

SEALED BURNER RANGETOP

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

- 2 Safety Precautions
- 5 Sealed Burner Rangetop Features
- 5 Rangetop Operation
- 8 Care Recommendations
- 8 Troubleshooting
- 9 Wolf Warranty

Customer Care

The model and serial number are listed on the product rating plate. Refer to page 5 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.

SAFETY PRECAUTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ 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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

▲ WARNING

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

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

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

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

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

- Read this guide carefully before using this appliance to reduce the risk of fire, electric shock, or injury.
- Before performing service, shut off the gas supply by closing the gas shut-off valve and shut off electricity to this appliance.
- Keep the appliance area clear and free from combustible material.
- For safety when cooking, set the burner controls so the flame does not extend beyond the bottom of pan.
- Wear proper apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using this appliance.
- Use extreme caution when moving a grease kettle or disposing of hot grease.
- Always use dry pot holders when removing pans from this appliance. Wet or damp pot holders can cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of pot holders.
- Clean only those parts listed in this guide.

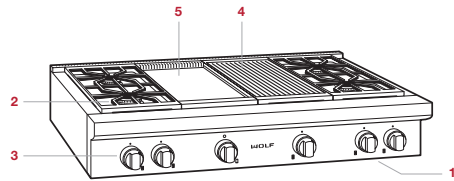
IMPORTANT SAFEGUARDS

- Do not repair or replace any part of this appliance unless specifically recommended in literature accompanying this appliance.
- Do not obstruct the flow of air to ensure proper combustion and ventilation.
- **IMPORTANT:** Do not install a ventilation system that blows air downward toward this gas cooking appliance. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with this gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.
- Do not use aluminum foil to line any part of this appliance.
- Never use this appliance to warm or heat the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning.
- When using this appliance, do not touch the 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 the burners or let grease or other flammable substances accumulate on this appliance.

Sealed Burner Rangetop Features

FEATURES

1	Product Rating Plate
2	Surface Burner
3	Control Knob
4	Optional Charbroiler
5	Optional Griddle
6	Optional French Top (not shown)



1219 mm sealed burner rangetop shown

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 sealed burner rangetop.

- To ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed, clean the rangetop thoroughly with hot water and a mild detergent prior to use. Rinse and dry with a soft cloth. Refer to Care Recommendations on page 8.
- Verify the surface burner components are assembled correctly.
- The optional charbroiler, griddle, and French top require special attention. Refer to pages 6–7.

Surface Burners

To light a burner, push and turn the corresponding control knob counterclockwise to HI. The igniter clicks until the burner is lit. Once lit, continue to turn the knob counterclockwise to the desired setting.

To select a simmer setting, turn the 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 the knob to the desired simmer setting.

During a power outage, surface burners can be lit manually. Turn the knob to HI and light using a multi-purpose lighter.

CAUTION

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

Infrared Charbroiler

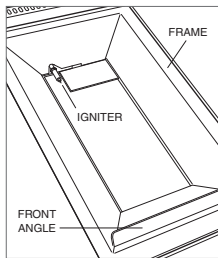
The charbroiler has an infrared burner that transfers intense heat to food, searing the outside to seal in juices. Cook food directly on the charbroiler grate, do not use cookware. The back 178 mm of the charbroiler is cooler than the rest of the surface. This area can be used to hold foods until ready to serve.

Assemble the Charbroiler:

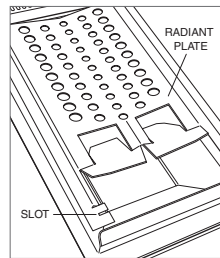
- 1 To assemble, position the charbroiler frame on the rangetop. Refer to the illustration below.
- 2 Align the slots of the radiant plate with the front angle of the frame. Refer to the illustration below. The slots should fit over the front angle and flat on the charbroiler frame.
- 3 Install the charbroiler grate.

▲ CAUTION

Use care when assembling the charbroiler to avoid contact with the igniter.



Charbroiler frame



Charbroiler radiant plate

CHARBROILER OPERATION

The stainless steel cover must be removed prior to operation.

- 1 Turn on ventilation.
- 2 Push and turn the control knob counterclockwise to HI. The igniter clicks until the burner is lit.
- 3 Allow to preheat for 10 minutes.

CHARBROILER CARE

- After cooking is complete, allow the charbroiler to remain on for 10 minutes. The high heat will help burn off excess food particles.
- When cool, remove the grate and place in the sink. Cover with wet dish towels and pour hot water over it to help loosen residue. Clean with soap and a scouring pad. Rinse and dry.
- To clean the frame, remove and place in the sink. Soak in hot water and mild detergent. Wash thoroughly and scrub with a scouring pad.

Infrared Griddle

The griddle is thermostatically controlled to maintain a consistent temperature. To prevent food from sticking, it is necessary to "season" the griddle prior to use.

Season the Griddle:

- 1 The griddle has a protective coating that must be removed before use. Use hot water and mild detergent to remove. Rinse and dry.
- 2 Turn on ventilation.
- 3 Push and turn the control knob counterclockwise to 175°C and heat for 30 minutes. After 30 minutes, turn the knob to OFF and allow to cool.
- 4 While the surface is slightly warm, pour a small amount of peanut or vegetable oil on a paper towel and spread evenly.
- 5 Push and turn the control knob to 175°C. Heat until the griddle begins to smoke, then turn the knob to OFF and allow to cool. Once cool, wipe off any excess oil.

GRIDDLE OPERATION

The stainless steel cover must be removed prior to operation.

- 1 Turn on ventilation.
- 2 Push and turn the control knob counterclockwise to the desired temperature. The igniter clicks until the burner is lit. The double griddle has separate controls for each side.
- 3 The indicator light above the knob illuminates until the griddle reaches the set temperature. The light will cycle on and off as more heat is required to maintain the set temperature.

GRIDDLE CARE

- Scrape grease into the grease collection tray after each use. When the surface has cooled, wipe with a paper towel to remove excess grease or oil.
- After each use, reapply a small amount of peanut or vegetable oil on a paper towel and spread evenly.
- Occasionally, remove the seasoning. Pour 120 ml of warm water and 5 ml of griddle cleaner onto the griddle and scrape residue into the grease collection tray, then empty. When dry, reapply a small amount of oil for seasoning.

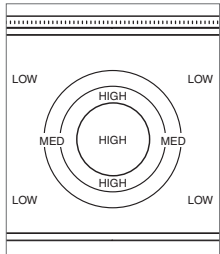
French Top

The French top is a graduated cooking surface with the highest temperature under the center plate. Always use cookware, do not cook food directly on the surface. For higher cooking heat, place the cookware closer to the center and for lower heat, closer to the edges. Refer to the illustration below.

To protect the surface from food splatters and moisture, it is necessary to “season” the French top prior to use.

Season the French Top:

- 1 The French top has a protective coating that must be removed before use. Use hot water and mild detergent to remove. Rinse and dry.
- 2 Turn on ventilation.
- 3 Push and turn the control knob counterclockwise to HI and heat for 30 minutes. After 30 minutes, turn the knob to OFF and allow to cool.
- 4 While the surface is slightly warm, pour a small amount of peanut or vegetable oil on a paper towel and spread evenly.



French top heating zones

FRENCH TOP OPERATION

The stainless steel cover must be removed prior to operation.

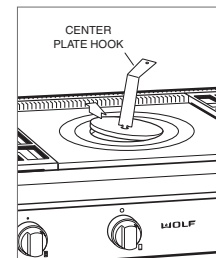
- 1 Turn on ventilation.
- 2 Push and turn the control knob counterclockwise to HI. The igniter clicks until the burner is lit.
- 3 Allow to preheat for 30 minutes.

⚠ CAUTION

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

FRENCH TOP CARE

- Clean the entire surface after each use while slightly warm. Wipe with mild detergent and water. Rinse and dry.
- After each use, reapply a small amount of peanut or vegetable oil on a paper towel and spread evenly.
- Occasionally, remove the seasoning. Apply a small amount of white vinegar and water to the surface while slightly warm. Scrub and repeat until the excess oil has been removed. Reapply a small amount of oil for seasoning.
- The French top burner is located below the center plate. To remove, use the center plate hook supplied with the rangetop as shown in the illustration below. Never remove the center plate while cooking.



