GAS COOKTOP

USE AND CARE GUIDE

GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GUIDA ALL'USO E ALLA MANUTENZIONE

BEDIENUNGS-UND PFLEGEANLEITUNG

GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

使用和保養指南

Contents

3 Safety Precautions

6 Gas Cooktop Features

6 Cooktop Operation

7 Care Recommendations

7 Troubleshooting

7 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

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 INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

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

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

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

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

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

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Read this guide carefully before using this appliance to reduce risk of fire, electric shock or injury.
- Before performing service, shut off gas supply by closing the gas shut-off valve and shut off electricity to this appliance.
- Keep appliance area clear and free from combustible material.
- For safety when cooking, set burner controls so flame does not extend beyond the bottom of pan.
- Do not use aluminum foil to line any part of this appliance.

⚠ CAUTION

This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating. Doing so may result in carbon monoxide poisoning.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Wear proper apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn using this appliance.
- Use extreme caution when moving a grease kettle or disposing of hot grease.
- Always use dry pot holders when removing pans from this appliance. Wet or damp pot holders can cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of pot holders.
- Clean only those parts listed in this guide. A steam cleaner is not to be used.
- Do not repair or replace any part of this appliance unless specifically recommended in literature accompanying this appliance.
- Do not obstruct the flow of air to ensure proper combustion and ventilation.
- When using this appliance, do not touch grates, burner caps, burner bases or any other parts in proximity to the flame. These components may be hot enough to cause burns.
- Do not leave children alone or unattended in the area where this appliance is in use. Never allow children to sit or stand on the appliance.
- Do not store items of interest to children above or at the back of this appliance, as they could climb on the appliance to reach items and be injured.
- Do not use water on grease fires. Smother the flame or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
- Never leave this appliance unattended when in use. Boilovers and greasy spills may smoke or ignite.
- Do not heat unopened food containers, such as baby food jars and cans. Pressure build-up may cause the container to burst and cause injury.
- Do not store flammable materials near burners or let grease or other flammable substances accumulate on this appliance.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

⚠ WARNING

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

⚠ CAUTION

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated; keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

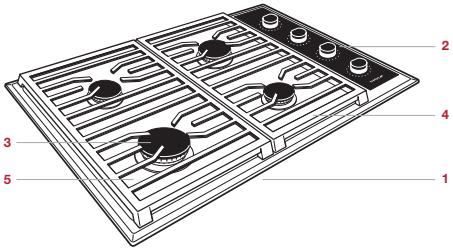
⚠ WARNING

FOR AUSTRALIA ONLY:

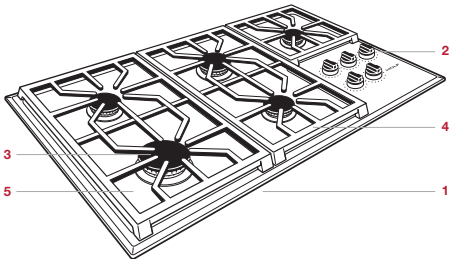
- Do not use or store flammable materials in the appliance storage drawer or near this appliance.
- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while in operation.
- Do not modify this appliance.
- This appliance is for indoor use only.

Gas Cooktop Features

FEATURE	
1	Product Rating Plate (bottom of cooktop)
2	Control Knob
3	Surface Burner (large)
4	Burner Grate
5	Burner Pan



762 mm Gas Cooktop (model ICBCG304T/S).



914 mm Gas Cooktop (model ICBCG365P/S).

BURNER RATING	kW
381 mm GAS COOKTOP	HIGH
Medium	3.5
Small	2.7
610 mm GAS COOKTOP	HIGH
Large	5.3
Medium	3.5
Small	2.7
762 mm GAS COOKTOP	HIGH
Large	5.3
Medium	3.5
(2) Small	2.7
914 mm GAS COOKTOP	HIGH
Large	5.3
Medium	3.5
(3) Small	2.7

Getting Started

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

- To ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed, clean the cooktop thoroughly with hot water and a mild detergent prior to use. Rinse and dry with a soft cloth. Refer to care recommendations on page 7.
- Verify surface burner components are assembled correctly.

Sabbath

This appliance is certified by Star-K to meet strict religious regulations in conjunction with specific instructions found on www.star-k.org.

Cooktop Operation

SURFACE BURNERS

To light a burner, push and turn the corresponding control knob counterclockwise to . The igniter will begin to click until burner is lit. Once lit, continue to turn knob counterclockwise to desired setting. Each burner is designed with electronic re-ignition which reignites the burner if accidentally extinguished.

To select a simmer setting, turn control knob to the detent at the lowest setting. Push and continue to turn counterclockwise. The flame will transition to the second tier on the burner cap. Continue to turn knob to desired simmer setting.

⚠ CAUTION

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

⚠ CAUTION

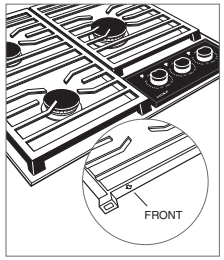
Do not use pans smaller than 120 mm in diameter. Do not use pans that extend beyond the cooktop frame. Heat may be trapped beneath the pan causing damage.

CONTROL KNOBS

For 381 mm and 914 mm models, the control knobs are positioned to correspond with the surface burners they regulate. For 762 mm models, a diagram above each knob indicates which surface burner it regulates.

BURNER GRATES

For 610 mm models, the grates must be positioned correctly to ensure proper burner performance. The grates have an indicator on the bottom of the front edge. Position the grates with the indicator toward the front of the cooktop. Refer to the illustration below.



Grate placement (610 mm model).

Care Recommendations

CLEANING	
Stainless steel	Use a nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing chamois. Always follow the grain of stainless steel.
Burner grates	Remove and place on a flat surface near the sink. Clean with hot water and mild detergent or paste of baking soda and water. Do not immerse in water. Towel dry.
Surface burners	Allow to cool. Use mild detergent or spray degreaser to clean. Rinse with water and towel dry.
Control knobs	Using a damp cloth, wipe with mild detergent or spray degreaser; rinse and dry. Do not place in dishwasher.

Troubleshooting

OPERATION

Cooktop does not operate.

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

Erratic flame, poor ignition or no ignition.

- Verify burner caps are positioned properly.
- Clean burner and igniter properly.
- If water spilled over recently, let area dry completely. Use hair dryer, if desired.
- If burner cap secures to burner head, verify it is tightly fastened.
- Push in knob, then release. Verify knob springs back.

SERVICE

- Maintain the quality built into your product by contacting Wolf factory certified service.
- 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 2 of this guide.

Wolf Appliance International 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: stainless steel briquette trays, gas valves, drip pans, electronic control boards and electric heating elements. 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.

For more information regarding your Wolf product warranty, contact your authorized Wolf dealer. Warranties must comply to all country, state, city, local and or ordinance.

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

Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Sub-Zero & Snowflake Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens The Fine Art of Kitchen Design, Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design, red colored knobs, Cove, and Cove & Design, are registered trademarks and service marks of Sub-Zero Group, Inc. and its subsidiaries. All other trademarks are property of their respective owners in the United States and other countries.

Contenido

3 Precauciones de seguridad

6 Características de las placas de gas

6 Funcionamiento de la placa

7 Recomendaciones de mantenimiento

7 Localización y solución de problemas

7 Garantía Wolf

Atención al cliente

El modelo y el número de serie están impresos en la tarjeta de registro del producto que se adjunta. Esta información también se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 6 para observar la ubicación de la placa de datos. Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Guarde la siguiente información para tenerla como referencia en el futuro.

INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO
Referencia del modelo
Número de serie
Fecha de instalación
Nombre del servicio certificado
Número del servicio de asistencia técnica certificado
Distribuidor autorizado
Número del distribuidor

Nota importante:

Para garantizar que este producto se instala y funciona de la forma más eficaz y segura posible, tenga en cuenta la información que se destaca en esta guía:

Cuando aparece **NOTA IMPORTANTE**, se resalta información que resulta 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.

AVISO indica el peligro de que se produzcan heridas graves o incluso la muerte si no se respetan las precauciones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

⚠ AVISO

Si no sigue exactamente las instrucciones que se proporcionan en esta guía, es posible que se produzca un incendio o una explosión que puede provocar daños en la propiedad, heridas graves o incluso la muerte.

No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores ni líquidos inflamables cerca de éste o de otros aparatos.

QUÉ SE DEBE HACER SI HUELE A GAS:

- No encienda ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No utilice ningún teléfono dentro del edificio.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones que le proporcione el proveedor de gas.
- Si no le es posible ponerse en contacto con el proveedor de gas, llame a los bomberos.

Este aparato debe ser instalado y puesto en funcionamiento de manera correcta por un técnico cualificado, centro de asistencia o proveedor de gas, así como conectado a tierra por un técnico cualificado.

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Lea con detenimiento esta guía antes de utilizar la unidad para reducir el riesgo de que se produzca un incendio, una descarga eléctrica o de sufrir lesiones.
- Antes de llevar a cabo cualquier tarea de mantenimiento, corte el suministro de gas al cerrar la válvula de cierre y, a continuación, desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.
- Mantenga el área del aparato despejada y procure no tener materiales combustibles cerca.
- Para cocinar con seguridad, ajuste los controles del quemador para que la llama no se extienda por la parte superior del recipiente.
- No utilice papel de aluminio para forrar ninguna parte de este aparato.

⚠ PRECAUCIÓN

Esta unidad únicamente está destinada a fines de cocción. No debe utilizarse para otros fines como, por ejemplo, calentar una habitación, pues podría originar una intoxicación por monóxido de carbono.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Lleve ropa adecuada. No lleve nunca prendas sueltas u holgadas mientras esté utilizando este aparato.
- Tenga especial cuidado cuando mueva un colector de grasa o deseche grasa caliente.
- Utilice siempre elementos aislantes secos para retirar las cazuelas de este aparato. Si los elementos aislantes están húmedos o mojados pueden producirle quemaduras por vapor. No utilice un paño de cocina o un paño acolchado en lugar de un elemento aislante.
- Limpie solo las piezas que se especifican en esta guía. Tampoco debe utilizar limpiadores de vapor.
- No repare ni sustituya ninguna pieza de este aparato salvo si está específicamente recomendado en las instrucciones que acompañan este aparato.
- No obstruya el flujo de aire para garantizar una adecuada combustión y ventilación.
- Cuando esté utilizando este aparato, no toque las rejillas, los cabezales del quemador, las bases del quemador ni otras partes que estén cerca de la llama. Estos componentes pueden estar calientes y podrían causar quemaduras.
- No almacene artículos que puedan gustar a los niños encima o detrás de este aparato, ya que podrían saltar sobre ella para alcanzarlos y resultar heridos.
- No utilice agua para apagar los incendios producidos por grasa. Baje la llama o utilice un agente químico seco o un extintor de espuma.
- No deje nunca el aparato desatendido cuando esté encendido. Los derrames y las salpicaduras de grasa pueden producir humo o incendiarse.
- Nunca deje el aparato desatentido mientras esté encendido. Los derrames y las salpicaduras de grasa pueden producir humo o incendiarse.
- No caliente recipientes con alimentos que estén cerrados como, por ejemplo, envases de comida para bebés o latas. La formación de presión puede hacer que el recipiente explote y causar heridas personales.
- No almacene materiales inflamables cerca de los quemadores ni deje que la grasa u otras sustancias se acumulen en este aparato.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

⚠ AVISO

Este aparato puede ser utilizado por niños de más de ocho años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando cuenten con supervisión o se les haya enseñado cómo utilizarlo de forma segura y comprendan los peligros que supone. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no pueden realizar las tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión.

