DE POTENCIA	USOS
Baja	Indicadores 1 a 3	Mantiene calientes los alimentos
Media	Indicadores 4 a 5	Frutas y verduras
Media alta	Indicadores 6 a 7	Pescado, mariscos, pollo, hamburguesas, salchichas y queso a la plancha
Alta	Indicadores 8 a 10	Carnes picadas y bistecs

### INDICADOR DEL NIVEL DE POTENCIA

#### Ajuste de los controles:

- 1 Para activar un elemento de calentamiento, pulse el botón ON/OFF correspondiente (frontal o posterior) en el panel de control. El indicador de nivel de potencia y todos los indicadores de dicho elemento destellarán. Consulte la siguiente ilustración.
- 2 Para completar la activación, pulse HI para la temperatura más alta, LO para la más baja o toque el indicador de nivel de potencia predeterminado que desee.
- 3 Para cambiar la configuración de calor mientras el elemento está encendido, pulse o deslice el nivel de potencia al nivel predeterminado que desee.
- 4 Para apagar el elemento, pulse ON/OFF.



Indicador del nivel de potencia.

### Funcionamiento del Teppanyaki


#### COCCIÓN EN 2 ZONAS

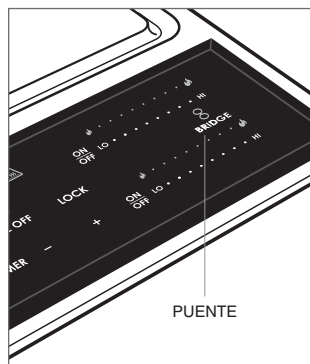
La unidad cuenta con dos zonas de cocción que pueden ajustarse de forma independiente. Para ajustar las zonas de forma independiente, verifique que BRIDGE no esté activado y luego ajuste ambas zonas, frontal y posterior.

#### ZONA ÚNICA | COCCIÓN CON PUENTE

Puede activar una zona única de cocción o pulsar BRIDGE para ajustar ambas zonas de cocción a la misma temperatura. Esto ofrece un área de cocción más grande con una temperatura uniforme.

##### Ajustar controles:

- 1 Pulse ON/OFF para la zona de cocción frontal.
- 2 Ajuste la zona frontal a la temperatura deseada.
- 3 Pulse BRIDGE para activar la zona posterior a la misma temperatura que la frontal. Cuando BRIDGE esté activado,  se iluminará en el panel de control. Para cambiar la temperatura cuando BRIDGE esté activado, pulse cualquier zona.
- 4 Para volver a la cocción en 2 zonas, pulse BRIDGE y ajuste la temperatura para cada zona de forma independiente.




Activación del puente.

#### PRECALENTAMIENTO

Precalente durante 10 minutos aproximadamente antes de colocar alimentos. Los alimentos se cocinan directamente sobre la superficie.

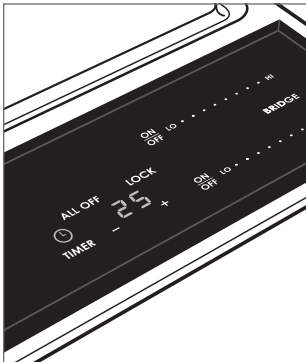
### Funcionamiento del Teppanyaki

#### TEMPORIZADOR

El temporizador puede fijarse hasta en 99 minutos, con incrementos de un minuto. Una vez que se fija un tiempo,  se ilumina en el panel de control y la cuenta regresiva queda visible en la pantalla del temporizador. Consulte la siguiente ilustración. El temporizador es independiente del funcionamiento de la unidad.


#### Configurar el temporizador:

- 1 Pulse TIMER (TEMPORIZADOR).
- 2 Pulse y mantenga + o - hasta que el tiempo deseado se muestre en la pantalla del temporizador. El temporizador comenzará la cuenta regresiva en minutos.
- 3 Cuando quede un minuto en el temporizador, sonará una campana y el tiempo restante se contará en segundos.
- 4 Al terminar, sonará una campana en el temporizador y continuará sonando hasta que se pulse TIMER.




Control del temporizador.