Center plate removal

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 the 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.
Burner pan	Remove surface debris before cleaning to help speed up the cleaning process and decrease the chance of scratching the surface during cleaning. Using mild abrasive cleaners or spray degreasers, clean and rinse the surface and dry immediately to avoid streaking. To clean hard water stains, use white vinegar and water. Rinse and dry immediately.
Surface burners	Allow to cool. Use mild detergent or spray degreaser to clean. Rinse with water and towel dry.
Charbroiler Griddle French top	Refer to pages 6-7 for care recommendations.
Control knobs Bezels	Using a damp cloth, wipe with a mild detergent or spray degreaser; rinse and dry. Do not place in the dishwasher.

Troubleshooting

OPERATION

Rangetop does not operate.

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

Erratic flame, poor ignition, or no ignition.

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

Charbroiler clicks continually.

- Verify the knob is set fully at HI.

Griddle indicator light flashes.

- Turn the knob off, then back on. The flame was lost and the unit entered safety lock-out mode.

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.



Índice

- 2 Precauciones de seguridad
- 5 Características de la encimera de cocción a gas con quemadores herméticos
- 5 Funcionamiento de la encimera
- 8 Recomendaciones de mantenimiento
- 8 Localización y solución de problemas
- 9 Garantía Wolf

Atención al cliente

La información relativa al número de serie y el modelo se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 5 para ver 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 de servicio 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.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

⚠ 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.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 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 este o de otros aparatos.

QUÉ 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.

La instalación y el mantenimiento de este aparato deben ser realizados por un instalador cualificado, un centro de asistencia técnica, o el proveedor de gas, y su conexión a tierra debe ser realizada por un técnico certificado.

- 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 cerrando 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.
- 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.

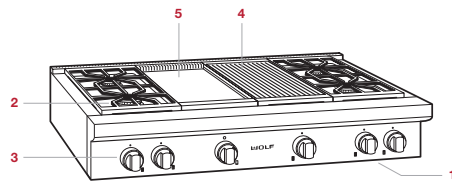
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- No repare ni sustituya ninguna pieza de este aparato, a menos que esto se recomiende específicamente en los documentos proporcionados con este aparato.
- No obstruya el flujo de aire para garantizar una adecuada combustión y ventilación.
- **IMPORTANTE:** no instale un sistema de ventilación que expulse el aire hacia abajo en dirección a este aparato de cocción de gas. Este tipo de sistema de ventilación puede originar problemas de combustión e ignición con este aparato de cocción de gas, ocasionando lesiones personales o un funcionamiento involuntario.
- No utilice papel de aluminio para forrar ninguna parte de este aparato.
- No utilice nunca este aparato para calentar la habitación, pues podría originar una intoxicación por monóxido de carbono.
- Cuando esté utilizando este aparato, no toque la rejilla, el cabezal del quemador, la base del quemador ni otras partes que estén cerca de la llama. Estos componentes pueden estar calientes y podrían causar quemaduras.
- No debe dejar a los niños solos o desatendidos en el área en la que se esté utilizando este aparato. No permita que los niños se sienten o estén de pie sobre la placa.
- No almacene artículos que puedan gustar a los niños encima o detrás de este aparato, ya que podrían saltar sobre él 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 en espuma.
- No deje nunca el aparato desatendido cuando esté encendido. Los derrames y las salpicaduras de grasa pueden producir humo o incendiarse.
- No caliente recipientes con alimentos que estén cerrados, 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.

Características de la encimera de cocción a gas con quemadores herméticos

CARACTERÍSTICAS

1	Placa de datos del producto
2	Quemador de superficie
3	Mando de control
4	Parrilla opcional
5	Placa opcional
6	Placa Coup de feu opcional (no se muestra)



Se muestra la encimera de cocción a gas con quemadores herméticos de 1219 mm

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 novato 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 encimera de cocción a gas con quemadores herméticos Wolf.

- Para asegurarse de que no queda ningún resto de aceite del proceso de fabricación, limpie la encimera minuciosamente con agua caliente y un detergente suave antes de usarla. Aclare y seque con un paño suave. Consulte la sección "Recomendaciones de mantenimiento" en la página 8.
- Compruebe que los componentes del quemador de superficie están montados correctamente.
- La parrilla, placa y placa Coup de feu opcionales requieren una especial atención. Consulte las páginas 6 y 7.

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 HI. El encendedor hará clic hasta que el quemador se encienda. Una vez encendido, siga girando el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ajuste deseado.

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.

Durante un corte de electricidad, los quemadores de superficie pueden encenderse manualmente. Gire el mando hasta la posición HI y enciéndalo utilizando un encendedor multiusos.

⚠ 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.

Parrilla con sistema de infrarrojos

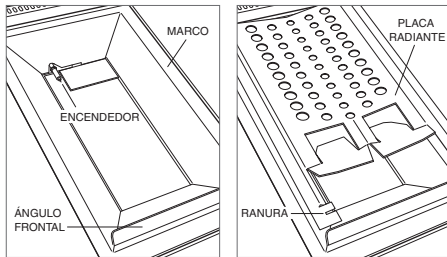
La parrilla tiene un quemador con infrarrojos que transfiere un intenso calor a los alimentos, asándolos por fuera para sellar los jugos. Cocine los alimentos directamente en la parrilla, no utilice recipientes de cocina. La parte posterior de 178 mm de la parrilla es más fría que el resto de la superficie. Esta área puede utilizarse para mantener los alimentos calientes hasta vayan a servir.

Montaje de la parrilla:

- 1 Para montar la parrilla, posicione el marco de la parrilla en la encimera. Observe la siguiente ilustración.
- 2 Alinee las ranuras de la placa radiante con el ángulo frontal del marco. Observe la siguiente ilustración. Las ranuras deben encajar en el ángulo delantero y estar niveladas en el marco de la parrilla.
- 3 Instale la rejilla de la parrilla.

⚠ PRECAUCIÓN

Tenga cuidado al montar la parrilla para evitar tocar el encendedor.



Marco de la parrilla

Placa radiante de la parrilla

FUNCIONAMIENTO DE LA PARRILLA

Debe retirar la tapa de acero inoxidable antes de su funcionamiento.

- 1 Encienda la ventilación.
- 2 Pulse y gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta HI. El encendedor hará clic hasta que el quemador se encienda.
- 3 Deje que se precaliente durante 10 minutos.

MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA

- Cuando haya terminado de cocinar, deje la parrilla encendida durante diez minutos. La alta temperatura ayudará a quemar los restos de alimentos.
- Cuando se haya enfriado, retire la rejilla y colóquela en el fregadero. Cúbrela con paños de cocina y eche agua caliente sobre ellos para que se ablanden los residuos. Limpie con jabón y un estropajo empapado. Aclare y seque.
- Para limpiar el marco, retírelo y colóquelo en el fregadero. Introdúzcalo en agua caliente y detergente suave. Lave minuciosamente y frote con un estropajo empapado.

Placa con sistema de infrarrojos

La placa está controlada por un termostato para mantener una temperatura constante. Para evitar que los alimentos se peguen, es necesario aceitar la placa antes de utilizarla.

Cómo aceitar la placa:

- 1 La placa tiene una capa protectora que debe retirarse antes de utilizarla. Para ello, utilice agua caliente y un detergente suave. Aclare y seque.
- 2 Encienda la ventilación.
- 3 Pulse y gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta 175 °C y deje calentar durante 30 minutos. Una vez hayan transcurrido los 30 minutos, apague la placa y deje se enfríe.
- 4 Mientras la superficie esté ligeramente caliente, vierta un poco de aceite vegetal o de cacahuete en una servilleta y extiéndalo de manera uniforme.
- 5 Pulse y gire el mando hasta 175 °C. Deje calentar hasta que la placa empiece a echar humo, y entonces gire el mando hasta apagarla y déjela enfriar. Cuando se haya enfriado, elimine cualquier resto de aceite.

FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA

Debe retirar la tapa de acero inoxidable antes de su funcionamiento.

- 1 Encienda la ventilación.
- 2 Pulse y gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la temperatura deseada. El encendedor hará clic hasta que el quemador se encienda. La placa doble tiene mandos separados en cada lado.
- 3 La luz del indicador situada sobre el mando se enciende hasta que la placa alcance la temperatura establecida. La luz se irá encendiendo y apagando si es necesario más calor para mantener la temperatura establecida.

MANTENIMIENTO DE LA PLACA

- Retire la grasa a la bandeja de recogida de grasa después de cada uso. Cuando la superficie se haya enfriado, límpiela con papel de cocina para eliminar la grasa o aceite.
- 4 Después de cada uso, vuelva a aplicar un poco de aceite vegetal o de cacahuete en una servilleta y extiéndalo de manera uniforme.
- Ocasionalmente, elimine el aceite. Vierta 120 ml de agua templada y 5 ml de limpiador para placas sobre la placa y raspe la grasa. Échela en la bandeja de recogida de grasa y luego vacíela. Cuando esté seca, vuelva a aplicar un poco de aceite.

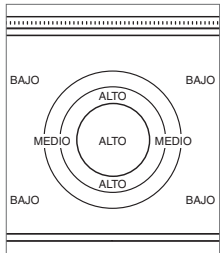
Placa Coup de feu

La placa Coup de feu es una superficie de cocción graduada con la mayor temperatura bajo la placa central. Utilice siempre recipientes de cocina, no cocine los alimentos directamente en la superficie. Para un mayor calor de cocción, coloque el recipiente de cocina en el centro y para menos calor, más cerca de los extremos. Observe la siguiente ilustración.

Para proteger la superficie de las manchas de alimentos y humedad, es necesario aceitar la placa Coup de feu antes de utilizarla.

Cómo aceitar la placa Coup de feu:

- 1 La placa Coup de feu tiene una capa protectora que debe retirarse antes de utilizarla. Para ello, utilice agua caliente y un detergente suave. Aclare y seque.
- 2 Encienda la ventilación.
- 3 Pulse y gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición HI y deje calentar durante 30 minutos. Una vez hayan transcurrido los 30 minutos, apague la placa y deje se enfríe.
- 4 Mientras la superficie esté ligeramente caliente, vierta un poco de aceite vegetal o de cacahuete en una servilleta y extiéndalo de manera uniforme.



Zonas de calentamiento de la placa Coup de feu

FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA COUP DE FEU

Debe retirar la tapa de acero inoxidable antes de su funcionamiento.

- 1 Encienda la ventilación.
- 2 Pulse y gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta HI. El encendedor hará clic hasta que el quemador se encienda.
- 3 Deje que se precaliente durante 30 minutos.

⚠ PRECAUCIÓN

No deje nunca las cacerolas desatendidas en una zona de máxima temperatura. Tenga cuidado cuando cocina con grasa o manteca, pues puede bastar para provocar un incendio.

MANTENIMIENTO DE LA PLACA COUP DE FEU

- Limpie toda la superficie después de cada uso mientras esté ligeramente caliente. Limpie con un detergente suave y agua. Aclare y seque.
- 4 Después de cada uso, vuelva a aplicar un poco de aceite vegetal o de cacahuete en una servilleta y extiéndalo de manera uniforme.
- Ocasionalmente, elimine el aceite. Aplique un poco de vinagre blanco y agua en la superficie mientras está aún un poco caliente. Frote y repita la operación hasta retirar todos los restos. Vuelva a aplicar un poco de aceite.
- El quemador de la placa Coup de feu está situado debajo de la placa central. Para retirarlo, utilice el gancho de la placa central suministrado con la encimera, tal como muestra la siguiente ilustración. Nunca retire la placa central mientras esté cocinando.



Retirada de la placa central

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. Limpie con agua caliente y detergente suave o con bicarbonato sódico y agua. No la sumerja en agua. Séquelas con una toalla.
Superficie del quemador	Elimine la suciedad de la superficie antes de limpiarla para agilizar el proceso de limpieza y reducir las posibilidades de tener que frotar la superficie durante la limpieza. Utilizando limpiadores abrasivos suaves o desengrasantes en spray, limpie y aclare la superficie y séquela inmediatamente para evitar que se raye. Para limpiar manchas de agua incrustadas, utilice vinagre blanco diluido en agua. Aclare y séquela inmediatamente.
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.
Parrilla Placa Placa Coup de feu	Consulte las páginas 6 y 7 para conocer las recomendaciones de mantenimiento.
Mandos Selectores	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 encimera de cocción a gas no funciona.

- Compruebe si está encendida.
- Compruebe la red eléctrica de la encimera y asegúrese de 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.

La parrilla parpadea de forma continua.

- Compruebe que el mando está completamente establecido en HI.

La luz indicadora de parrilla lista parpadea.

- Apague el mando y vuelva a encenderlo. La llama se apagó y la unidad entró en modo de bloqueo de seguridad.

SERVICIO

- Mantenga la calidad de su producto poniéndose en contacto con el servicio técnico 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 ver 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 de 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.



Table des matières

- 2 Mesures de sécurité
- 5 Caractéristiques de l'entablement à brûleurs étanches
- 5 Utilisation de l'entablement
- 8 Consignes d'entretien
- 8 Dépistage des pannes
- 9 Garantie Wolf

Entretien par le client

Le numéro de modèle et le numéro de série figurent sur la plaque des caractéristiques du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la page 5. Pour les besoins de la garantie, vous devez 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 prestataire agréé

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.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

⚠ 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 ou 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 les enfants jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être assurés par les enfants sans surveillance étroite.

PRÉCAUTIONS 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 dans votre immeuble.
- Téléphonnez 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 ou un prestataire agréé et mis à la terre par un technicien qualifié.

- 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.
- 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 de la plaque. 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.

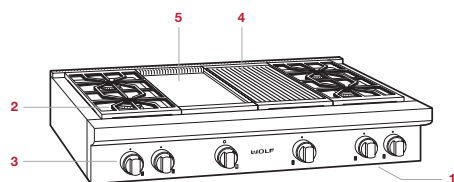
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- 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.
- **IMPORTANT** : N'installez pas de système de ventilation qui enverrait l'air vers le bas en direction de cet appareil de cuisson au gaz. Ce genre de ventilation pourrait entraîner des problèmes d'allumage et de combustion pour cet appareil de cuisson au gaz et provoquer des blessures ou un fonctionnement par inadvertance.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir une partie quelconque de cet appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil pour chauffer la pièce. Cela pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone.
- 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 laissez pas d'enfant seul ou sans surveillance à proximité de cet appareil ménager en fonctionnement. N'autorisez jamais les enfants à s'asseoir ou à se tenir debout sur l'appareil.
- 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. Éteignez 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 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 et ne laissez pas de substances graisseuses ou inflammables s'accumuler à proximité de cet appareil.

Caractéristiques de l'entablement à brûleurs étanches

CARACTERISTIQUES

1	Plaque des caractéristiques du produit
2	Brûleur de surface
3	Bouton de commande
4	Gril type charbon de bois en option
5	Plaque à snacker en option
6	Plaque coup de feu en option (non illustrée)



Entablement à brûleurs étanches 1 219 mm

Pour vous lancer

Bien entendu, vous êtes impatient(e) de commencer à cuisiner ; mais veuillez d'abord 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 recommandations d'entretien qui s'appliquent à votre entablement à brûleurs étanches Wolf.

- Avant d'utiliser votre plaque de cuisson pour la première fois, nettoyez l'entablement 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 8.
- Vérifiez que les brûleurs de surface sont bien assemblés.
- Le gril type charbon de bois, la plaque à snacker et la plaque coup de feu optionnels demandent une attention particulière. Reportez-vous aux pages 6–7.

Brûleurs de surface de cuisson

Pour allumer un brûleur, enfoncez et tournez le bouton de commande correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage HI. Le système d'allumage clique jusqu'à ce que le brûleur soit allumé. Une fois le brûleur allumé, continuez à tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage désiré.