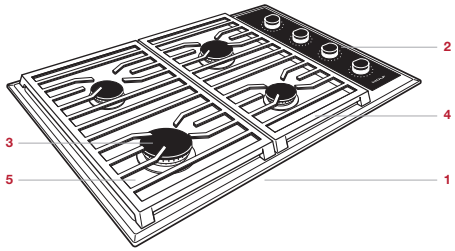
⚠ PRECAUCIÓN

La utilización de un aparato de cocción de gas produce calor y vaho en la habitación en la que esté instalado. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada; mantenga despejados los agujeros de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánico (campana extractora mecánica).

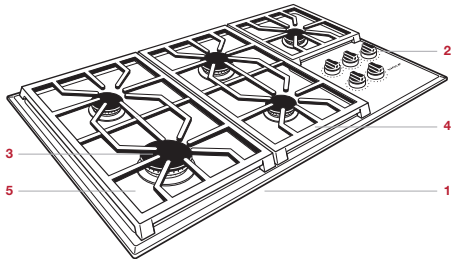
Si utiliza mucho el aparato y lo hace de manera prolongada, es posible que necesite ventilación adicional, por ejemplo, puede abrir una ventana, o si quiere que la ventilación sea más eficaz, aumente el nivel de la ventilación mecánica, si dispone de ella.

Características de la placa de gas

CARACTERÍSTICA	
1	Placa de datos del producto (en la parte inferior de la placa)
2	Mando de control
3	Quemador de superficie (grande)
4	Rejilla del quemador
5	Superficie del quemador



Placa de gas de 762 mm (modelo ICBCG304T/S).



Placa de gas de 914 mm (modelo ICBCG365P/S).

POTENCIA DEL QUEMADOR	kW
PLACA DE GAS de 381 mm	ALTO
Medio	3,5
Pequeño	2,7
PLACA DE GAS de 762 mm	ALTO
Grande	5,3
Medio	3,5
(2) Pequeño	2,7
PLACA DE GAS de 914 mm	ALTO
Grande	5,3
Medio	3,5
(3) Pequeño	2,7

Primeros pasos

Sabemos que está deseando empezar a cocinar, pero, antes de hacerlo, debe leer esta guía de uso y mantenimiento. Tanto si es un cocinero ocasional como si es un chef experto, le resultará útil familiarizarse con las prácticas de seguridad, las características, el funcionamiento y las recomendaciones de mantenimiento de la placa de gas de Wolf.

- Para garantizar que no queda ningún resto de grasa del proceso de fabricación, limpie minuciosamente la placa con agua caliente y un detergente suave antes de su uso. Aclárela y séquela con un paño suave. Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en la página 7.
- Compruebe que los componentes del quemador de superficie están montados correctamente.

Sabbath

Este aparato lleva el certificado Star-K que indica que cumple rigurosas normas e instrucciones específicas que aparecen en la página www.star-k.org.

⚠ PRECAUCIÓN

No deje nunca las cacerolas desatendidas en la posición de fuego alto. Tenga cuidado cuando cocina con grasa o manteca, pues puede bastar para provocar un incendio.

⚠ PRECAUCIÓN

No utilice ollas de menos de 120 mm de diámetro. No utilice cacerolas que superen el marco de la placa. El calor puede quedar atrapado debajo de la cacerola y causar daños.

Funcionamiento de la placa

QUEMADORES DE SUPERFICIE

Para encender el quemador, oprima el mando y gírelo en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición . El encendedor empezará a hacer clic hasta que se encienda el quemador. Una vez encendido, siga girando el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ajuste deseado. Cada quemador está diseñado con un encendido electrónico que vuelve a encender el quemador si este se apaga accidentalmente.

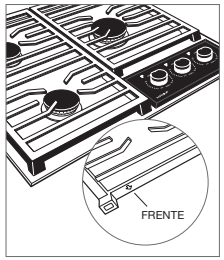
Para seleccionar el fuego lento, gire el mando hasta llegar a la configuración más baja. Púlselo y siga girando en el sentido contrario a las agujas del reloj. La llama pasará al segundo nivel en la cabeza del quemador. Siga girando el mando hasta alcanzar el fuego deseado.

MANDOS

Para los modelos de 381 mm y 914 mm, los mandos están colocados para coincidir con los quemadores que regulan. Par los modelos de 762 mm, un diagrama sobre cada mando indica el quemador de superficie que regula.

REJILLAS DE LOS QUEMADORES

Para los modelos de 610 mm, las rejillas deben colocarse correctamente para garantizar el buen funcionamiento del quemador. La rejilla dispone de un indicador en la parte inferior del borde delantero. Coloque las rejillas con el indicador mirando a la parte delantera de la placa, Observe la siguiente ilustración.



Colocación de la rejilla (modelo de 610 mm).

Recomendaciones de mantenimiento

LIMPIEZA	
Acero inoxidable	Utilice un limpiador de acero inoxidable no abrasivo y aplíquelo con un paño suave que no deje pelusas. Para que el acero inoxidable adquiera un brillo natural, frote suavemente la superficie con un paño de microfibra empapado en agua y con una gamuza seca para pulir. Siga siempre la dirección del acero inoxidable.
Rejillas de los quemadores	Quítelas y colóquelas en una superficie plana cerca del fregadero. Límpielas con agua caliente y detergente suave o con bicarbonato sódico y agua. No las sumerja en agua. Séquelas con una toalla.
Quemadores de superficie	Deje que se enfríen. Utilice un detergente suave o pulverice un desengrasante para limpiarlos. Aclare con agua y seque con una toalla.
Mandos	Con ayuda de un paño húmedo, limpie con un detergente suave o un desengrasante en spray; aclare y seque. No los introduzca en el lavavajillas.

Localización y solución de problemas

FUNCIONAMIENTO

La placa no funciona.

- Compruebe si está encendida.
- Compruebe la red eléctrica de la unidad y que los fusibles no están fundidos.

Llama errática, enciende poco o no enciende.

- Compruebe que las cabezas de los quemadores están colocadas correctamente.
- Limpie adecuadamente el encendedor y el quemador.
- Si se derramó agua recientemente, deje que la zona se seque completamente. Utilice un secador de pelo, si lo desea.
- Si la cabeza del quemador está asegurada al cabezal, compruebe que está bien ajustada.
- Pulse el mando y luego suéltelo. Compruebe que el mando vuelve a su posición original.

SERVICIO

- Mantenga la calidad de su producto poniéndose en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado de Wolf.
- Le recomendamos que anote la referencia del modelo y el número de serie del producto cuando se ponga en contacto con el servicio de asistencia técnica. Esta información se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 6 para observar la ubicación de la placa de datos.
- Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Esta información está incluida en la página 2 de esta guía.

Garantía limitada internacional de Wolf Appliance

PARA USO DOMÉSTICO

GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS*

Durante dos años después de la fecha de instalación original, esta garantía de su producto de Wolf Appliance cubre todas las piezas y la mano de obra necesarias para reparar o sustituir cualquier parte del producto que se compruebe que tiene defectos de material o mano de obra, siempre y cuando se haya realizado un uso doméstico del mismo. El servicio certificado de fábrica de Wolf llevará a cabo todos los servicios proporcionados por Wolf Appliance en virtud de la garantía anterior, a menos que Wolf Appliance, Inc. especifique lo contrario. El servicio se proporcionará durante el horario laboral normal.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Durante cinco años después de la fecha de instalación original, Wolf Appliance reparará o sustituirá las siguientes piezas que se compruebe que tengan defectos de material o mano de obra: bandejas de briquetas de acero inoxidable, válvulas de gas, bandejas de recogida de grasa, tableros de mandos electrónicos y elementos caloríficos. Si el propietario utiliza el servicio certificado de fábrica de Wolf, el proveedor de este servicio reparará o sustituirá estas piezas y el propietario pagará todos los demás gastos, incluida la mano de obra. Si el propietario utiliza un servicio no certificado, deberá ponerse en contacto con Wolf Appliance, Inc. (utilizando para ello la información incluida más abajo) para recibir las piezas reparadas o de sustitución. Wolf Appliance no reembolsará al propietario el dinero pagado por piezas compradas al servicio u otros proveedores no certificados.

Para obtener más información con respecto a su garantía de producto de Wolf, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Wolf. Las garantías deben cumplir con todas las normativas nacionales, estatales, municipales y locales.

*Las partes de acero inoxidable (puertas, paneles, manillas, marcos del producto y superficies interiores) están cubiertas por una garantía limitada de 60 días para piezas y mano de obra por defectos estéticos.

Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Sub-Zero & Snowflake Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens The Fine Art of Kitchen Design, Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design, los mandos de color rojo, Cove y Cove & Design son marcas registradas y marcas de servicio de Sub-Zero Group, Inc. y sus filiales. Todas las demás marcas son propiedad de sus respectivos propietarios en los Estados Unidos y en otros países.

Table des matières

3 Mesures de sécurité

6 Caractéristiques des plaques de cuisson gaz

6 Fonctionnement des plaques de cuisson

7 Consignes d'entretien

7 Dépistage des pannes

7 Garantie Wolf

Entretien par le client

Les référence et numéro de série sont imprimés sur la Carte d'enregistrement du produit ci-jointe. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la page 6. Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Consignez ces renseignements pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

SERVICE APRÈS-VENTE
Référence de modèle
Numéro de série
Date d'installation
Nom du service certifié
Numéro du service certifié
Revendeur agréé
Numéro du revendeur

Remarque importante

Pour garantir une installation de ce produit aussi sûre et efficace que possible, veuillez faire particulièrement attention aux mentions mises en évidence tout au long de ce guide, notamment :

REMARQUE IMPORTANTE met l'accent sur un renseignement particulièrement important.

MISE EN GARDE signale un danger qui pourrait causer une blessure mineure ou endommager le produit si vous ne suivez pas les instructions.

AVERTISSEMENT signale un danger qui pourrait causer des blessures graves voire fatales si vous ne prenez pas certaines précautions.

CONSIGNES IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT

La non-observation des recommandations contenues dans ce guide pourrait entraîner un incendie ou une explosion provoquant des dommages matériels et des blessures graves, voire mortelles.

N'entreposez pas ni n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou gaz inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.

CE QUE VOUS DEVEZ FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Ne mettez aucun appareil ménager en marche.
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone de votre immeuble.
- Téléphonez immédiatement à votre fournisseur de gaz depuis chez un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, contactez le service incendie.

Cet appareil doit être correctement installé et réparé par un poseur, un prestataire agréé ou un fournisseur de gaz et mis à la terre par un technicien qualifié.

MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, lisez avec attention ce guide avant d'utiliser cet appareil ménager.
- Avant d'exécuter une quelconque réparation, coupez l'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt du gaz et coupez le courant électrique.
- Maintenez l'appareil propre et exempt de matériau combustible.
- Pour des raisons de sécurité, lorsque vous cuisinez, réglez la commande du brûleur de sorte que la flamme n'aille pas au-delà de la base du récipient.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir une partie quelconque de cet appareil.

⚠ MISE EN GARDE

Cet appareil ne peut être utilisé que pour cuisiner. Il ne peut être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce. Cela pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone.