#### INDICADOR DE SUPERFICIE CALIENTE

 se iluminará en el panel de control y quedará iluminado hasta que la unidad se enfríe. Puede seguir iluminado aun cuando la unidad esté apagada.

#### ALL OFF

Cuando uno o ambos elementos de calentamiento están encendidos,  se iluminarán en el panel de control. Para apagar ambos elementos simultáneamente, pulse ALL OFF.

#### APAGADO AUTOMÁTICO

La unidad se apaga automáticamente después de un determinado período de acuerdo con el ajuste de temperatura. Para temperaturas en el nivel de potencia 3 o por debajo, el tiempo de apagado automático es de 2 horas. Para temperaturas por encima del nivel de potencia 3, el tiempo de apagado automático es de 1 hora.



### Módulo Teppanyaki

#### OPCIONES EXTENDIDAS

La función de opciones extendidas permite al usuario fijar las preferencias de volumen y bloqueo de panel de control.

#### Ajustar configuración:

- 1 Estando la unidad apagada y desbloqueada, pulse y mantenga ALL OFF durante cinco segundos.
- 2 En el control del elemento posterior se mostrará el nivel de potencia 1 y aparecerá 'VO' en la pantalla del temporizador.  
  
Pulse LO o HI para ajustar el volumen.
- 3 Pulse + en el control del temporizador para ajustar el tono. Se mostrará Nivel de potencia 2 en el control del elemento trasero y aparecerá 'Fr' en la pantalla del temporizador.  
  
Pulse LO o HI para ajustar el tono.
- 4 Pulse + en el control del temporizador para ajustar el bloqueo automático del panel de control. Se mostrará el nivel de potencia 3 en el control del elemento posterior y aparecerá 'Lo' en la pantalla del temporizador.  
  
Pulse LO o HI para activar o desactivar la función de bloqueo automático, respectivamente.
- 5 Pulse ALL OFF en cualquier momento, mientras se esté en opciones extendidas, para confirmar las configuraciones y volver a inactivar la parrilla.

### Curado

La superficie de cocción se curará con el uso normal. Si se desea, puede curar la superficie de cocción con aceite vegetal o de cacahuete.

#### Para “curar” la superficie:

- 1 Encienda la unidad en HI y deje que la superficie se caliente durante 15 minutos.
- 2 Apague la unidad y aplique inmediatamente 2 cucharadas (30 ml) de aceite vegetal a la superficie.
- 3 Agregue 2 cucharadas (30 g) de sal marina gruesa a la superficie y frote junto con aceite utilizando una toalla de papel o un trapo doblados debajo de un utensilio con asa.
- 4 Limpie con un paño el exceso de sal y aceite y deje que la superficie se enfríe por completo.
- 5 Repita cuantas veces desee para aumentar las propiedades antiadherentes de la superficie.

## Recomendaciones para el cuidado

### LIMPIEZA

---

<b>Borde de acero inoxidable</b>	Utilice 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.
<b>Panel de control</b>	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. <b>AVISO IMPORTANTE:</b> no aplique los limpiadores directamente sobre el panel de control.
<b>Superficie de cocción de acero inoxidable</b>	<p>Limpie después de cada uso. Dado que la comida entra en contacto directo con la superficie, solo debe utilizar limpiadores no tóxicos y que no constituyan un riesgo para los alimentos. Revise la etiqueta antes de usarlos. Nunca se debe usar limpiadores comerciales para acero inoxidable. Si la superficie fue curada, se debe tener cuidado de no remover el curado. Después de limpiar, seque la superficie con un paño suave para prevenir manchas de agua o depósitos de cal.</p> <p><b>Para limpiar mientras esté caliente:</b> se debe tener precaución para evitar quemaduras. Vierta aproximadamente 1/4 cup (60 ml) de agua en la superficie. Utilice un estropajo suave con asa para remover cuidadosamente alimentos acumulados de la superficie. Utilice una toalla limpia debajo de un utensilio con asa para remover restos de alimentos disueltos y líquidos de la superficie. Repita cuantas veces sea necesario para limpiar la superficie por completo. Utilice una toalla limpia y suave para secar.</p> <p><b>Para limpiar después de que se haya enfriado:</b> remueva los desperdicios de gran tamaño utilizando una espátula plástica rígida. Para evitar rayar la superficie, no utilice un utensilio de metal. Aplique a la superficie una pequeña cantidad de agua o de un limpiador no tóxico y que no constituya un riesgo para los alimentos. Utilice un estropajo abrasivo suave para limpiar la superficie. Utilice una toalla limpia para remover líquidos y restos de alimentos disueltos de la superficie. Repita cuantas veces sea necesario para limpiar la superficie por completo. Utilice una toalla limpia y suave para secar.</p>