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 des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage « mijotage » désiré.

En cas de panne de courant, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tournez le bouton sur le réglage HI et allumez le brûleur à l'aide d'un briquet classique.

▲ 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.

Gril type charbon de bois infrarouge

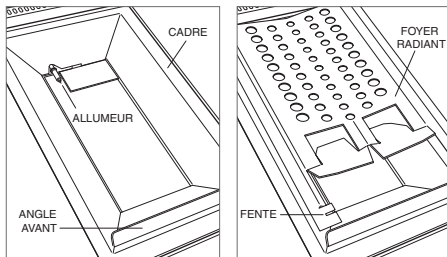
Ce gril type charbon de bois présente un brûleur infrarouge qui transfère une chaleur intense aux aliments, saisissant l'extérieur pour que les jus ne puissent pas s'échapper. Cuisez les aliments directement sur la grille du gril type charbon de bois, sans utiliser de plat. L'arrière du gril type charbon de bois est plus froid sur une largeur de 178 mm. Cette surface peut servir à garder les aliments au chaud jusqu'à ce que vous soyez prêt(e) à les servir.

Pour assembler le gril type charbon de bois :

- 1 Placez le cadre du gril type charbon de bois sur l'entablement. Reportez-vous à l'illustration ci-après.
- 2 Alignez les fentes du foyer radiant sur l'angle avant du cadre. Reportez-vous à l'illustration ci-après. Elles doivent s'engager sur cet angle et à plat sur le cadre du gril type charbon de bois.
- 3 Mettez la grille du gril type charbon de bois en place.

▲ MISE EN GARDE

Prenez des précautions lorsque vous assemblez le gril type charbon de bois pour éviter tout contact avec l'allumeur.



Cadre du gril type charbon de bois

Foyer radiant du gril type charbon de bois

FONCTIONNEMENT DU GRIL TYPE CHARBON DE BOIS

Retirez le couvercle en acier inoxydable avant d'utiliser le gril.

- 1 Activez la ventilation.
- 2 Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage HI. Le système d'allumage clique jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.
- 3 Laissez préchauffer pendant 10 minutes.

ENTRETIEN DU GRIL TYPE CHARBON DE BOIS

- Une fois que vous avez fini de cuisiner, laissez le gril type charbon de bois allumé pendant dix minutes. La chaleur permettra d'incinérer les résidus d'aliments.
- Une fois la grille refroidie, retirez-la et mettez-la dans l'évier. Recouvrez-la de torchons humides et versez de l'eau chaude pour faciliter le nettoyage des résidus persistants. Nettoyez avec du savon et d'un tampon à récurer. Rincez et séchez.
- Pour nettoyer le cadre, retirez-le et mettez-le dans l'évier. Faites-le tremper dans de l'eau chaude additionnée de détergent doux. Lavez-le soigneusement et frottez-le avec un tampon à récurer.

Plaque à snacker infrarouge

La plaque à snacker est thermostatée pour maintenir la température à une valeur constante. Pour éviter que la nourriture n'accroche, vous devez « huiler » la plaque à snacker avant de l'utiliser pour la première fois.

Pour conditionner la plaque à snacker :

- 1 La plaque à snacker possède un revêtement protecteur qui doit être retiré avant la première utilisation. Retirez-le avec de l'eau chaude additionnée de détergent doux. Rincez et séchez.
- 2 Activez la ventilation.
- 3 Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à 175 °C et faites chauffer pendant 30 minutes. Ensuite, éteignez et laissez refroidir.
- 4 Lorsque la surface est encore tiède, versez une petite quantité d'huile d'arachide ou d'huile végétale sur un essuie-tout et répartissez-la régulièrement sur toute la surface.
- 5 Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le à 175 °C. Laissez chauffer jusqu'à ce que la plaque à snacker commence à fumer, puis éteignez et laissez refroidir. Une fois la plaque refroidie, essuyez tout excès d'huile.

UTILISATION DE LA PLAQUE À SNACKER

Retirez le couvercle en acier inoxydable avant d'utiliser le gril.

- 1 Activez la ventilation.
- 2 Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la température voulue. Le système d'allumage clique jusqu'à ce que le brûleur soit allumé. La double plaque à snacker est dotée de commandes indépendantes pour chaque côté.
- 3 Le témoin au-dessus du bouton s'allume lorsque la plaque à snacker atteint la température désirée. Ce témoin s'allume puis s'éteint par intermittence pour indiquer lorsque la plaque chauffe pour maintenir la température définie.

ENTRETIEN DE LA PLAQUE À SNACKER

- Recueillez la graisse dans le bac de récupération de graisse après chaque utilisation. Lorsque la surface a refroidi, essuyez-la avec de l'essuie-tout pour enlever l'excès de graisse ou d'huile.
- Après chaque utilisation, enduisez à nouveau d'une petite quantité d'huile d'arachide ou d'huile végétale à l'aide d'un essuie-tout et répartissez régulièrement sur toute la surface.
- Nettoyez à fond de temps en temps. Versez 120 ml d'eau chaude additionnée de 5 ml de produit nettoyant sur la plaque et grattez pour évacuer la graisse dans le bac de récupération de graisse. Une fois la plaque sèche, enduisez-la à nouveau d'huile.

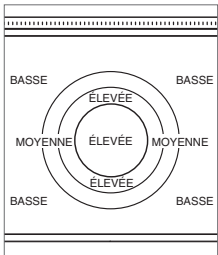
Plaque coup de feu

La plaque coup de feu est une surface de cuisson graduée avec la température la plus élevée au centre. Utilisez toujours des plats de cuisson, ne cuisez pas les aliments directement sur la surface. Pour la chaleur de cuisson la plus forte, mettez le récipient plus près du centre, et pour une chaleur plus douce, plus près des bords. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

Pour protéger la surface contre l'humidité et les débordements d'aliments, la plaque coup de feu doit être huilée avant d'être utilisée pour la première fois.

Conditionnement de la Plaque coup de feu :

- 1 La plaque coup de feu possède un revêtement protecteur qui doit être retiré avant de l'utiliser pour la première fois. Retirez-le avec de l'eau chaude additionnée de détergent doux. Rincez et séchez.
- 2 Activez la ventilation.
- 3 Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage HI et faites chauffer pendant 30 minutes. Ensuite, éteignez et laissez refroidir.
- 4 Lorsque la surface est encore tiède, versez une petite quantité d'huile d'arachide ou d'huile végétale sur un essuie-tout et répartissez-la régulièrement sur toute la surface.



Zones de cuisson de la plaque coup de feu

FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE COUP DE FEU

Retirez le couvercle en acier inoxydable avant d'utiliser le gril.

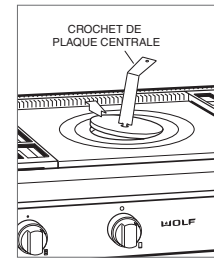
- 1 Activez la ventilation.
- 2 Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage HI. Le système d'allumage clique jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.
- 3 Laissez préchauffer pendant 30 minutes.

▲ MISE EN GARDE

Ne laissez jamais de zone de cuisson à haute température sans surveillance. Faites particulièrement attention lorsque vous cuisez des aliments dans des matières grasses. Elles peuvent devenir suffisamment chaudes pour s'enflammer.

ENTRETIEN DE LA PLAQUE COUP DE FEU

- Nettoyez l'intégralité de la surface après chaque utilisation pendant qu'elle est encore légèrement chaude. Essuyez avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez et séchez.
- Après chaque utilisation, enduisez à nouveau d'une petite quantité d'huile d'arachide ou d'huile végétale à l'aide d'un essuie-tout et répartissez régulièrement sur toute la surface.
- Nettoyez à fond de temps en temps. Pour ce faire, appliquez une petite quantité de vinaigre blanc et d'eau sur la surface légèrement chaude. Frottez et répétez l'opération pour enlever tout l'excès d'huile. Une fois sec, enduisez à nouveau d'huile.
- Le brûleur de la plaque coup de feu se trouve sous la plaque centrale. Pour retirer la plaque centrale, utilisez le crochet de celle-ci, fourni avec votre entablement et illustré ci-dessous. N'enlevez jamais la plaque centrale lorsque vous cuisinez.