CONSIGNES IMPORTANTES

MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Portez des vêtements appropriés. Il est déconseillé de porter des vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez cet appareil.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous déplacez une casserole pleine de graisse ou lorsque vous vous débarrassez de l'huile chaude.
- Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients du four. La vapeur dégagée par des poignées mouillées ou humides pourrait provoquer des brûlures. N'utilisez pas de serviette ou de torchon encombrant en guise de poignées.
- Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans ce guide. Il est fortement déconseillé d'utiliser un système de nettoyage à la vapeur.
- Ne réparez et ne remplacez aucune pièce de cet appareil sauf si cela est expressément recommandé dans la documentation fournie avec l'appareil.
- N'obturez pas le passage de l'écoulement de l'air pour garantir une bonne combustion et une bonne ventilation.
- Lorsque vous utilisez cet appareil, ne touchez pas les grilles, les chapeaux, les bases de brûleur ni toute autre pièce à proximité de la flamme. Ces composants pourraient être suffisamment chauds pour vous brûler.
- Ne placez pas d'objets qui présentent un intérêt pour les enfants au-dessus ou à l'arrière de la cuisinière. Ils pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre, au risque de se blesser.
- Ne jetez pas d'eau sur les feux de graisse. Étouffez la flamme ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Les débordements par bouillonnement et les déversements de graisse pourraient produire de la fumée ou s'enflammer.
- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Les débordements par bouillonnement et les déversements de graisse pourraient produire de la fumée ou s'enflammer.
- Ne chauffez pas de contenants de nourriture fermés, tels que les conserves et les boîtes d'aliments pour bébé. De la pression pourrait s'accumuler, faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
- N'entreposez pas de matériaux inflammables près des brûleurs, ni ne laissez pas de substances graisseuses ou inflammables s'accumuler à proximité de cet appareil.

CONSIGNES IMPORTANTES

MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises, à condition qu'ils soient étroitement surveillés et qu'ils aient reçu des consignes concernant l'usage sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques qu'ils courent. Ne laissez pas jouer les enfants avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par les enfants sans surveillance étroite.

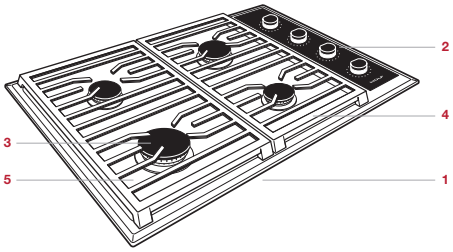
⚠ MISE EN GARDE

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée ; maintenez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un appareil de ventilation mécanique (hotte d'extraction mécanique).

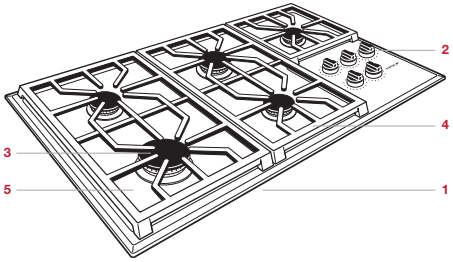
L'utilisation intensive et prolongée de cet appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou d'une ventilation plus efficace, notamment l'augmentation de la puissance de la ventilation mécanique, le cas échéant.

Caractéristiques de la plaque de cuisson au gaz

CARACTÉRISTIQUE	
1	Plaque des caractéristiques du produit (sous la plaque de cuisson)
2	Bouton de commande
3	Brûleur de surface (grand)
4	Grille de brûleur
5	Cuvette de brûleur



Plaque de cuisson gaz 762 mm (Modèle ICBCG304T/S).



Plaque de cuisson gaz 914 mm (Modèle ICBCG365P/S).

CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS	kW
PLAQUE DE CUISSON GAZ 381 mm	HIGH (TEMP. ÉLEVÉE)
Moyen	3,5
Petits	2,7
PLAQUE DE CUISSON GAZ 762 mm	HIGH (TEMP. ÉLEVÉE)
Grand	5,3
Moyen	3,5
(2) Petits	2,7
PLAQUE DE CUISSON GAZ 914 mm	HIGH (TEMP. ÉLEVÉE)
Grand	5,3
Moyen	3,5
(3) Petits	2,7

Pour vous lancer

Bien entendu, vous êtes impatient(e) de commencer à cuisiner ; mais tout d'abord, veuillez prendre le temps de lire le présent Guide d'utilisation et d'entretien. Que vous soyez un cuisinier débutant ou un chef chevronné, vous avez tout intérêt à vous familiariser avec les mesures de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les consignes d'entretien qui s'appliquent à la plaque de cuisson gaz de Wolf.

- Avant d'utiliser votre plaque de cuisson pour la première fois, nettoyez-la minutieusement avec de l'eau chaude et un détergent doux pour que tous les résidus d'huile provenant du processus de fabrication soient éliminés. Ensuite, rincez-la et séchez-la à l'aide d'un torchon doux. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 7.
- Vérifiez que les brûleurs de surface sont bien assemblés.

Mode sabbat

Cet appareil électroménager a reçu la certification Star-K. Il répond aux strictes exigences religieuses établies et aux instructions spécifiques que vous pouvez consulter à www.star-k.org.

⚠ MISE EN GARDE

Ne laissez jamais de récipient sans surveillance à un réglage élevé. Faites particulièrement attention lorsque vous cuisez des aliments dans des matières grasses. Elles peuvent devenir suffisamment chaudes pour s'enflammer.

⚠ MISE EN GARDE

N'utilisez pas de récipient de moins de 120 mm de diamètre. N'utilisez pas de récipients qui dépassent le cadre de la plaque de cuisson. La chaleur peut être piégée sous le récipient et endommager la surface.

Utilisation de la plaque de cuisson

BRÛLEURS DE SURFACE

Pour allumer un brûleur, enfoncez et tournez le bouton de commande correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage . Le système d'allumage va commencer à cliquer jusqu'à ce que le brûleur soit allumé. Une fois allumé, continuez à tourner le bouton dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'au réglage désiré. Tous les brûleurs sont équipés d'un système de réallumage électronique qui rallume le brûleur si celui s'éteint par inadvertance.

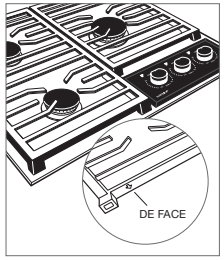
Pour choisir un réglage « mijotage », tournez le bouton de commande jusqu'à l'arrêt au réglage le plus bas. Enfoncez le bouton et continuez à tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. La flamme va passer à la taille supérieure du chapeau du brûleur. Continuez à tourner le bouton dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'au réglage « mijotage » désiré.

BOUTONS DE COMMANDE

Pour les modèles de 381 mm et de 914 mm, les boutons de commande sont placés en fonction du brûleur qu'ils commandent. Pour les modèles de 762 mm, un schéma situé au-dessus de chaque bouton indique à quel brûleur celui-ci correspond.

GRILLES DES BRÛLEURS

Pour les modèles de 610 mm, les grilles doivent être placées correctement pour garantir un bon fonctionnement des brûleurs. Les grilles ont un indicateur sur la partie inférieure du rebord avant Placez les grilles avec l'indicateur dirigé vers l'avant de la plaque de cuisson. Reportez-vous à l'illustration ci-après.



Emplacement de la grille (modèle 610 mm).

Consignes d'entretien

NETTOYAGE	
Acier inoxydable	Utilisez un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable que vous appliquerez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. Afin de faire ressortir le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibre humide, puis avec une peau de chamois sèche. Déplacez toujours le chiffon dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
Grilles des brûleurs	Retirez-les et placez-les sur une surface plate près de l'évier. Nettoyez avec de l'eau chaude et du détergent doux ou avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau. Ne les plongez pas dans l'eau ! Séchez avec un torchon.
Brûleurs de surface de cuisson	Laissez refroidir. Utilisez un détergent doux ou dégraissant aérosol pour les nettoyer. Rincez à l'eau et séchez avec un torchon.
Boutons de commande	Essuyez-les avec un chiffon humide, du savon doux ou un dégraissant aérosol ; rincez et séchez. Ne les passez pas au lave-vaisselle.

Dépistage des pannes

FONCTIONNEMENT

La plaque de cuisson ne fonctionne pas.

- Vérifiez que l'appareil est sous tension.
- Vérifiez si l'appareil est sous tension et si le disjoncteur de la maison est activé.

Flamme irrégulière, mauvais allumage ou allumage inexistant.

- Vérifiez que les chapeaux des brûleurs sont bien placés.
- Nettoyez le brûleur et le système d'allumage correctement.
- Si vous avez récemment versé de l'eau à cet endroit, laissez-la s'évaporer complètement. Utilisez, si nécessaire, un sèche-cheveux.
- Si le chapeau du brûleur est fixé sur la tête du brûleur, vérifiez qu'il est bien fixé.
- Enfoncez le bouton, puis relâchez-le. Vérifiez que le bouton remonte.

SERVICE

- Maintenez la qualité qui fait partie intégrante de votre appareil en contactant un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- Si vous nous contactez pour un service après-vente, vous devrez fournir la référence modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la page 6.
- Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Ces renseignements doivent être consignés à la page 2 de ce guide.

Garantie international limitée Wolf Appliance

À USAGE MÉNAGER

GARANTIE TOTALE DE DEUX ANS*

La garantie des appareils Wolf Appliance couvre, pendant deux ans à compter de la date de l'installation initiale, tous les frais de pièces et de main d'œuvre pour réparer ou remplacer, dans des conditions d'utilisation ménagère normales, toute pièce du produit qui présenterait des défauts causés par des vices de matériau ou de fabrication. Tous les services offerts par Wolf Appliance dans le cadre de la garantie définie ci-dessus doivent être exécutés par un prestataire agréé par l'usine Wolf, sauf en cas d'exception particulière spécifiée par Wolf Appliance, Inc. Les services seront exécutés pendant les heures normales ouvrées.

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

Wolf Appliance s'engage à réparer ou remplacer, pendant cinq ans à compter de la date de l'installation initiale, les pièces suivantes qui présenteraient des défauts causés par des vices de matériau ou de fabrication : plateau à briquettes en acier inoxydable, robinets de gaz, cuvettes des brûleurs, les panneaux de commande électroniques et les résistances chauffantes. Si le propriétaire de l'appareil a recours à un prestataire agréé par l'usine Wolf, celui-ci va réparer ou remplacer ces pièces et le propriétaire couvrira tous les autres frais, y compris les frais de main-d'œuvre. Si le propriétaire a recours à un prestataire non agréé, il doit contacter Wolf Appliance, Inc. (vois les coordonnées ci-après) pour recevoir les pièces de rechange ou les pièces réparées. Wolf Appliance ne remboursera pas le propriétaire pour les pièces achetées auprès de prestataires ou de tout autre fournisseur non agréés.

Pour plus de détails concernant la garantie des produits Wolf, veuillez contacter votre concessionnaire agréé Wolf. Les garanties doivent respecter la législation en vigueur au niveau national, régional ou local.

*Les pièces en acier inoxydable (portes, panneaux, poignées, parties du cadre et surfaces intérieures) sont couvertes par une garantie limitée de 60 jours pour pièces et main d'œuvre pour tout vice cosmétique.

Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Sub-Zero & Snowflake Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens The Fine Art of Kitchen Design, Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design, la couleur rouge comme celle qui est appliquée aux boutons, Cove, et Cove & Design, sont des marques déposées et des marques de services de Sub-Zero Group, Inc. et de ses filiales. Toutes les autres marques de commerce ont été brevetées par leurs propriétaires respectifs aux États-Unis ou dans d'autres pays.