---

### Solución de problemas

#### FUNCIONAMIENTO

##### La unidad no funciona.

- Compruebe que esté encendida.
- Compruebe que la corriente eléctrica a la unidad y el disyuntor de la casa estén encendidos.
- La unidad está en modo de bloqueo. Pulse y mantenga LOCK durante tres segundos para desbloquear el panel de control.

##### Problemas de temperatura.

- Póngase en contacto con atención al cliente de Wolf al 800-222-7820 para recomendaciones.

#### 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](http://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 piezas y mano de obra para reparar o cambiar, bajo el uso residencial normal, cualquier pieza 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 se hará durante el horario comercial normal.

### GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Durante cinco años a partir de la fecha de la instalación original, Wolf Appliance reparará o cambiará 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 usa un servicio no certificado, debe ponerse en contacto con Wolf Appliance, Inc. (mediante la información anotada más adelante) para recibir los componentes reparados o de cambio. 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 DAÑOS IMPREVISTOS O FORTUITOS DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA O CUALQUIER OTRA GARANTÍA, YA SEA EXPRESA, IMPLÍCITA O LEGAL.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o imprevistos, por lo que la limitación o exclusión anterior podría no aplicar a 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](http://wolfappliance.com), envíenos un correo electrónico a [customerservice@subzero.com](mailto:customerservice@subzero.com) o llame al 800-222-7820.

\*Las puertas, paneles, asas, marcos y superficies internas de acero inoxidable están cubiertas por una garantía limitada de 60 días para repuestos 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 Caractéristique du module teppanyaki
- 7 Fonctionnement du module teppanyaki
- 12 Conseils d'entretien
- 14 Dépannage
- 15 Garantie 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](http://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

**REMARQUE IMPORTANTE** : lisez toutes les directives de sécurité avant d'utiliser cet appareil.

- Lisez ce guide d'utilisation et d'entretien attentivement avant d'utiliser votre nouvelle surface de cuisson afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- Assurez-vous que l'installation et le service sont appropriés. Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible afin que vous sachiez où couper le courant.
- Le service de garantie doit être effectué par un centre de service Wolf certifié par l'usine.
- Avant d'effectuer tout service, débranchez la source d'alimentation de la surface de cuisson en éteignant le disjoncteur ou en retirant le fusible.

**REMARQUE IMPORTANTE** : la performance peut être compromise si l'alimentation électrique est inférieure à 240 volts.

### ⚠ AVERTISSEMENT

**PROPOSITION 65 POUR RESIDENTS DE LA CALIFORNIE**

Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur—  
[www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)