Retrait de la plaque centrale

Consignes d'entretien

NETTOYAGE

Acier inoxydable	Utilisez un nettoyeur 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 micro-fibre 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-la et placez-la 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 la plongez pas dans l'eau ! Séchez avec un torchon.
Cuvette de brûleur	Retirez les débris de surface avant de nettoyer pour expédier le nettoyage et réduire le risque de rayer la surface lors du nettoyage. Nettoyez et rincez la surface à l'aide de produits nettoyants légèrement abrasifs ou des dégraissants en aérosol. Séchez immédiatement pour éviter de laisser des traces. Utilisez du vinaigre blanc et de l'eau pour détartrer la surface. Rincez et séchez immédiatement.
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.
Gril type charbon de bois Plaque à snacker Plaque coup de feu	Pour consulter les consignes d'entretien, reportez-vous aux pages 6–7.
Boutons de commande Cadres	Essuyez avec un chiffon humide, du savon doux ou un dégraissant aérosol, puis rincez et séchez. Ne passez pas au lave-vaisselle.

Dépistage des pannes

FONCTIONNEMENT

L'appareil 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.

Le gril type charbon de bois clique sans arrêt.

- Vérifiez que le bouton est bien tourné sur le réglage HI.

Le témoin lumineux de la plaque à snacker clignote.

- Désactivez le bouton, puis réactivez-le. La flamme s'est éteinte et l'appareil est passé en mode de verrouillage de sécurité.

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 internationale 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.



Sommario

- 2 Precauzioni di sicurezza
- 5 Piano cottura professionale con bruciatore monoblocco Caratteristiche
- 5 Funzionamento del piano cottura
- 8 Consigli per la manutenzione
- 8 Risoluzione dei problemi
- 9 Garanzia Wolf

Assistenza clienti

Il modello e il numero di serie sono indicati sull'etichetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 5 per la posizione dell'etichetta 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. Annotare le seguenti informazioni a titolo di riferimento futuro.

INFORMAZIONI SUL SERVIZIO DI ASSISTENZA

Numero del modello
Numero di serie
Data di installazione
Nome di assistenza certificato
Numero di assistenza certificato
Rivenditore autorizzato
Numero del rivenditore

Nota importante

Per garantire un'installazione e un funzionamento sicuri ed efficaci del prodotto, prestare attenzione alle seguenti informazioni evidenziate all'interno della guida:

NOTA IMPORTANTE evidenzia informazioni di particolare rilievo.

ATTENZIONE indica una situazione in cui possono verificarsi lesioni e danni di lieve entità al prodotto in caso di mancata osservanza delle istruzioni.

AVVERTENZA indica un rischio che potrebbe causare gravi lesioni o morte in caso di mancata osservanza delle precauzioni.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

⚠ AVVERTENZE

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 per un utilizzo sicuro dell'apparecchio e che ne abbiano compreso i potenziali pericoli. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza la necessaria supervisione.

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

▲ AVVERTENZE

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'installazione dell'apparecchio e l'assistenza devono essere effettuate da un installatore, centro di assistenza o azienda del gas qualificati; l'apparecchio deve essere collegato a terra da un tecnico qualificato.

- 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.
- Indossare indumenti adeguati. Non indossare mai abbigliamento largo o svolazzante per utilizzare 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 panno grosso al posto delle presine.
- Pulire solo le parti elencate in questo manuale.

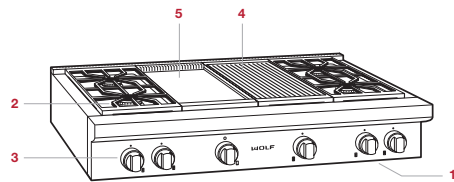
MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

- Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non specificamente consigliato nella documentazione di accompagnamento.
- Non ostruire il flusso d'aria onde garantire una ventilazione e una combustione adeguate.
- **IMPORTANTE:** non installare un sistema di ventilazione che soffia aria verso il basso in direzione dell'elettrodomestico a gas. Questo tipo di sistema di ventilazione potrebbe causare problemi di accensione e combustione con l'elettrodomestico a gas, con conseguenti lesioni alle persone o funzionamenti imprevisti.
- Non usare pellicola di alluminio per rivestire parti dell'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare una stanza. In caso contrario, si rischia un avvelenamento da monossido di carbonio.
- Durante l'utilizzo dell'elettrodomestico, non toccare la griglia, la corona dei bruciatori, la base dei bruciatori o qualsiasi altra parte in prossimità della fiamma. Queste superfici potrebbero causare ustioni.
- Non lasciare bambini incustoditi in prossimità dell'elettrodomestico funzionante. Impedire a bambini di sedersi o stare in piedi sull'elettrodomestico.
- 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 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.

Caratteristiche dei piani di cottura professionali con bruciatori monoblocco

CARATTERISTICHE

1	Targhetta identificativa del prodotto
2	Bruciatore del piano di cottura
3	Manopola di controllo
4	Graticola opzionale
5	Piastra opzionale
6	French Top opzionale (non mostrato)



Piano cottura professionale con bruciatori monoblocco 1219 mm nell'illustrazione

Introduzione

Sappiamo quanto siete ansiosi di iniziare a cucinare; prima di farlo, però, vi preghiamo di dedicare del tempo alla lettura di queste informazioni per l'uso e la manutenzione del presente apparecchio. È sempre consigliabile, per cuochi occasionali come per chef provetti, una previa familiarizzazione con le norme di sicurezza, le caratteristiche, le funzionalità e le raccomandazioni riguardo la manutenzione del piano di cottura professionale con bruciatori monoblocco 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 neutro prima dell'uso. Sciacquare e asciugare con un panno morbido. Consultare la sezione Consigli per la manutenzione a pagina 8.
- Verificare che i componenti dei bruciatori di superficie siano montati correttamente.
- Griglia a carbone, piastra e French top opzionali richiedono una particolare attenzione. Consultare le pagine 6-7.

Bruciatori del piano di cottura

Per accendere un bruciatore, spingere e girare la manopola di controllo in senso antiorario su HI. Il sistema di accensione fa 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.

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.

In caso di interruzione dell'elettricità, i bruciatori di superficie possono essere accesi manualmente. Girare la manopola di controllo nella posizione HI (alta), quindi accendere il bruciatore con un accendigas.

⚠ 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.

Griglia a carbone a infrarossi

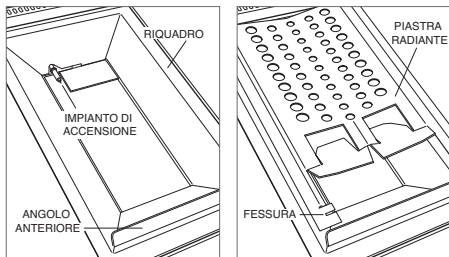
La griglia a carbone è dotata di un bruciatore che trasferisce un calore intenso agli alimenti, scottando l'esterno per conservare i liquidi. Cucinare il cibo direttamente sulla grata della griglia a carbone e non utilizzare recipienti per la cottura. La parte posteriore della griglia a carbone da 178 mm è più fredda del resto del piano di cottura. Quest'area può essere utilizzata per mantenere i cibi finché non sono pronti per essere serviti.

Montaggio della griglia a carbone:

- 1 Per il montaggio, posizionare il telaio della griglia a carbone sul piano cottura. Fare riferimento alla vignetta riportata di seguito.
- 2 Allineare le fessure della piastra radiante con l'angolo anteriore del telaio. Fare riferimento alla vignetta riportata di seguito. Le fessure dovrebbero assestarsi sull'angolo anteriore e restare piatte sul telaio della griglia a carbone.
- 3 Installare la grata della griglia a carbone.

⚠ ATTENZIONE

Prestare attenzione durante l'assemblaggio della griglia a carbone per evitare contatti con il sistema di accensione.



Telaio della griglia a carbone

Piastra radiante della griglia a carbone

FUNZIONAMENTO DELLA GRIGLIA A CARBONE

Prima del funzionamento occorre rimuovere la copertura in acciaio inossidabile.