Indice

3 Precauzioni di sicurezza

6 Caratteristiche del piano cottura a gas

6 Funzionamento del piano cottura

7 Consigli per la manutenzione

7 Risoluzione dei problemi

7 Garanzia Wolf

Assistenza clienti

I numeri di serie e di modello sono stampati sulla cedola di registrazione del prodotto. Entrambi i numeri sono riportati anche sulla targhetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 6 per la posizione della targhetta identificativa. Ai fini della garanzia sono inoltre necessari la data di installazione e il nome del rivenditore Wolf autorizzato presso il quale è stato effettuato l'acquisto. Conservare le seguenti informazioni a titolo di riferimento futuro.

INFORMAZIONI PER IL SERVIZIO DI ASSISTENZA
Numero del modello
Numero di serie
Data di installazione
Nome del centro di assistenza autorizzato
Numero del centro di assistenza autorizzato
Rivenditore autorizzato
Numero del rivenditore

Nota importante

Per garantire l'installazione e il funzionamento sicuri ed efficienti di questo prodotto, prestare attenzione alle seguenti informazioni evidenziate nella guida:

NOTA IMPORTANTE evidenzia informazioni di particolare rilievo.

ATTENZIONE indica una situazione che potrebbe comportare lievi lesioni alle persone o danni al prodotto in caso di mancata osservanza delle istruzioni.

AVVERTENZA indica una situazione di pericolo che potrebbe causare gravi lesioni o la morte in caso di mancata osservanza delle precauzioni.

ISTRUZIONI IMPORTANTI

⚠ AVVERTENZA

Qualora non ci si attenga attentamente alle informazioni contenute in questo manuale, si rischia di causare un'esplosione, con danni e lesioni alle persone e persino la morte.

Non conservare o usare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili in prossimità di questo o altri elettrodomestici.

COSA FARE SE SI SENTE ODORE DI GAS:

- Non provare ad accendere elettrodomestici.
- Non toccare gli interruttori elettrici.
- Non usare i telefoni presenti all'interno dell'edificio.
- Contattare immediatamente l'azienda di fornitura gas dal telefono di un vicino di casa. Seguire le istruzioni dell'azienda del gas.
- Qualora non si riesca a parlare con l'azienda di fornitura gas, rivolgersi ai pompieri.

L'elettrodomestico deve essere installato e mantenuto adeguatamente da un installatore qualificato, un centro di assistenza o dall'azienda di fornitura gas. L'elettrodomestico deve inoltre essere collegato alla messa a terra da un tecnico qualificato.

PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

- Prima di utilizzare l'elettrodomestico, leggere attentamente la presente guida per ridurre il rischio di incendio, folgorazione o lesioni alle persone.
- Prima degli interventi di manutenzione, chiudere la valvola di mandata del gas chiudendo la valvola di arresto e togliendo l'alimentazione all'elettrodomestico.
- Tenere l'area intorno all'elettrodomestico libera da materiale infiammabile.
- Per ragioni di sicurezza, durante la cottura, impostare i comandi del bruciatore di modo che la fiamma non fuoriesca dal fondo della pentola.
- Non usare pellicola di alluminio per rivestire parti dell'elettrodomestico.

⚠ ATTENZIONE

L'elettrodomestico serve solo per cucinare. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per riscaldare una stanza. In caso contrario, si rischia un avvelenamento da monossido di carbonio.

ISTRUZIONI IMPORTANTI

PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

- Indossare indumenti adeguati. Non indossare mai indumenti larghi o penzolanti durante l'uso di questo elettrodomestico.
- Prestare estrema attenzione quando si sposta una pentola contenente olio o quando si smaltisce olio caldo.
- Usare sempre presine asciutte per rimuovere le pentole dall'elettrodomestico. Presine bagnate o umide possono causare ustioni. Non usare uno strofinaccio o un panno spesso al posto delle presine.
- Pulire solo le parti elencate in questo manuale. Non utilizzare apparecchi per la pulizia a vapore.
- Non riparare né sostituire parti dell'elettrodomestico se non espressamente consigliato nella documentazione allegata.
- Non ostruire il flusso d'aria onde garantire una ventilazione e una combustione adeguate.
- Durante l'utilizzo dell'elettrodomestico, non toccare griglie, corone dei bruciatori, basi dei bruciatori o qualsiasi altra parte in prossimità della fiamma. Queste superfici potrebbero causare ustioni.
- Non custodire sopra o dietro l'apparecchio oggetti che attirino la curiosità dei bambini, che potrebbero arrampicarsi sull'elettrodomestico per prenderli.
- Non utilizzare l'acqua sulle fiamme provocate da olio. Soffocare il fuoco o le fiamme o utilizzare un estintore chimico o a schiuma.
- Non lasciare mai l'elettrodomestico acceso incustodito. Fuoriuscite o schizzi di olio potrebbero causare fumo o fiamme.
- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito quando in funzione. Fuoriuscite o schizzi di olio potrebbero causare fumo o fiamme.
- Non riscaldare contenitori di alimenti chiusi come vasetti di omogeneizzati e scatolette. La formazione di pressione potrebbe causare esplosioni e lesioni.
- Non conservare materiale infiammabile vicino ai bruciatori e non lasciare che olio o altre sostanze infiammabili si accumulino sull'elettrodomestico.

ISTRUZIONI IMPORTANTI

PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

⚠ AVVERTENZA

Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e competenza necessaria, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni adeguate a un utilizzo sicuro dell'apparecchio e che ne abbiano compreso i potenziali pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. Operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza la necessaria supervisione.

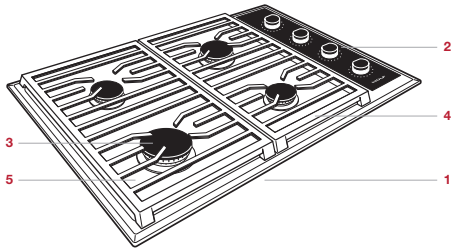
⚠ ATTENZIONE

L'uso di un elettrodomestico a gas genera calore e umidità nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata; tenere aperte le fessure di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa con estrattore meccanico).

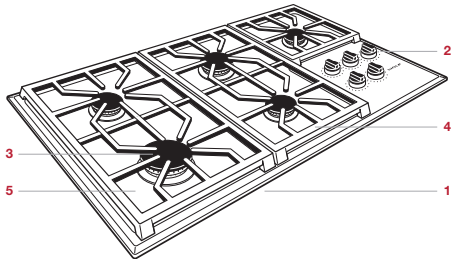
L'uso intensivo e prolungato dell'elettrodomestico potrebbe richiedere ulteriore ventilazione, ad esempio aprendo una finestra, oppure una ventilazione più efficace, ad esempio aumentando il livello di ventilazione meccanica, se presente.

Caratteristiche del piano cottura a gas

CARATTERISTICA	
1	Targhetta identificativa del prodotto (sotto il piano cottura)
2	Manopola di controllo
3	Bruciatore di superficie (grande)
4	Griglia del bruciatore
5	Piano dei bruciatori



Piano cottura a gas da 762 mm (modello ICBCG304T/S).



Piano cottura a gas da 914 mm (modello ICBCG365P/S).

POTENZA BRUCIATORI	kW
PIANO COTTURA A GAS da 381 mm	ALTA
Medio	3,5
Piccolo	2,7
PIANO COTTURA A GAS da 762 mm	ALTA
Grande	5,3
Medio	3,5
(2) Piccolo	2,7
PIANO COTTURA A GAS da 914 mm	ALTA
Grande	5,3
Medio	3,5
(3) Piccolo	2,7

Cenni preliminari

Sarete sicuramente ansiosi di iniziare a cucinare, ma, prima di farlo, vi invitiamo a dedicare qualche minuto della presente guida all'uso e alla manutenzione. Che siate cuochi occasionali o chef professionisti, è essenziale acquisire dimestichezza con le procedure di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli di manutenzione del piano cottura Wolf.

- Per assicurare la rimozione di tutto l'olio residuo del processo di fabbricazione, pulire accuratamente il piano cottura con acqua calda e un detergente delicato prima dell'uso. Sciacquare e asciugare con un panno morbido. Consultare la sezione Consigli per la manutenzione a pagina 7.
- Verificare che i componenti dei bruciatori di superficie siano correttamente montati.

Giorno sabbatico

Questo elettrodomestico è certificato da Star-K per soddisfare rigorosi regolamenti religiosi ed istruzioni specifiche contenute sul sito www.star-k.org.

⚠ ATTENZIONE

Non lasciare mai una padella con l'impostazione alta senza supervisione. Prestare attenzione durante la cottura di cibi in olio o grasso; tali alimenti possono surriscaldarsi al punto da infiammarsi.

⚠ ATTENZIONE

Non utilizzare pentole inferiori ai 120 mm di diametro. Non utilizzare pentole che fuoriescono dala cornice del piano cottura. Il calore può rimanere intrappolato sotto la pentola provocando danni.

Funzionamento del piano cottura

BRUCIATORI DI SUPERFICIE

Per accendere un bruciatore, spingere e girare la manopola di controllo in senso antiorario su (🔥). Il sistema di accensione inizia a fare clic fino a quando il bruciatore si accende. Una volta acceso, continuare a girare la manopola in senso antiorario fino a raggiungere l'impostazione desiderata.
I bruciatori sono dotati di un sistema di ri-accensione elettronica, che provvede alla ri-accensione in caso di spegnimento accidentale.

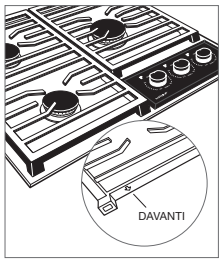
Per cuocere a fuoco lento, ruotare la manopola di controllo fino al fermo del minimo. Premere e continuare a girare in senso antiorario. La fiamma passerà al secondo livello sulla corona del bruciatore. Continuare a ruotare la manopola fino a raggiungere l'impostazione desiderata.

MANOPOLE DI CONTROLLO

Per i modelli da 381mm e 914 mm, le manopole di controllo sono posizionate in modo da corrispondere ai bruciatori di superficie che regolano. Per i modelli da 762 mm, su ciascuna manopola è presente una figura che indica il bruciatore di superficie corrispondente.

GRIGLIE DEI BRUCIATORI

Per modelli da 610 mm, le griglie devono essere posizionate correttamente per garantire un corretto funzionamento del bruciatore. Le griglie sono dotate di un indicatore sulla parte inferiore del bordo anteriore. Posizionare le griglie con l'indicatore verso la parte anteriore del piano di cottura. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.



Posa in griglia (modello 610 mm).

Consigli per la manutenzione

PULIZIA	
Acciaio inossidabile	Pulire con un detergente per acciaio inox non abrasivo utilizzando un panno morbido privo di lanugine. Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire delicatamente la superficie con un panno in microfibra inumidito e quindi con un panno di camoscio asciutto. Seguire sempre la trama dell'acciaio inossidabile.
Griglie dei bruciatori	Rimuovere e poggiare su una superficie piatta vicino al lavandino. Pulire con acqua calda e detergente delicato o una pasta di bicarbonato e acqua. Non immergere in acqua. Asciugare con un panno.
Bruciatori di superficie	Lasciar raffreddare. Pulire utilizzando un detergente delicato o uno sgrassatore. Risciacquare con acqua e asciugare con un panno.
Manopole di controllo	Pulire le manopole con un panno umido, detergente delicato e acqua; sciacquare e asciugare. Non mettere nella lavastoviglie.