## DIRECTIVES IMPORTANTES

### PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE

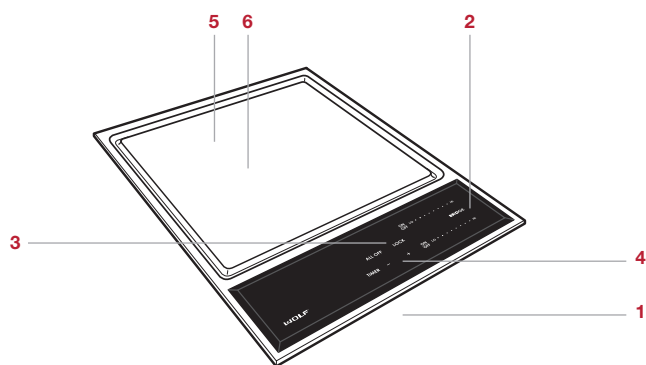
- Portez des vêtements appropriés. Ne laissez jamais des vêtements amples ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec la surface lorsqu'elle fonctionne. Le tissu peut s'enflammer et causer des blessures.
- Ne laissez pas des enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où la surface de cuisson est utilisée. Ne laissez jamais des enfants s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil. Ne laissez pas des enfants jouer avec la surface de cuisson.
- Ne rangez pas des articles intéressants pour les enfants au-dessus ou à l'arrière de la surface de cuisson puisqu'ils pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et se blesser.
- Ne réparez pas et ne remplacez pas toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans la documentation que vous avez reçue. Tout service doit être effectué par un centre de service Wolf certifié par l'usine.
- N'utilisez pas de l'eau sur des incendies de graisse. Éteignez la flamme ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- Si la surface est craquelée ou si la surface de cuisson ou le verre sont endommagés, l'appareil doit être éteint et débranché de l'alimentation électrique afin d'éviter tout choc électrique.
- Durant l'utilisation, l'appareil et ses pièces exposées deviennent chauds. Prenez soin d'éviter les pièces exposées des éléments de chauffage.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer le verre du panneau de commande.
- Les objets fabriqués de métal, comme les couteaux, les fourchettes, les cuillers, les couvercles ou le papier d'aluminium, ne doivent pas être utilisés sur l'unité puisqu'ils peuvent devenir chauds ou endommager la surface de cuisson.
- Après l'usage, éteignez l'unité au moyen des commandes et ne vous fiez pas à la minuterie d'arrêt automatique.
- L'appareil ne doit pas être utilisé en conjonction avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- Laisser du gras ou de l'huile sur l'unité sans surveillance peut être dangereux et entraîner des incendies. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau. Au lieu, éteignez l'appareil, puis couvrez soigneusement les flammes avec un objet, comme un couvercle ou une couverture antifeu.
- Ne laissez jamais des objets sur la plaque de cuisson puisque cela représente un risque d'incendie.

## CONSERVEZ CES DIRECTIVES

### Caractéristique du module teppanyaki

#### CARACTÉRISTIQUES

- |   |  |
|---|--|
| 1 | Plaque signalétique du produit (fond de l'unité) |
| 2 | Panneau de commande                              |
| 3 | Verrouillage du panneau de commande              |
| 4 | Affichage de la minuterie                        |
| 5 | Surface de la plaque à frire                     |
| 6 | Éléments de chauffage doubles                    |



Module teppanyaki.

### Comment commencer

Avant de commencer à cuisiner, veuillez prendre quelques minutes pour lire ce guide d'utilisation et d'entretien. Il est dans votre intérêt de vous familiariser avec les pratiques de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien de votre module teppanyaki de Wolf.

Pour s'assurer que toute l'huile résiduelle du processus de fabrication a été éliminée, chauffez l'unité à HI (élevé) pendant environ 10 minutes. Il est normal de voir une petite quantité de fumée et de sentir une odeur. Nettoyez l'unité 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 recommandations d'entretien à la page 13.






## Fonctionnement du teppanyaki

### PANNEAU DE COMMANDE


Le panneau de commande comprend des commandes tactiles illuminées. Un indicateur de niveau de puissance pour les éléments de chauffage avant et arrière affiche le réglage de chaleur de LO (faible) à HI (élevé). Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.

Les indicateurs sur le panneau de commande s'allument pour indiquer un fonctionnement précis. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

### INDICATEUR DU PANNEAU DE COMMANDE

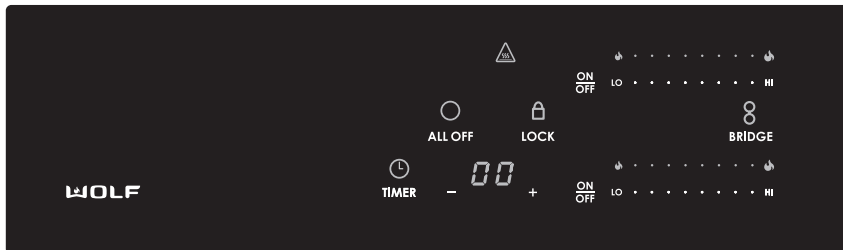
	Panneau de commande verrouillé
	Élément(s) en marche
	Raccordement activé
	Surface chaude
	Minuterie réglée

### VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

La fonction de verrouillage du panneau de commande empêche le fonctionnement non désiré. Enfoncez et tenez la touche LOCK (verrouillage) pendant trois secondes pour verrouiller et déverrouiller le panneau de commande.  s'allume lorsque le panneau de commande est verrouillé.