- 1 Accendere la ventilazione.
- 2 Premere e ruotare la manopola di controllo in senso antiorario su HI. Il sistema di accensione fa clic fino a quando il bruciatore si accende.
- 3 Permette di preriscaldare per 10 minuti.

PULIZIA DELLA GRIGLIA A CARBONE

- Terminata la cottura, lasciare accesa la griglia a carbone per 10 minuti. Un calore elevato brucia il cibo in eccesso.
- Una volta raffreddata, rimuovere la grata e riporla su un lavello. Coprire con uno strofinaccio umido e versarvi sopra altra acqua molto calda per pulire i residui. Pulire con sapone e con una paglietta. Sciacquare e asciugare.
- Per pulire il telaio, rimuoverlo e posizionarlo in un lavello. Immergere in acqua molto calda e con detergente neutro. Lavare accuratamente e sfregare con una paglietta.

Piastra metallica ad infrarossi

La piastra è controllata termostaticamente per mantenere una temperatura costante. Per impedire che gli alimenti si attacchino, è necessario "trattare" la piastra prima dell'uso.

Trattamento della piastra metallica:

- 1 La piastra metallica è dotata di un rivestimento protettivo che deve essere rimosso prima dell'utilizzo. Per rimuoverlo, utilizzare acqua calda e un detergente neutro. Sciacquare e asciugare.
- 2 Accendere la ventilazione.
- 3 Spingere e ruotare la manopola di controllo in senso antiorario su 175 °C e scaldare per 30 minuti. Dopo 30 minuti, ruotare la manopola su OFF ed attendere il raffreddamento.
- 4 Dato che il piano di cottura è leggermente caldo, versare una piccola quantità di olio di arachidi o vegetale su un tovagliolo di carta e strofinarlo uniformemente.
- 5 Premere e ruotare la manopola di controllo su 175 °C. Scaldare finché la piastra inizia a fumare, quindi ruotare su OFF e attendere che si raffreddi. Una volta raffreddato, pulire l'olio in eccesso.

FUNZIONAMENTO DELLA PIASTRA METALLICA

Prima del funzionamento occorre rimuovere la copertura in acciaio inossidabile.

- 1 Accendere la ventilazione.
- 2 Premere e ruotare la manopola di controllo in senso antiorario fino alla temperatura desiderata. Il sistema di accensione fa clic fino a quando il bruciatore si accende. La doppia piastra ha controlli separati per ogni lato.
- 3 La spia luminosa di accensione sopra la manopola rimane accesa fino a quando la piastra non raggiunge la temperatura impostata. La spia si accende e spegne a cicli man mano che è richiesto più calore per mantenere la temperatura impostata.

PULIZIA DELLA PIASTRA METALLICA

- Raschiare il grasso raccogliendolo nel vassoio dopo ogni uso. Con la superficie raffreddata, pulirla con un tovagliolo di carta per rimuovere il grasso o l'olio in eccesso.
- Dopo ogni utilizzo, riapplicare una piccola quantità di olio di arachidi o vegetale su un tovagliolo di carta e strofinarlo uniformemente.
- Di tanto in tanto, rimuovere il trattamento. Versare 120 ml di acqua calda e 5 ml di detergente sulla piastra e raschiare i residui raccogliendoli nel vassoio, quindi svuotare. Una volta asciutto, riapplicare una piccola quantità di olio per il trattamento.

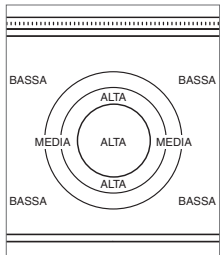
French Top

Il French Top è un piano di cottura graduato con la temperatura più elevata sotto la piastra centrale. Utilizzare sempre recipienti per la cottura, non cucinare mai il cibo direttamente sul piano di cottura. Per un calore di cottura più elevato, posizionare i recipienti di cottura vicino al centro e per un calore minore, vicino ai bordi. Fare riferimento alla vignetta riportata di seguito.

Per proteggere la superficie da schizzi di cibo e umidità, occorre trattare il French Top prima dell'uso.

Trattamento del French Top:

- 1 Il French Top è dotato di un rivestimento protettivo che deve essere rimosso prima dell'utilizzo. Per rimuoverlo, utilizzare acqua calda e un detergente neutro. Sciacquare e asciugare.
- 2 Accendere la ventilazione.
- 3 Spingere e ruotare la manopola di controllo in senso antiorario su HI e scaldare per 30 minuti. Dopo 30 minuti, ruotare la manopola su OFF ed attendere il raffreddamento.
- 4 Dato che il piano di cottura è leggermente caldo, versare una piccola quantità di olio di arachidi o vegetale su un tovagliolo di carta e strofinarlo uniformemente.



Zone di riscaldamento del French Top

FUNZIONAMENTO DEL FRENCH TOP

Prima del funzionamento occorre rimuovere la copertura in acciaio inossidabile.

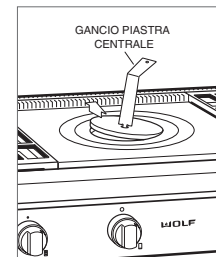
- 1 Accendere la ventilazione.
- 2 Premere e ruotare la manopola di controllo in senso antiorario su HI. Il sistema di accensione fa clic fino a quando il bruciatore si accende.
- 3 Permette di preriscaldare per 30 minuti.

⚠ ATTENZIONE

Non lasciare mai incustodite le padelle su zone a calore elevato. Prestare attenzione durante la cottura di cibi in olio o grasso; tali alimenti possono surriscaldarsi al punto da infiammarsi.

MANUTENZIONE DEL FRENCH TOP

- Pulire l'intera superficie dopo ogni utilizzo, quando ancora leggermente calda. Pulire con detergente neutro e acqua. Sciacquare e asciugare.
- Dopo ogni utilizzo, riapplicare una piccola quantità di olio di arachidi o vegetale su un tovagliolo di carta e strofinarlo uniformemente.
- Di tanto in tanto, rimuovere il trattamento. Applicare una piccola quantità di aceto bianco e acqua sulla superficie leggermente calda. Sfregare e ripetere fino a rimuovere l'olio in eccesso. Riapplicare una piccola quantità di olio per il trattamento.
- Il bruciatore del French top si trova sotto la piastra centrale. Per la rimozione, utilizzare il gancio della piastra centrale in dotazione con il piano cottura, come mostrato in figura. Non rimuovere mai la piastra centrale durante la cottura.



Rimozione piastra centrale

Consigli per la manutenzione

PULIZIA

Acciaio inossidabile	Applicare 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 umido e poi con un apposito 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 neutro o con una pasta di soda e acqua. Non immergere in acqua. Asciugare con un panno.
Piano dei bruciatori	Rimuovere lo sporco sulla superficie prima di pulire per velocizzare il processo di pulizia e ridurre la possibilità di graffiare la superficie durante la pulizia. Utilizzare un detergente abrasivo neutro o uno sgrassatore spray, pulire e risciacquare la superficie e asciugare immediatamente per evitare graffi. Usare aceto bianco e acqua per rimuovere le macchie di calcare. Sciacquare e asciugare subito.
Bruciatori del piano di cottura	Lasciar raffreddare. Pulire utilizzando un detergente delicato o uno sgrassatore. Risciacquare con acqua e asciugare con un panno.
Griglia a carbone Piastra metallica French top	Fare riferimento alle pagine 6-7 per consigli sulla manutenzione.
Manopole di controllo Ghiere	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'alimentazione sia accesa.
- Verificare che l'interruttore del piano cottura e l'interruttore elettrico 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.

La griglia a carbone scatta continuamente.

- Verificare che la manopola sia impostata completamente su HI.

La spia di accensione della piastra lampeggia.

- Ruotare la manopola su spegnimento, quindi di nuovo su accensione. La fiamma si è spenta e l'unità è entrata in modalità blocco di sicurezza.