Risoluzione dei problemi

FUNZIONAMENTO

Il piano cottura non funziona.

- Verificare che l'elettrodomestico sia alimentato.
- Verificare che interruttore dell'unità e l'interruttore generale dell'abitazione siano accesi.

Fiamma irregolare, scarsa o mancata accensione.

- Verificare che le corone dei bruciatori siano posizionate in modo corretto.
- Pulire accuratamente il bruciatore e il sistema di accensione.
- Se si è prodotto un versamento di acqua, lasciare asciugare completamente. Eventualmente utilizzare un asciugacapelli.
- Se la corona è fissata alla testa del bruciatore, verificare che sia ben agganciata.
- Premere la manopola e rilasciarla. Verificare che la manopola torni indietro.

ASSISTENZA

- Per mantenere la qualità del vostro prodotto, contattare un centro autorizzato Wolf.
- Prima di contattare l'assistenza, individuare i numeri di modello e di serie del prodotto. Entrambi i numeri sono riportati sulla targhetta identificativa del piano cottura. Consultare pagina 6 per la posizione della targhetta identificativa.
- Ai fini della garanzia sono inoltre necessari la data di installazione e il nome del rivenditore Wolf autorizzato presso cui è stato effettuato l'acquisto. Tale informazione dovrebbe essere registrata a pagina 2 della presente guida.

Garanzia limitata internazionale dei prodotti Wolf Appliance

PER USO DOMESTICO

GARANZIA COMPLETA DI DUE ANNI*

Questa garanzia sui prodotti Wolf Appliance copre, fino a due anni dopo la data di installazione, tutte le parti e tutti i lavori di riparazione o sostituzione, in condizione di normale uso residenziale, di ogni parte del prodotto che si dimostri difettosa nei materiali o nella fabbricazione. Tutti i servizi di riparazione/manutenzione resi da Wolf, coperti dalla suddetta garanzia, devono essere eseguiti da centri autorizzati Wolf, se non diversamente specificato da Wolf Appliance, Inc. Il servizio di riparazione/manutenzione sarà fornito durante i regolari orari di lavoro.

GARANZIA LIMITATA DI 5 ANNI

Per cinque anni dalla data di installazione originale, Wolf Appliance ripara o sostituisce le seguenti parti che rivelino difetti di materiale o manodopera: vassoi con griglia in acciaio, valvole del gas, vaschette, schede elettroniche di controllo e elementi riscaldanti elettrici. Se il proprietario utilizza un centro di assistenza certificato Wolf, il centro assistenza riparerà o sostituirà le summenzionate parti ed al proprietario spetteranno tutti gli altri costi, inclusa la manodopera. Se il proprietario si rivolge ad un centro assistenza non certificato, il proprietario dovrà contattare Wolf Appliance, Inc. (utilizzando le informazione che trova in basso) per ricevere le parti riparate o sostituite. Wolf Appliance non rimborserà il proprietario per parti ordinate presso un centro assistenza non certificato o altri.

Per maggiori informazioni sulla garanzia dei prodotti Wolf, contattate il vostro rivenditore autorizzato Wolf. Le garanzie devono osservare le leggi di tutti i paesi, stati, città, località.

*L'acciaio inossidabile (porte, pannelli, maniglie, telaio del prodotto e le superfici interne) è coperto da una garanzia limitata di 60 giorni su parti e manodopera per difetti cosmetici.

Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Sub-Zero & Snowflake Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens The Fine Art of Kitchen Design, Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design, red colored knobs, Cove e Cove & Design, sono marchi registrati e marchi di servizio di Sub-Zero Group, Inc. e delle sue sussidiarie. Tutti gli altri marchi registrati sono di proprietà dei rispettivi titolari negli Stati Uniti e in altri paesi.

Inhaltsverzeichnis

3 Sicherheitshinweise

6 Leistungsmerkmale der Gaskochmulden von Wolf

6 Bedienung der Kochmulde

7 Empfehlungen zur Pflege

7 Fehlersuche

7 Wolf-Garantie

Kundendienst

Modell und Seriennummer finden Sie auf der beiliegenden Produktregistrierungskarte. Beide Nummern sind auch auf dem Produkttypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 6 angegeben. Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Zeichnen Sie die nachstehenden Informationen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

SERVICEINFORMATIONEN
Modellnummer
Seriennummer
Datum der Installation
Name des zertifizierten Service
Nummer des zertifizierten Service
Vertragshändler
Händlernummer

Wichtiger Hinweis

Um eine möglichst sichere und effiziente Installation dieses Produkts zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Arten hervorgehobener Informationen in der gesamten Anleitung:

WICHTIGER HINWEIS hebt Informationen hervor, die besonders wichtig sind.

VORSICHT ist ein Hinweis auf eine Situation, die bei Nichtbeachtung der Anweisungen zu geringfügigen Personen- oder Sachschäden führen kann.

ACHTUNG weist auf eine Gefahr hin, die bei Nichtbeachtung der Anweisungen zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen kann.

WICHTIGE ANWEISUNGEN

⚠ ACHTUNG

Die Nichtbeachtung der Informationen in dieser Anleitung kann zu einem Brand oder einer Explosion und somit zu Sachschaden, Personenschaden oder zum Tod führen.

Bewahren Sie kein Benzin oder andere entzündliche Flüssigkeiten (auch Flüssigkeiten, die entzündliche Dämpfe entwickeln können) in der Nähe dieser Kochmulde oder anderer Geräte auf.

WAS BEI GASGERUCH ZU TUN IST:

- Keine Geräte einschalten.
- Keine elektrischen Schalter berühren.
- Keine Telefone innerhalb des Gebäudes benutzen.
- Vom Telefon Ihres Nachbarn umgehend das Gasversorgungsunternehmen anrufen. Den Anweisungen des Versorgungsunternehmens folgen.
- Wenn Sie das Gasversorgungsunternehmen nicht erreichen können, rufen Sie die Feuerwehr.

Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Installierer, einem Fachbetrieb oder einem Gasversorgungsunternehmen ordnungsgemäß angeschlossen und gewartet und von einem qualifizierten Techniker geerdet werden.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie dieses Gerät benutzen, um der Gefahr von Brand, Stromschlag oder Verletzungen vorzubeugen.
- Vor Wartungsarbeiten die Gaszufuhr unterbrechen, indem Sie das Gasabsperrventil schließen, und die Stromversorgung zum Gerät abschalten.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.
- Die Brenner zur Sicherheit beim Kochen so regulieren, dass die Flamme nicht über den Topfboden hinaus brennt.
- Keine Aluminiumfolie verwenden, um den Herd ganz oder teilweise auszukleiden.

⚠ VORSICHT

Dieses Gerät dient nur Kochzwecken. Es darf nicht für andere Zwecke verwendet werden, z. B. zum Beheizen eines Raumes. Dies könnte nämlich zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen.

WICHTIGE ANWEISUNGEN

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Geeignete Kleidung tragen. Während der Verwendung dieses Geräts auf keinen Fall lose oder herabhängende Kleidung tragen.
- Beim Handhaben eines Topfs mit Fett bzw. beim Entsorgen von heißem Fett muss extrem vorsichtig vorgegangen werden.
- Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heißes Backgeschirr aus dem Gerät herauszunehmen. Nasse oder feuchte Topflappen können Dampfverbrennungen verursachen. Benutzen Sie keine Handtücher oder dicke Lappen anstelle der Ofenhandschuhe.
- Nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile reinigen. Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Teile dieses Geräts dürfen nur dann repariert oder ersetzt werden, wenn dies in der beigefügten Dokumentation empfohlen wird.
- Der Luftstrom darf nicht blockiert werden, um eine korrekte Verbrennung und Abluft zu gewährleisten.
- Beim Benutzen dieses Geräts nicht die Roste, Brennerdeckel, Brennergehäuse oder andere Teile in der Nähe der Flamme berühren. Diese Teile können so heiß sein, dass sie Verbrennungen verursachen.
- Dinge, die für Kinder von Interesse sein können, nicht über oder hinter diesem Gerät aufbewahren, da diese sonst auf das Gerät klettern könnten, um sie zu erreichen, und sich möglicherweise verletzen.
- Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen. Die Flamme ersticken oder eine Trockenchemikalie bzw. einen Löschschaum verwenden.
- Das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt lassen. Überlaufende Flüssigkeiten und Fette können Rauch erzeugen oder sich entzünden.
- Das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt lassen. Überlaufende Flüssigkeiten und Fette können Rauch erzeugen oder sich entzünden.
- Keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter wie beispielsweise Babynahrung und Dosen erhitzen. Der aufgestaute Druck kann zum Bersten des Behälters und zu Verletzungen führen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe von Brennern aufbewahren und kein Fett bzw. keine anderen brennbaren Stoffe auf diesem Gerät ansammeln lassen.

WICHTIGE ANWEISUNGEN

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

⚠ ACHTUNG

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen/Kenntnissen benutzt werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen für die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit zusammenhängenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ VORSICHT

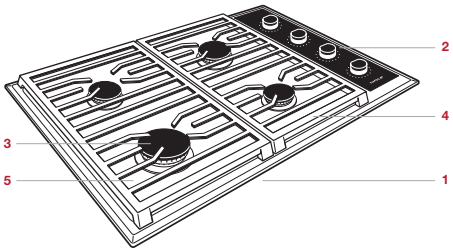
Bei der Verwendung eines Gasherdes entwickeln sich Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem er verwendet wird. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut entlüftet ist; achten Sie darauf, dass natürliche Entlüftungsöffnungen offen bleiben oder installieren Sie einen mechanischen Entlüfter (mechanische Abzugshaube).

Bei einer längeren intensiven Nutzung des Geräts wird eventuell eine zusätzliche Entlüftung oder eine effizientere Belüftung benötigt, beispielsweise durch Öffnen eines Fensters bzw. durch Erhöhen der Geschwindigkeit der mechanischen Entlüftung (falls vorhanden).

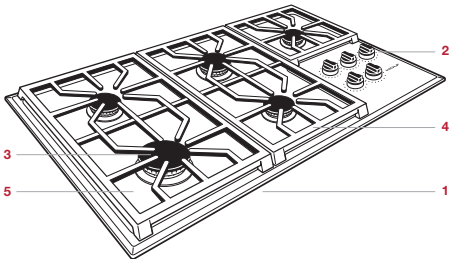
Leistungsmerkmale der Gaskochmulde

LEISTUNGSMERKMAL	
1	Typenschild des Produkts (Unterseite der Kochmulde)
2	Schaltknebel
3	Oberflächenbrenner (groß)
4	Brennerrost
5	Brennerwanne

BRENNERNENNLEISTUNG	kW
381-mm-GASKOCHMULDE	HOCH
Mittel	3,5
Klein	2,7
762-mm-GASKOCHMULDE	HOCH
Groß	5,3
Mittel	3,5
(2) Klein	2,7
914-mm-GASKOCHMULDE	HOCH
Groß	5,3
Mittel	3,5
(3) Klein	2,7



762-mm-Gaskochmulde (Modell ICBCG304T/S).



914-mm-Gaskochmulde (Modell ICBCG365P/S).