Le panneau de commande se verrouille automatiquement après 10 minutes d'inactivité. Cette fonction de verrouillage automatique peut être désactivée par l'entremise du menu d'options supplémentaires. Reportez-vous à la page 11.

Lorsque l'unité est mise en marche pour la première fois ou après une panne d'électricité, elle passe par défaut au mode verrouillage.



Panneau de commande.

## Fonctionnement du teppanyaki

### NIVEAU DE PUISSANCE

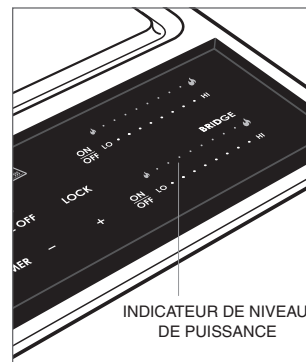
Lorsque l'élément de chauffage est activé, un indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer le niveau de chaleur. Le niveau de chaleur le plus faible est représenté par la petite flamme, les divers niveaux de chaleur par d'autres indicateurs, et le niveau de chaleur le plus élevé par tous les indicateurs, y compris la grosse flamme. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

RÉGLAGE	NIVEAU DE PUISSANCE	UTILISATIONS
Faible	1-3 indicateurs	Garder les aliments chauds
Moyen	4-5 indicateurs	Fruits et légumes
Moyen élevé	6-7 indicateurs	Poisson, fruits de mer, poulet, hamburgers, saucisse et sandwich au fromage fondu
Élevé	8-10 indicateurs	Viandes et biftecks coupés en dés

### INDICATEUR DE NIVEAU DE PUISSANCE

#### Réglage des commandes :

- 1 Pour activer un élément de chauffage, touchez à ON/OFF (marche/arrêt) sur le panneau de commande pour l'élément désiré (avant ou arrière). L'indicateur de niveau de puissance clignotera et tous les indicateurs de cet élément clignoteront. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.
- 2 Pour compléter l'activation, touchez à HI (élevé) pour obtenir la chaleur la plus élevée, LO (faible) pour la chaleur la plus faible, ou touchez à l'indicateur de niveau de puissance pré-réglé souhaité.
- 3 Pour modifier le réglage de chaleur lorsque l'élément est en marche, touchez au niveau de puissance pré-réglé désiré ou glissez jusqu'à ce dernier.
- 4 Pour éteindre l'élément, touchez à ON/OFF (marche/arrêt).



Indicateur de niveau de puissance.

### Fonctionnement du teppanyaki


#### CUISSON À DEUX ZONES

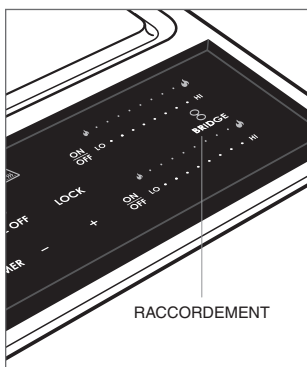
L'unité possède deux zones de cuisson qui peuvent être réglées de façon indépendante. Pour régler les zones de façon indépendante, assurez-vous que BRIDGE (raccordement) n'est pas activé, puis réglez les zones avant et arrière.

#### UNE SEULE ZONE | CUISSON AVEC RACCORDEMENT

Une seule zone de cuisson peut être activée, ou touchez à BRIDGE (raccordement) pour régler les deux zones de cuisson à la même température. Cela fournit une surface de cuisson plus grande à une température constante.