ASSISTENZA

- Rivolgersi a un centro autorizzato Wolf permette di prevenire il deterioramento dell'apparecchio.
- Prima di contattare il centro di assistenza, accertarsi di avere a portata di mano il numero di modello e di serie dell'unità. Entrambi i numeri sono indicati sulla targhetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 6 per la posizione dell'etichetta identificativa.
- Ai fini della garanzia è inoltre necessario disporre della data di installazione e del nome del rivenditore Wolf autorizzato presso cui è stato effettuato l'acquisto. Tale informazione dovrebbe essere disponibile 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 erogati da Wolf, coperti dalla suddetta garanzia, devono essere eseguiti da centri autorizzati Wolf, salvo diversamente specificato da Wolf Appliance, Inc. Il servizio di riparazione/manutenzione sarà garantito 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 ed elementi riscaldanti elettrici. Se il proprietario utilizza un centro di assistenza certificato Wolf, il centro assistenza riparerà o sostituirà le summenzionate parti e al proprietario spetteranno tutti gli altri costi, inclusa la manodopera. Se il proprietario si rivolge a un centro assistenza non certificato, il proprietario dovrà contattare Wolf Appliance, Inc. (utilizzando le informazioni 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, contattare il proprio 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 superfici interne) è coperto da una garanzia limitata di 60 giorni su parti e manodopera per difetti cosmetici.



Inhaltsverzeichnis

- 2 Sicherheitshinweise
- 5 Leistungsmerkmale der Kochmulde mit versiegelten Brennern
- 5 Bedienung der Kochmulde
- 8 Pflegeempfehlungen
- 8 Fehlersuche
- 9 Wolf-Garantie

Kundendienst

Die Modell- und Seriennummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 5 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.

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

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

⚠️ WARNUNG

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.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

⚠️ WARNUNG

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

Kein Benzin oder andere entzündliche Flüssigkeiten (auch Flüssigkeiten, die entzündliche Dämpfe entwickeln können) in der Nähe dieser Kochmulde oder anderer Geräte aufbewahren.

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, Fachbetrieb oder Gaslieferanten ordnungsgemäß angeschlossen und gewartet und von einem qualifizierten Techniker geerdet werden.

- Diese Anleitung sorgfältig durchlesen, bevor Sie dieses Gerät benutzen, um der Gefahr von Brand, Stromschlag oder Verletzungen vorzubeugen.
- Vor Wartungsarbeiten die Gaszufuhr unterbrechen, indem Sie das Gasabsperrentil 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.
- Geeignete Kleidung tragen. Während der Verwendung dieses Geräts auf keinen Fall lose oder herabhängende Kleidung tragen.
- Beim Handhaben eines Topfes 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. Keine Handtücher oder dicke Lappen anstelle der Topflappen verwenden.
- Nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile reinigen.

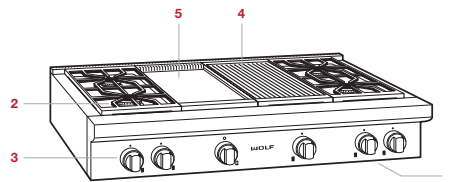
WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Teile dieses Geräts dürfen nur dann repariert oder ersetzt werden, wenn dies in der beigelegten Dokumentation spezifisch empfohlen wird.
- Der Luftstrom darf nicht blockiert werden, um eine korrekte Verbrennung und Abluft zu gewährleisten.
- **WICHTIG:** Kein Entlüftungssystem installieren, das die Luft nach unten in Richtung Gasherd bläst. Diese Art von Entlüftungssystem könnte zu Zündungs- und Verbrennungsproblemen am Gasherd führen, was Verletzungen oder unbeabsichtigten Betrieb nach sich ziehen könnte.
- Keine Aluminiumfolie verwenden, um das Gerät ganz oder teilweise auszukleiden.
- Auf keinen Fall dieses Gerät zum Beheizen des Raums verwenden. Dies könnte nämlich zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen.
- 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.
- Kinder nie allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich lassen, in dem dieses Gerät verwendet wird. Kindern nie erlauben, sich auf das Gerät zu setzen oder zu stellen.
- 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.
- 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.

Leistungsmerkmale der Kochmulde mit versiegelten Brennern

LEISTUNGSMERKMALE

1	Produkttypenschild
2	Oberflächenbrenner
3	Schaltknebel
4	Optionaler Steakgrill
5	Optionale Griddlefläche
6	Optionales französisches Kochfeld (nicht abgebildet)



1219-mm-Kochmulde mit versiegelten Brennern abgebildet

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 Kochmulde mit versiegelten Brennern 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 8.
- Überprüfen, ob die Komponenten des Oberflächenbrenners richtig zusammengebaut sind.
- Der optionale Steakgrill, die Griddlefläche und das französische Kochfeld bedürfen einer besonderen Behandlung. Siehe Seiten 6–7.

Kochmuldenbrenner

Zum Anzünden eines Brenners wird der entsprechende Schaltknebel gedrückt und gegen den Uhrzeigersinn auf HI (Hoch) gedreht. Die Zündvorrichtung klickt, bis der Brenner angezündet ist. Nach dem Anzünden wird der Schaltknebel weiter gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Einstellung gedreht.

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.

Während eines Stromausfalls können Oberflächenbrenner manuell angezündet werden. Den Schaltknebel auf HI (Hoch) stellen und mit einem Allzweckfeuerzeug anzünden.

⚠ VORSICHT

Auf keinen Fall Töpfe auf einer hohen Einstellung lassen, wenn Sie nicht im Raum sind. Beim Frittieren von Speisen in Fett oder Öl vorsichtig sein; es kann so heiß werden, dass es sich entzündet.

Infrarot-Steakgrill

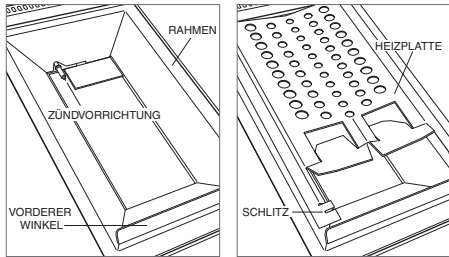
Der Steakgrill ist mit einem Infrarot-Brenner ausgestattet, der eine intensive Hitze auf die Speisen überträgt und die Außenseite schnell anbrät, um die Säfte zu versiegeln. Die Speisen direkt auf dem Steakgrill-Rost garen, kein Kochgeschirr verwenden. Die hinteren 178 mm des Steakgrills sind kühler als der Rest der Oberfläche. Dieser Bereich kann zum Warmhalten von Speisen verwendet werden, bis sie serviert werden können.

Steakgrill zusammenbauen:

- 1 Zum Zusammenbauen den Steakgrill-Rahmen auf der Kochmulde platzieren. Siehe Abbildung unten.
- 2 Die Schlitzte der Heizplatte auf den vorderen Winkel des Rahmens ausrichten. Siehe Abbildung unten. Die Schlitzte sollten über den vorderen Winkel passen und flach auf dem Steakgrill-Rahmen aufliegen.
- 3 Den Steakgrill-Rost einbauen.

▲ VORSICHT

Beim Zusammenbauen des Steakgrills vorsichtig vorgehen, um eine Berührung mit der Zündvorrichtung zu vermeiden.



Steakgrill-Rahmen

Steakgrill-Heizplatte

BEDIENUNG DES STEAKGRILLS

Die Edelstahlabdeckung muss vor der Bedienung abgenommen werden.

- 1 Die Abzugshaube einschalten.
- 2 Den Schaltknebel drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf HI (Hoch) drehen. Die Zündvorrichtung klickt, bis der Brenner angezündet ist.
- 3 10 Minuten lang vorheizen lassen.

PFLEGE DES STEAKGRILLS

- Nach Beendigung des Kochens den Steakgrill noch weitere 10 Minuten eingeschaltet lassen. Durch die Hitze werden überschüssige Speisereste abgebrannt.
- Nach dem Abkühlen den Rost herausnehmen und in ein Spülbecken legen. Mit nassen Küchentüchern abdecken und mit heißem Wasser übergießen, damit sich die Speisereste lösen. Mit Spülmittel und einem Scheuerkissen reinigen. Abspülen und trocknen.
- Zum Reinigen des Rahmens diesen herausnehmen und in ein Spülbecken legen. In heißem Wasser und Spülmittel einweichen. Gründlich abwaschen und mit einem Scheuerkissen reinigen.