Erste Schritte

Sie können es sicher kaum abwarten, mit dem Kochen zu beginnen. Nehmen Sie sich aber dennoch die Zeit, um diese Bedienungs- und Pflegeanleitung zu lesen. Unabhängig davon, ob Sie nur gelegentlich kochen oder ein erfahrener Koch sind, sollten Sie sich mit sicheren Arbeitspraktiken, den besonderen Merkmalen sowie unseren Empfehlungen für die Bedienung und Pflege Ihrer Gaskochmulde von Wolf vertraut machen.

- Um sicherzustellen, dass alle Ölrückstände vom Herstellungsprozess entfernt werden, die Kochmulde vor der Verwendung gründlich mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen. Siehe Empfehlungen für die Pflege auf Seite 7.
- Überprüfen Sie, ob die Komponenten des Oberflächenbrenners richtig zusammengebaut sind.

Sabbatmodus

Dieses Gerät ist von Star-K zertifiziert und entspricht den strengen religiösen Vorschriften im Zusammenhang mit spezifischen Anweisungen, die unter www.star-k.org zu finden sind.

⚠ VORSICHT

Lassen Sie keine Töpfe auf einer hohen Einstellung, wenn Sie nicht im Raum sind. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Speisen in Fett oder Öl frittieren; es kann so heiß werden, dass es sich entzündet.

⚠ VORSICHT

Keine Töpfe verwenden, deren Durchmesser kleiner als 120 mm ist. Keine Töpfe verwenden, die über den Rahmen der Kochmulde hinaus ragen. Unter dem Topf kann sich Hitze aufstauen, die zu Schäden führen kann.

Bedienung der Kochmulde

OBERFLÄCHENBRENNER

Zum Anzünden eines Brenners wird der entsprechende Schaltknebel gedrückt und gegen den Uhrzeigersinn auf gedreht. Die Zündvorrichtung beginnt zu klicken, bis der Brenner angezündet ist. Nach dem Anzünden wird der Schaltknebel weiter gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Einstellung gedreht. Jeder Brenner ist mit einer elektronischen Neuzündung ausgestattet, die den Brenner bei versehentlichem Löschen der Flamme erneut anzündet.

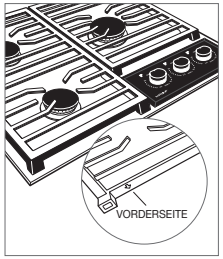
Zur Auswahl einer Köcheleinstellung den Schaltknebel bis zum Anschlag auf die niedrigste Einstellung drehen. Drücken und weiter gegen den Uhrzeigersinn drehen. Die Flamme erreicht die zweite Stufe auf dem Brennerdeckel. Den Schaltknebel weiter auf die gewünschte Köcheleinstellung drehen.

SCHALTKNEBEL

Bei 381-mm- und 914-mm-Modellen sind die Schaltknebel so angeordnet, dass ihre Position den jeweiligen Oberflächenbrennern entspricht. Bei 762-mm-Modellen gibt ein Diagramm über jedem Schaltknebel an, welcher Oberflächenbrenner von ihm reguliert wird.

BRENNERROSTE

Für 610-mm Zoll-Modelle müssen die Roste richtig positioniert sein, damit der Brenner richtig funktioniert. Die Roste haben eine Anzeige an der Unterseite der Vorderkante. Positionieren Sie die Roste mit den Anzeigen zur Vorderseite des Kochfelds hin gerichtet. Siehe Abbildung unten.



Rostplatzierung (Modell 610 mm).

Empfehlungen zur Pflege

REINIGUNG	
Edelstahl	Einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwenden und mit einem weichen, fusselfreien Tuch auftragen. Einen natürlichen Glanz erzielen Sie, indem Sie die Oberfläche mit einem feuchten Mikrofasertuch, dann mit einem trockenen Polierleder leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung des Edelstahls arbeiten.
Brennerroste	Entfernen und auf eine ebene Fläche in der Nähe des Spülbeckens legen. Mit heißem Wasser und mildem Reiniger, Paste aus Natriumbikarbonat und Wasser reinigen. Nicht in Wasser tauchen. Mit einem Handtuch trocknen.
Kochmulden-brenner	Abkühlen lassen. Mit einem milden Spülmittel oder einem Entfettungsspray reinigen. Mit Wasser abspülen und mit Handtüchern trocknen.
Schaltknebel	Mit einem feuchten Tuch und einem milden Spülmittel oder einem Entfettungsspray abwischen; abspülen und trocknen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

Fehlersuche

BEDIENUNG

Die Kochmulde funktioniert nicht.

- Sicherstellen, dass der Strom eingeschaltet ist.
- Sicherstellen, dass die Stromzufuhr zum Gerät und der Schutzschalter im Haus eingeschaltet sind.

Unregelmäßige Flamme, schlechte Zündung oder keine Zündung.

- Sicherstellen, dass die Brennerdeckel richtig positioniert sind.
- Brenner und Zündvorrichtung richtig reinigen.
- Wenn vor kurzem Wasser verschüttet wurde, muss man den Bereich vollständig trocknen lassen. Nach Wunsch dazu einen Föhn verwenden.
- Wenn die Brennerkappe am Brennerkopf befestigt ist, diese auf festen Sitz prüfen.
- Den Schaltknebel eindrücken, dann loslassen. Sicherstellen, dass der Schaltknebel zurückspringt.

SERVICE

- Halten Sie die in Ihr Produkt integrierte Qualität aufrecht, indem Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum wenden.
- Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, benötigen Sie die Modell- und Seriennummern Ihres Produkts. Beide Nummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 6 angegeben.
- Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Diese Informationen sollten auf Seite 2 dieser Anleitung aufgezeichnet werden.

Wolf Appliance International – Eingeschränkte Garantie

NICHT ZUM GEWERBLICHEN GEBRAUCH

VOLLSTÄNDIGE ZWEIJAHRESGARANTIE*

Ab dem Datum der ersten Installation deckt diese Produktgarantie von Wolf Appliance für die Dauer von zwei Jahren alle Teile und Lohnkosten für die Reparatur oder den Austausch von Teilen des Produktes ab, an dem bei normalem, nicht-gewerblichem Gebrauch Material- oder Verarbeitungsmängel festgestellt wurden. Alle von Wolf Appliance im Rahmen der vorstehenden Garantie erbrachten Leistungen müssen, wenn von Wolf Appliance, Inc. nicht anderweitig festgelegt, von einem zugelassenen Wolf-Kundendienstzentrum erbracht werden. Die Leistungen werden zu den normalen Geschäftszeiten erbracht.

EINGESCHRÄNKTE FÜNF-JAHRES-GARANTIE

Ab dem Datum der ersten Installation repariert oder ersetzt Wolf Appliance fünf Jahre lang die folgenden Teile, bei welchen Material- oder Verarbeitungsmängel festgestellt wurden: Brikettschalen aus Edelstahl, Gasventile, Auffangwannen, elektronische Steuerplatinen und elektrische Heizelemente. Wenn der Eigentümer ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum verwendet, führt der Serviceanbieter die Reparaturarbeiten oder den Ersatz dieser Teile aus, wobei der Eigentümer für alle anderen Kosten aufkommt, einschließlich Arbeitskosten. Wenn der Eigentümer einen nicht zugelassenen Serviceanbieter verwendet, muss sich der Eigentümer mit Wolf Appliance, Inc. (anhand der nachstehenden Informationen) in Verbindung setzen, um reparierte oder Ersatzteile zu erhalten. Wolf Appliance erstattet dem Eigentümer keine Kosten für Teile, die von einem nicht zugelassenen Servicezentrum oder anderen Quellen erworben wurden.

Weitere Informationen zur Produktgarantie von Wolf erhalten Sie von Ihrem Wolf-Vertragshändler. Die Garantien müssen allen Landes-, Bundes-, Orts- und lokalen Vorschriften entsprechen.

*Für Edelstahl (Türen, Bleche, Griffe, Produktrahmen und Innenflächen) gilt eine eingeschränkte Garantie von 60 Tagen für Teile und Lohnkosten zur Behebung von Schönheitsfehlern.

Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Sub-Zero & Snowflake Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens The Fine Art of Kitchen Design, Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design, rotfarbige Schaltknebel, Cove und Cove & Design sind eingetragene Marken und Servicemarken der Sub-Zero Group, Inc. und ihrer Tochtergesellschaften. Alle anderen Marken sind das Eigentum ihrer jeweiligen Besitzer in den Vereinigten Staaten und anderen Ländern.

Inhoud

3 Veiligheidsmaatregelen

6 Functies van gasfornuis

6 Bediening van fornuis

7 Aanbevelingen voor onderhoud

7 Probleemoplossing

7 Wolf-garantie

Klantenservice

Het model en serienummer staan op de bijgesloten productregistratiekaart. Beide nummers staan ook op het producttypeplaatje. Zie pagina 6 voor locatie typeplaatje. Voor de garantie moet ook de installatiedatum en de naam van uw erkende Wolf-dealer bekend zijn. Noteer die gegevens hieronder.

SERVICE-INFORMATIE
Modelnummer
Serienummer
Installatiedatum
Naam gecertificeerde service
Nummer gecertificeerde service
Erkende dealer
Dealernummer

Belangrijke opmerking

Let voor een veilige en efficiënte installatie en bediening van dit product op de volgende soorten aanduidingen in deze handleiding:

BELANGRIJK duidt op informatie van bijzonder belang.

VOORZICHTIG duidt op een situatie waar licht letsel of schade kan optreden als instructies niet worden gevolgd.

WAARSCHUWING duidt op gevaar voor ernstig letsel of overlijden als de voorzorgsmaatregelen niet worden nageleefd.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

⚠WAARSCHUWING

Door de informatie in deze handleiding niet precies in acht te nemen, kunnen brand of ontploffingen ontstaan met schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of de dood.

Bewaar of gebruik geen benzine of andere brandbare vloeistoffen of gassen in de buurt van dit toestel.

WAT TE DOEN ALS U GAS RUIKT:

- Schakel geen verlichting aan.
- Raak geen elektrische schakelaars aan.
- Gebruik geen telefoon in het pand.
- Bel onmiddellijk uw gasleverancier via de telefoon van de buren. Volg de aanwijzingen van de gasleverancier.
- Als u geen contact kunt krijgen met uw gasleverancier, bel dan de brandweer.

Dit apparaat moet door een gekwalificeerde installateur, servicebureau of gasleverancier correct worden geïnstalleerd en onderhouden en door een gekwalificeerd technicus worden geaard.

ALGEMENE VOORZORGSMAATREGELEN

- Lees deze handleiding zorgvuldig voordat u dit apparaat gebruikt om risico op brand, elektrische schokken of letsel te verminderen.
- Sluit vóór onderhoud de gastoevoer af door de afsluiter dicht te draaien en de elektriciteit naar dit apparaat uit te schakelen.
- Houd de ruimte rond het apparaat vrij van brandbaar materiaal.
- Stel voor de veiligheid bij het koken pitregelaars in zodat de vlam niet voorbij de bodem van de pan reikt.
- Omwikkel de delen van dit apparaat niet met aluminiumfolie.