#### Réglage des commandes :

- 1 Touchez à ON/OFF (marche/arrêt) pour la zone de cuisson avant.
- 2 Réglez la température désirée pour la zone avant.
- 3 Touchez à BRIDGE (raccordement) pour activer la zone arrière à la même température que la zone avant. Lorsque BRIDGE (raccordement) est activé,  s'illumine sur le panneau de commande. Pour modifier la température lorsque BRIDGE (raccordement) est activé, touchez à l'une ou l'autre des zones.
- 4 Pour retourner à la cuisson à deux zones, touchez à BRIDGE (PONT) et réglez la température pour chaque zone de façon indépendante.




Activation du RACCORDEMENT.

#### PRÉCHAUFFAGE

Préchauffez pendant environ 10 minutes avant d'ajouter les aliments. Les aliments sont cuits directement sur la surface.

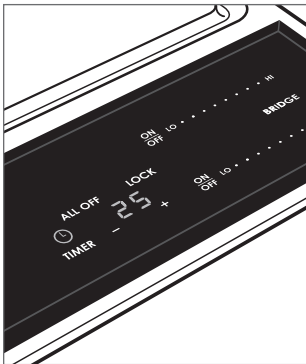
### Fonctionnement du teppanyaki

#### MINUTERIE

La minuterie peut être réglée dans des incréments d'une minute jusqu'à 99 minutes. Lorsqu'une durée est réglée,  s'allume sur le panneau de commande et le décompte est visible sur l'écran de la minuterie. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. La minuterie est indépendante du fonctionnement de l'unité.


#### Réglage de la minuterie :

- 1 Touchez à TIMER (minuterie).
- 2 Touchez et tenez les touches + ou – jusqu'à ce que la durée désirée apparaisse sur l'écran de la minuterie. La minuterie commencera le décompte en minutes.
- 3 La minuterie retentit lorsqu'il ne reste qu'une minute à la durée et termine le décompte en secondes.
- 4 Lorsque la durée est terminée, la minuterie retentit et continue à retentir jusqu'à ce que TIMER (minuterie) soit touché.




Commande de la minuterie.

#### INDICATEUR DE SURFACE CHAUDE

 s'allume sur le panneau de commande et demeure illuminé jusqu'à ce que l'unité soit refroidie. Il peut rester illuminé même lorsque l'unité est éteinte.

#### TOUT ÉTEINT

Lorsqu'un ou les deux éléments de chauffage sont en marche,  s'allume sur le panneau de commande. Pour éteindre les deux éléments en même temps, touchez à ALL OFF (tout éteint).

#### ARRÊT AUTOMATIQUE

L'unité s'éteint automatiquement après une période de temps en fonction du réglage de la température. Pour les températures réglées au niveau de puissance 3 ou moins, l'arrêt s'effectue après une période de deux heures. Pour les températures réglées au-delà du niveau de puissance 3, l'arrêt s'effectue après une période d'une heure.

### Module teppanyaki

#### OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

La fonction d'options supplémentaires permet à l'utilisateur de régler des préférences pour le volume, la tonalité et le verrouillage du panneau de commande.

#### Ajustement des réglages :

- 1 Pendant que l'unité est éteinte et déverrouillée, touchez et tenez ALL OFF (tout éteint) pendant cinq secondes.
- 2 Niveau de puissance 1 sur la commande de l'élément arrière sera affiché et « VO » apparaîtra sur l'écran de la minuterie.  
Touchez à LO (faible) ou HI (élevé) pour régler le volume.
- 3 Touchez à + sur la commande de la minuterie pour régler la tonalité. Le niveau de puissance 2 sur la commande de l'élément arrière sera affiché et « Fr » apparaîtra sur l'écran de la minuterie.  
Touchez à LO (faible) ou HI (élevé) pour régler la tonalité.
- 4 Touchez à + sur la commande de la minuterie pour régler le verrouillage automatique du panneau de commande. Le niveau de puissance 3 sur la commande de l'élément arrière sera affiché et « Lo » apparaîtra sur l'écran de la minuterie.  
Touchez à LO (faible) ou HI (élevé) pour arrêter ou mettre en marche la fonction de verrouillage automatique respectivement.
- 5 Touchez à ALL OFF (tout éteint) à tout moment dans les options supplémentaires pour confirmer des réglages et remettre la surface de cuisson au mode de veille.