⚠VOORZICHTIG

Dit toestel dient alleen kookdoeleinden. Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, bijvoorbeeld voor het verwarmen van de kamer. Dit kan tot koolmonoxide-vergiftiging leiden.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

ALGEMENE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

- Draag geschikte kleding. Wijde of los hangende kledingstukken zijn ongeschikt om te dragen tijdens het gebruik van dit apparaat.
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van een vetketel of bij het verwijderen van heet vet.
- Gebruik altijd droge pannenlappen bij het afnemen van pannen van dit apparaat. Natte of vochtige pannenlappen kunnen brandwonden van stoom veroorzaken. Gebruik geen handdoek of grote doeken in plaats van een pannenlap.
- Reinig alleen de in deze handleiding vermelde onderdelen. Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt.
- Repareer of vervang geen onderdelen van dit apparaat, tenzij dat in de documentatie die bij dit apparaat is geleverd expliciet wordt aanbevolen.
- Zorg voor een goede verbranding en ventilatie door de vrije luchtdoorstroming niet te belemmeren.
- Raak als het apparaat in gebruik is de roosters, de boven- en onderkant van de pitten en andere onderdelen in de nabijheid van de vlam niet aan. Deze onderdelen kunnen heet genoeg zijn om brandwonden te veroorzaken.
- Bewaar geen spullen waar kinderen belangstelling voor kunnen hebben boven of aan de achterkant van dit apparaat; ze kunnen op het apparaat klimmen om erbij te komen en letsel oplopen.
- Gebruik geen water om brandend vet te blussen. Smoor de vlammen of gebruik een droge chemische stof of schuimblusapparaat.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht wanneer in gebruik. Overkokende substanties en gemorste vetten kunnen roken of ontbranden.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht wanneer in gebruik. Overkokende substanties en gemorste vetten kunnen roken of ontbranden.
- Warm geen ongeopende voedselhouders op, zoals potten met babyvoedsel of blikjes. Door oplopende druk kan de houder barsten en letsel veroorzaken.
- Bewaar geen brandbare materialen in de buurt van branders of laat vet of andere brandbare stoffen zich ophopen bij dit apparaat.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

ALGEMENE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

⚠WAARSCHUWING

Dit apparaat mag door kinderen van 8 jaar of ouder gebruikt worden en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, mits onder toezicht of voorzien van instructies over het veilig gebruik van het apparaat en zij de hieraan verbonden risico's hebben begrepen. Zorg ervoor dat kinderen niet spelen met het apparaat. Reiniging en gebruiksonderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd worden.

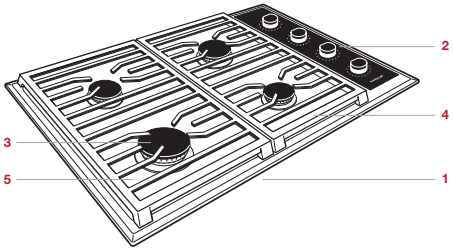
⚠VOORZICHTIG

Bij het gebruik van een kooktoestel op gas komen warmte en vocht vrij in de kamer waar het apparaat is geplaatst. Zorg dat de keuken goed wordt geventileerd: houd natuurlijke ventilatiegaten open of plaats een mechanisch ventilatieapparaat (mechanische afzuigkap).

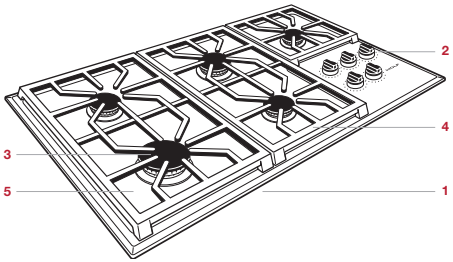
Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een venster te openen, of een meer gerichte ventilatie, bijvoorbeeld door de stand van eventueel aanwezige mechanische ventilatie te verhogen.

Functies van gasfornuis

FUNCTIE	
1	Typeplaatje van product (onderkant van fornuis)
2	Bedieningsknop
3	Oppervlaktebrander (groot)
4	Rooster
5	Gaspit



762 mm gasfornuis (model ICBCG304T/S).



914 mm gasfornuis (model ICBCG365P/S).

BRANDERTYPE	kW
381 mm GASFORNUIS	HOOG
Gemiddeld	3,5
Klein	2,7
762 mm GASFORNUIS	HOOG
Groot	5,3
Gemiddeld	3,5
(2) Klein	2,7
914 mm GASFORNUIS	HOOG
Groot	5,3
Gemiddeld	3,5
(3) Klein	2,7

Aan de slag

Wij begrijpen dat u staat te popelen om te koken, maar neem eerst even de tijd om deze gebruiks- en onderhoudsgids te lezen. Of u een gelegenheidskok of een echte chef bent, u zult er baat bij hebben om u vertrouwd te maken met de veiligheidspraktijken, de eigenschappen, de werking en de onderhoudsaanbevelingen van dit gasfornuis van Wolf.

- Om te zorgen dat alle resterende olie uit het productieproces is verwijderd, reinig het gasfornuis voor gebruik grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel schoon en maak droog met een zachte doek. Raadpleeg de onderhoudstips op pagina 7.
- Controleer of de onderdelen van de oppervlaktebrander correct in elkaar zijn gezet.

Sabbat

Dit toestel is gecertificeerd door Star-K en voldoet aan strikte religieuze voorschriften in combinatie met specifieke instructies op www.star-k.org.

⚠ VOORZICHTIG

Laat pannen nooit zonder toezicht op een hoge stand koken. Wees voorzichtig met frituren van voedsel in vet; het kan zo warm worden dat het in brand vliegt.

⚠ VOORZICHTIG

Gebruik geen pannen met een kleinere diameter dan 120 mm. Gebruik geen pannen die boven de rand van het fornuis uitsteken. Onder de pan kan warmte vast worden gehouden met schade als gevolg.

Bediening van fornuis

OPPERVLAKTEBRANDERS

Om een brander aan te steken, duw en draai de bijbehorende bedieningsknop tegen de klok in naar 🔥. De ontsteker begint te klikken totdat de brander brandt. Als de gaspit brandt draait u de knop verder tegen de klok in naar de gewenste stand. Elke brander is voorzien van een elektronische herontsteking die de brander opnieuw aansteekt als deze per ongeluk uitdooft.

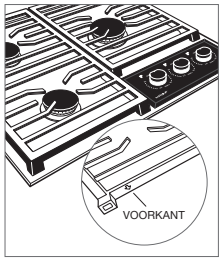
Om op sudderen in te stellen draait u de bedieningsknop naar het palletje op de laagste instelling. Duw en blijf tegen de klok in draaien. De vlam gaat over naar de tweede laag op de brander. Blijf aan de knop draaien tot aan de gewenste sudderinstelling.

BEDIENINGSKNOPPEN

Bij modellen van 381 mm en 914 mm komt de locatie van de bedieningsknoppen overeen met de desbetreffende oppervlaktebranders. Bij modellen van 762 mm wordt bij elke knop via een diagram aangegeven welke brander ermee wordt bediend.

ROOSTER

Bij 610 mm models moeten de roosters correct geposition-eerd worden om de branders goed te laten functioneren. Onderaan de voorste rand van de roosters bevindt zich een indicator. Plaats de roosters met de indicator in de richting van de voorkant van het fornuis. Zie de afbeelding hieronder.



Rooster plaatsing (610 mm model).

Aanbevelingen voor onderhoud

REINIGEN	
Roestvrij staal	Gebruik een niet-schurend roestvrijstalen reinigingsmiddel en breng dit aan met een zachte, pluisvrije doek. Om de natuurlijke glans tevoorschijn te brengen, wrijft u het oppervlak licht in met een vochtige microvezeldoek gevolgd door een droge zeemleren lap. Wrijf altijd mee in de richting van de korrel van het roestvrij staal.
Rooster	Verwijder en plaats op een vlakke ondergrond in de buurt van de gootsteen. Reinig met warm water en een mild schoonmaakmiddel of een papje van bicarbonaat en water. Het apparaat niet in water onderdompelen. Handdoekdroog.
Oppervlakte-branders	Laat afkoelen. Gebruik een mild schoonmaakmiddel of sproei-ontvettingsmiddel om schoon te maken. Spoel af met water en maak droog met een handdoek.
Bedienings-knoppen	Veeg met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel of sproei met een ontvettingsmiddel; daarna afspoelen en drogen. Niet in vaatwasser reinigen.

Probleemoplossing

BEDIENING

Fornuis werkt niet.

- Controleer of de stroom is ingeschakeld.
- Controleer of de elektrische stroom naar het apparaat en de stroomonderbreker zijn ingeschakeld.

Geen regelmatige vlam, slechte of niet-werkende ontsteking.

- Controleer dat de branders goed zijn gepositioneerd.
- Maak de brander en ontsteker goed schoon.
- Als onlangs water is gemorst, laat het gebied dan helemaal opdrogen. Gebruik eventueel een föhn.
- Als de bovenkant van de brander aan de onderkant wordt bevestigd, controleer dan of deze stevig vastzit.
- Druk op de knop en laat los. Controleer of de knop terugspringt.

ONDERHOUD

- Handhaaf de kwaliteit die in uw product is ingebouwd door contact op te nemen met de erkende onderhoudsdienst van de Wolf-fabriek.
- Houd het model- en serienummer van uw product bij de hand bij het opnemen van contact. Beide nummers staan op het producttypeplaatje. Zie pagina 6 voor locatie typeplaatje.
- Voor de garantie moet ook de installatiedatum en de naam van uw erkende Wolf-dealer bekend zijn. Deze informatie moet op bladzijde 2 van deze handleiding worden genoteerd.

Beperkte internationale garantie op Wolf Appliance

VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

VOLLEDIGE GARANTIE VAN TWEE JAAR*

Gedurende twee jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke installatie dekt deze productgarantie van Wolf Appliance alle onderdelen en arbeid die bij normaal huishoudelijk gebruik nodig zijn voor reparatie of vervanging van een deel van het product dat defect blijkt te zijn qua materiaal of vervaardiging. Alle onderhoud door Wolf Appliance onder de bovenstaande garantie moet door een door Wolf-fabriek erkende dienst worden uitgevoerd, tenzij anders aangegeven door Wolf Appliance, Inc. Het onderhoud wordt tijdens normale kantooruren uitgevoerd.

BEPERKTE GARANTIE VAN VIJF JAAR

Gedurende vijf jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke installatie zal Wolf Appliance de volgende onderdelen repareren of vervangen die defect blijken te zijn qua materiaal of vervaardiging: gasbranders (behalve uiterlijk), elektrische verwarmingselementen, ventilatormotoren (ventilatiekappen), elektronische controleborden, magnetronbuizen en inductiegeneratoren. De onderdelen worden gratis gerepareerd of vervangen, waarbij de eigenaar betaalt voor alle andere kosten, inclusief arbeid. Alle onderhoud door Wolf Appliance onder de bovenstaande garantie moet door een door Wolf-fabriek erkende dienst worden uitgevoerd, tenzij anders aangegeven door Wolf Appliance, Inc. Het onderhoud wordt tijdens normale kantooruren uitgevoerd.

Voor meer informatie over de productgarantie van Wolf kunt u contact opnemen met uw dealer. Garanties moeten voldoen aan alle verordeningen op landelijk, provinciaal en gemeentelijk niveau.

*Roestvrij staal (deuren, panelen, handgrepen, productframes en inwendige oppervlakken) worden gedekt door een beperkte garantie voor cosmetische defecten op onderdelen en arbeid van 60 dagen.

Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Sub-Zero & Snowflake Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design, Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design, red colored knobs, Cove en Cove & Design zijn gedeponeerde handelsmerken en dienstmerken van Sub-Zero Group, Inc. en diens dochters. Alle andere handelsmerken zijn eigendom van hun respectievelijke eigenaren in de Verenigde Staten en andere landen.