### Assaisonnement

La surface de cuisson s'assaisonne durant son utilisation normale. Si vous le souhaitez, la surface de cuisson peut être assaisonnée avec de l'huile d'arachide ou végétale.

**Pour « assaisonner » la surface :**

- 1** Mettez l'unité à HI (élevé) et laissez la surface chauffer pendant 15 minutes.
- 2** Mettez l'unité à OFF (arrêt) et versez immédiatement 2 cuillers à soupe (30 ml) d'huile sur la surface.
- 3** Ajoutez 2 cuillers à soupe (30 g) de gros sel marin et frottez dans la surface avec l'huile au moyen d'une serviette en papier ou d'un chiffon pliés sous un ustensile à manche.
- 4** Essuyez le sel et l'excédent d'huile et laissez la surface refroidir complètement.
- 5** Répétez au besoin pour rehausser les propriétés antiadhésives de la surface.



## Conseils d'entretien

### NETTOYAGE

<b>Garniture en acier inoxydable</b>	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.
<b>Panneau de commande</b>	Utilisez un dégraissant pulvérisé pour éliminer les empreintes de doigts et les taches de nourriture. Pulvérissez sur un chiffon avant d'essuyer le panneau.  <b>REMARQUE IMPORTANTE :</b> Ne pulvérisez pas les produits à nettoyer directement sur le panneau de commande.
<b>Surface de cuisson en acier inoxydable</b>	Nettoyez après chaque utilisation. Puisque la nourriture entre en contact direct avec la surface, seuls des nettoyeurs sans danger pour la nourriture doivent être utilisés. Consultez l'étiquette avant d'utiliser. Les nettoyeurs commerciaux pour acier inoxydable ne doivent jamais être utilisés. Si la surface a été assaisonnée, prenez soin d'éviter d'éliminer l'assaisonnement. Après le nettoyage, séchez la surface au moyen d'un chiffon doux pour éviter l'apparition de taches d'eau ou de dépôts calcaires.  <b>Pour nettoyer tandis que la surface est chaude :</b> faites attention pour éviter toute brûlure. Versez environ ¼ tasse (60 ml) d'eau sur la surface. Utilisez un tampon légèrement abrasif avec une poignée pour doucement éliminer l'accumulation d'aliments de la surface. Utilisez une serviette propre sous un ustensile à manche pour éliminer les débris alimentaires dissous et le liquide de la surface. Répétez au besoin pour nettoyer la surface au complet. Essuyez avec une serviette douce et propre pour sécher.  <b>Pour nettoyer une fois la surface refroidie :</b> retirez les gros débris au moyen d'une spatule en plastique rigide. Pour éviter d'égratigner la surface, n'utilisez pas un ustensile en métal. Appliquez une petite quantité d'eau ou de nettoyant sans danger pour la nourriture sur la surface. Utilisez un tampon légèrement abrasif pour nettoyer la surface. Utilisez une serviette propre pour éliminer les débris alimentaires dissous et le liquide de la surface. Répétez au besoin pour nettoyer la surface au complet. Essuyez avec une serviette douce et propre pour sécher.

### Dépannage

#### FONCTIONNEMENT

##### L'unité ne fonctionne pas.

- Assurez-vous qu'il y a du courant.
- Vérifiez l'alimentation électrique vers l'unité et que le disjoncteur de la résidence est en marche.
- L'unité est en mode verrouillage. Enfoncez et tenez la touche LOCK (verrouillage) pendant trois secondes pour déverrouiller le panneau de commande.

##### Problème de température.

- Communiquez avec le service à la clientèle de Wolf au 800-222-7820 pour obtenir des recommandations.

#### 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 RÉSIDENIELLE

#### 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'avèrerait 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 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.; consultez la section Contact et assistance de notre site Web, [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com), envoyez-nous un courriel à [customerservice@subzero.com](mailto: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 trousseaux de remise en circulation de hotte de ventilation ne sont pas couverts par la garantie du produit.





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

9011607 REV-B

2/2018