目录

3 安全注意事项

6 燃气灶具特点

6 灶具操作

7 保养建议

7 故障排除

7 Wolf质保

客户服务

型号和序列号打印在随附的产品注册卡上。这两个编号同样列于产品铭牌上。铭牌位置参见第6页。出于质保目的，您还需要知悉安装日期和授权的Wolf经销商名称。记录以下信息，以供日后参考。

服务信息
型号
序列号
安装日期
经认证的服务部门名称
经认证的服务部门号码
授权经销商
经销商号码

重要提示

为确保尽可能安全高效地安装和操作本产品，请注意本指南中以下突出显示的信息类型：

重要提示突出显示尤为重要的信息。

注意表示如果不遵守说明，可能会导致轻微的人身伤害或产品损坏的情况。

警告表示如果不遵守注意事项，可能会导致严重伤害或死亡的危险。

重要说明

⚠ 警告

如果未严格遵循本指南中的信息，可能会导致火灾或爆炸，从而造成财产损失、人身伤害或死亡。

请勿在本产品或任何其他产品附近储存或使用汽油或其他易燃蒸气和液体。

如果闻到煤气味，应该怎么办：

- 切勿尝试点燃任何电器用具。
- 切勿触摸任何电气开关。
- 在建筑物中使用任何电话。
- 立即使用邻居的电话呼叫您的燃气供应商。按照燃气供应商的指示操作。
- 如果您无法与燃气供应商取得联系，请致电消防部门。

本设备必须由有资质的安装人员、服务代理商或燃气供应商予以妥善安装并提供服务，并应由有资质的技术人员进行接地（接地线）。

一般安全注意事项

- 在使用本产品之前，请仔细阅读本指南，以降低火灾、触电或受伤的危险。
- 在进行维修之前，通过关闭燃气切断阀来关闭燃气供应，并关断设备的电源。
- 保持电器区域清洁且无可燃材料。
- 为提高烹饪时的安全性，请设置燃烧器控制器件，以使火焰不超过锅底。
- 请勿使用铝箔填塞本产品的任何部分。

⚠ 注意

本产品仅用于烹饪目的。该产品不得用于其他用途，例如室内加热。否则，可能导致一氧化碳中毒。

重要说明

一般安全注意事项

- 穿戴合适的服装。在使用本设备时，不得穿戴宽松的服装或挂装。
- 在移动油锅或处置热油时要格外小心。
- 从本产品上取下锅时，务必使用干锅垫。潮湿或湿润的锅垫可能导致蒸汽烫伤。不要使用毛巾或大块布来代替锅垫。
- 仅清洁本指南中列出的部件。请勿使用蒸汽清洁器。
- 请勿修理或更换本产品的任何部件，除非在本产品随附的说明中特别推荐。
- 不要妨碍空气流动，以确保适当的燃烧和通风。
- 使用本产品时，请勿触摸炉排、燃烧器盖、燃烧器底座或火焰附近的任何其他部件。这些组件可能很热，会造成烫伤。
- 切勿将儿童感兴趣的物品存放在本产品的上方或后方，因为他们可能会爬上设备去拿物品，从而导致人身伤害。
- 切勿用水扑灭油脂引起的火情。用厚物闷住火焰或者使用干粉或泡沫式灭火器。
- 使用时，切勿将本设备置于无人看管的境况。飞沫和油脂溢出可能会冒烟或起火。
- 使用时，务必有专人看管本设备。 飞沫和油脂溢出可能会冒烟或起火。
- 请勿加热未开封的食品容器，如婴儿食品瓶和罐。压力积聚可能导致容器爆裂并造成伤害。
- 不要在燃烧器附近存放易燃物品，或者让油脂或其他易燃物质积聚在本设备上。

重要说明

一般安全注意事项

⚠ 警告

如果已获得有关安全地使用本电器的监督或指导并了解相关危险，则本设备可供8岁及以上的儿童以及身体、感觉或心理能力降低或缺乏经验和知识的人员使用。儿童不得玩耍本电器。儿童不得在没有监督的情况下进行清洁和用户维护。

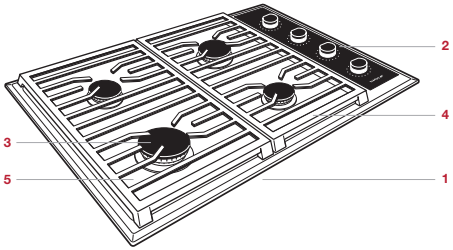
⚠ 注意

使用燃气烹饪器具会导致在所安装的房间中产生热量和水分。确保厨房通风良好；请保持自然通风孔打开或安装机械通风装置（机械式抽油烟机）。

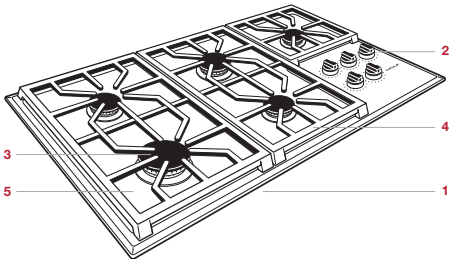
长时间集中使用烹饪器具可能需要额外的通风，例如打开窗户，或更有效的通风，例如提高机械通风的水平（如存在）。

燃气灶具特点

特点	
1	产品铭牌（灶具底部）
2	控制旋钮
3	表面燃烧器（大号）
4	燃烧器炉箆
5	燃烧器盘



762 mm燃气灶具（型号ICBCG304T/S）。



914 mm燃气灶具（型号ICBCG365P/S）。

燃烧器额定值	kW
381 mm燃气灶具	高
中	3.5
小号	2.7
762 mm燃气灶具	高
大号	5.3
中	3.5
(2)小号	2.7
914 mm燃气灶具	高
大号	5.3
中	3.5
(3)小号	2.7

入门指南

我们知道您迫不及待地想要动手烹饪，但在开始之前，请花些时间阅读本使用与保养指南。无论您是临时的还是专业的厨师，熟悉Wolf燃气灶具的安全守则、功能、操作和保养建议都会令您受益匪浅。

- 为确保除去制作过程中的所有残留油渍，使用前请用热水和温和的清洁剂彻底清洁燃气灶具。冲洗并用软布擦干。参见第7页的维护建议。
- 确认已正确组装表面燃烧器组件。

安息日

本产品通过犹太认证，符合严格的宗教法规以及www.star-k.org网站上的特别指示。

灶具操作

表面燃烧器

要点燃燃烧器，请将相应的控制旋钮逆时针旋转到。点火器将开始发出咔嗒声，直至燃烧器点燃。一旦点燃，继续将旋钮逆时针旋转到所需的设置。每个燃烧器设计有电子重新点火系统，如果意外熄灭，会重新点燃燃烧器。

要选择慢煮设置，请将控制旋钮转到最低设置位置。按下并继续逆时针旋转。火焰将转移到燃烧器盖的第二层。继续将旋钮旋转到所需的慢煮设置。

⚠注意

切勿将平底锅置于无人看管的高温环境下。在动植物油或动物油脂中烹调食物时要小心；油可能热到足以点燃的程度。

⚠注意

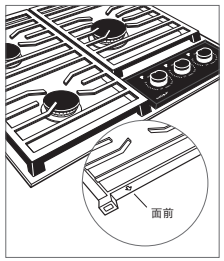
请勿使用直径小于120 mm的平底锅。请勿使用超出灶具支架的平底锅。热量可能被聚集在锅底下，从而造成损害。

控制旋钮

对于381 mm和914 mm型号，控制旋钮的位置与其调节的表面燃烧器相对应。对于762 mm型号，每个旋钮上方的图形指示其调节的表面燃烧器。

燃烧器

对于610 mm型号，炉排必须正确放置以确保燃烧器性能正常。炉排在前边缘底部有一个指示符。将指示符向着灶具前部，从而放置炉排。请参见下图。



格栅放置（610 mm型号）。

保养建议

清洁	
不锈钢	使用非磨蚀性的不锈钢清洁剂并使用无绒软布清洁。为了产生自然光泽，先用蘸水的超细纤维布轻轻擦拭煎盘，然后用打光鹿皮擦干。始终沿着不锈钢的纹理方向擦拭。
燃烧器炉篦	取出并放置在靠近水槽的平坦表面上。用热水和温和的洗涤剂或小苏打和水的混合物清洁。请勿浸入水中。用毛巾擦干。
表面燃烧器	使其冷却。使用温和的清洁剂或喷雾脱脂剂进行清洁。用水冲洗并用毛巾擦干。
控制旋钮	使用湿布，用温和的清洁剂或喷雾脱脂剂擦拭；冲洗并干燥。切勿放入洗碗机中清洗。

故障排除

操作

灶具不工作。

- 检查电源是否打开。
- 检查设备和家中断路器的电源是否打开。

火焰不稳定、点火不良或不点火。

- 检查燃烧器盖的位置是否正确。
- 正确清洁燃烧器和点火器。
- 如果水刚刚溢出，务必使区域完全干燥。如果需要，使用吹风机吹干。
- 如果燃烧器盖固定到燃烧器头，请确认其连接牢固。
- 按入旋钮，然后释放。检查旋钮是否弹回。

服务

- 与Wolf工厂认证的服务部门联系，以保证产品的内在质量。
- 在联系服务部门时，您需要提供产品的型号和序列号。这两个编号都列在产品铭牌上。铭牌位置参见第6页。
- 出于质保目的，您还需要提供安装日期和经授权的Wolf经销商名称。此信息应记录在本指南的第2页中。

Wolf Appliance国际有限质保

供住宅使用

两年质保*

自最初安装之日起两年，在正常住宅使用的情况下，证明在材料或工艺方面存在缺陷的产品的任何部分的维修或更换的所有零部件和人工均包含在Wolf Appliance产品质保范围内。除非Wolf Appliance, Inc.另有规定，Wolf Appliance根据上述质保条款提供的所有服务必须由Wolf工厂认证的服务部门执行，我们将在正常营业时间内提供服务。

五年有限质保

从最初安装之日起五年内，Wolf Appliance将维修或更换以下在材料或工艺方面存在缺陷的部件：不锈钢压块托盘、气阀、集油盘、电子控制板和电加热元件。如果物主使用Wolf工厂认证的服务，该服务提供者将修理或更换这些部件，但物主需支付包括人工费在内的所有其他费用。如果物主使用非认证服务，则物主必须联络Wolf Appliance, Inc.（使用以下信息），以获得修理或更换用部件。Wolf Appliance不报销物主从非认证服务机构或其他来源购买的部件所产生的费用。

有关Wolf产品质保的更多信息，请与授权的Wolf经销商联系。质保必须遵守所有国家、州、城市、地方法规和/或法令。

*有限的60天零件和人工质保涵盖不锈钢（门、面板、把手、产品框架和内表面）的外观缺陷。

Sub-Zero、Sub-Zero & Design、Sub-Zero & Snowflake Design、Dual Refrigeration、The Living Kitchen、Great American Kitchens、The Fine Art of Kitchen Design、Wolf、Wolf & Design、Wolf Gourmet、W & Design、red colored knobs、Cove和Cove & Design均为Sub-Zero Group，Inc.及其子公司的注册商标和服务标记。所有其他商标均为其各自所有者在美国和其他国家（或地区）的财产。

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

9017232 REV-A 10/2017