Infrarot-Griddlefläche

Die Griddlefläche wird per Thermostat geregelt, um eine gleichmäßige Temperatur zu gewährleisten. Um zu verhindern, dass Speisen an der Oberfläche haften, muss die Griddlefläche vor der Benutzung „versiegelt“ werden.

Griddlefläche versiegeln:

- 1 Die Griddlefläche ist mit einer Schutzbeschichtung ausgestattet, die vor der Benutzung entfernt werden muss. Dazu heißes Wasser und ein mildes Spülmittel verwenden. Abspülen und trocknen.
- 2 Die Abzugshaube einschalten.
- 3 Den Schaltknebel drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf 175 °C drehen, dann 30 Minuten lang heizen. Nach 30 Minuten auf AUS drehen und abkühlen lassen.
- 4 Während die Oberfläche noch leicht warm ist, eine kleine Menge Erdnuss- oder Pflanzenöl auf ein Papierhandtuch gießen und gleichmäßig verteilen.
- 5 Den Schaltknebel drücken und auf 175 °C drehen. Solange heizen, bis die Griddlefläche zu rauchen beginnt, dann auf AUS drehen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen überschüssiges Öl abwischen.

BEDIENUNG DER GRIDDLEFLÄCHE

Die Edelstahlabdeckung muss vor der Bedienung abgenommen werden.

- 1 Die Abzugshaube einschalten.
- 2 Den Schaltknebel drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur drehen. Die Zündvorrichtung klickt, bis der Brenner angezündet ist. Die doppelte Griddlefläche verfügt für jede Seite über separate Bedienelemente.
- 3 Die Anzeigelampe über dem Knebel leuchtet, bis die Griddlefläche die eingestellte Temperatur erreicht. Die Lampe schaltet sich ein und aus, je nach der Wärme, die benötigt wird, um die eingestellte Temperatur zu halten.

PFLEGE DER GRIDDLEFLÄCHE

- Fett nach jeder Benutzung in die Fettauffangschale schaben. Die Oberfläche nach dem Abkühlen mit einem Papierhandtuch abwischen, um Fett- oder Ölrückstände zu entfernen.
- Nach jeder Verwendung eine kleine Menge Erdnuss- oder Pflanzenöl auf ein Papierhandtuch gießen und gleichmäßig verteilen.
- Die Versiegelung mit Öl gelegentlich entfernen. 120 ml warmes Wasser und 5 ml Griddlereiniger auf die Griddlefläche gießen und Rückstände in die Auffangschale schaben. Die Schale leeren. Wenn das Element trocken ist, zur Versiegelung eine kleine Menge Öl neu auftragen.

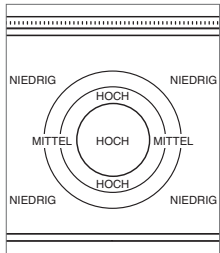
Französisches Kochfeld

Das französische Kochfeld ist eine abgestufte Kochfläche, bei der sich die höchste Temperatur unter der Mittelplatte befindet. Immer Kochgeschirr benutzen, Speisen nie direkt auf der Oberfläche kochen. Für eine höhere Kochwärme das Kochgeschirr mehr zur Mitte schieben, für eine niedrigere Wärme näher zu den Rändern schieben. Siehe Abbildung unten.

Um die Oberfläche vor Essensspritzern und Feuchtigkeit zu schützen, muss das französische Kochfeld vor der ersten Benutzung „versiegelt“ werden.

Französisches Kochfeld versiegeln:

- 1 Das französische Kochfeld ist mit einer Schutzbeschichtung ausgestattet, die vor der Benutzung entfernt werden muss. Dazu heißes Wasser und ein mildes Spülmittel verwenden. Abspülen und trocknen.
- 2 Die Abzugshaube einschalten.
- 3 Den Schaltknebel drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf HI (Hoch) drehen, dann 30 Minuten lang heizen. Nach 30 Minuten auf AUS drehen und abkühlen lassen.
- 4 Während die Oberfläche noch leicht warm ist, eine kleine Menge Erdnuss- oder Pflanzenöl auf ein Papierhandtuch gießen und gleichmäßig verteilen.



Wärmezonen des französischen Kochfelds

BEDIENUNG DES FRANZÖSISCHEN KOCHFELDS

Die Edelstahlabdeckung muss vor der Bedienung abgenommen werden.

- 1 Die Abzugshaube einschalten.
- 2 Den Schaltknebel drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf HI (Hoch) drehen. Die Zündvorrichtung klickt, bis der Brenner angezündet ist.
- 3 30 Minuten lang vorheizen lassen.

⚠ VORSICHT

Töpfe auf einer hohen Wärmezone nie unbeaufsichtigt lassen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Speisen in Fett oder Öl frittieren; es kann so heiß werden, dass es sich entzündet.

PFLEGE DES FRANZÖSISCHEN KOCHFELDES

- Die gesamte Oberfläche nach jeder Benutzung reinigen, solange sie noch etwas warm ist. Mit Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Abspülen und trocknen.
- Nach jeder Verwendung eine kleine Menge Erdnuss- oder Pflanzenöl auf ein Papierhandtuch gießen und gleichmäßig verteilen.
- Die Versiegelung mit Öl gelegentlich entfernen. Eine geringe Menge Weißweinessig und Wasser auf die noch warme Oberfläche auftragen. Scheuern und wiederholen, bis alle Ölrückstände entfernt wurden. Zur Versiegelung eine kleine Menge Öl neu auftragen.
- Der Brenner des französischen Kochfelds befindet sich unter der Mittelplatte. Zum Entfernen den Haken für die Mittelplatte, die im Lieferumfang der Kochmulde enthalten ist, wie in der Abbildung dargestellt verwenden. Die Mittelplatte nie beim Kochen entfernen.



Entfernen der Mittelplatte

Pflegeempfehlungen

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 oder Paste aus Natriumbikarbonat und Wasser reinigen. Nicht in Wasser tauchen. Mit einem Handtuch trocknen.
Brennerwanne	Durch Entfernen von Oberflächenverschmutzungen vor der Reinigung kann das Reinigungsverfahren beschleunigt werden. Außerdem wird die Möglichkeit, während der Reinigung die Oberfläche zu verkratzen, verringert. Milde Scheuermittel oder Entfettungssprays zum Reinigen der Oberfläche verwenden, spülen und sofort trocknen, um Schlieren zu vermeiden. Zur Reinigung von Wasserflecken Weißweinessig und Wasser verwenden. Abspülen und sofort trocknen.
Kochmuldenbrenner	Abkühlen lassen. Mit einem milden Spülmittel oder einem Entfettungsspray reinigen. Mit Wasser abspülen und mit Handtüchern trocknen.
Steakgrill Griddlefläche Französisches Kochfeld	Pflegeempfehlungen finden Sie auf Seite 6–7.
Schaltknebel Auswahlringe	Mit einem feuchten Tuch und einem milden Spülmittel oder einem Entfettungsspray abwischen; abspülen und trocknen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

Fehlersuche

BEDIENUNG

Kochmulde funktioniert nicht.

- Sicherstellen, dass der Strom eingeschaltet ist.
- Sicherstellen, dass die Stromzufuhr zur Kochmulde 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.

Steakgrill klickt ständig.

- Sicherstellen, dass der Schaltknebel vollständig auf HI (Hoch) gestellt ist.

Die Griddle-Anzeigelampe blinkt.

- Den Schaltknebel aus- und dann wieder einschalten. Die Flamme wurde gelöscht, und das Gerät wurde in den Sicherheits-Sperrmodus versetzt.

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 Produktypenschild 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.

INGESCHRÄNKTE 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.



Inhoud

- 2 Veiligheidsmaatregelen
- 5 Eigenschappen van fornuis met dichte branders
- 5 Bediening fornuis
- 8 Aanbevelingen voor onderhoud
- 8 Probleemoplossing
- 9 Wolf-garantie

Klantenservice

Het model en serienummer staan op het producttypeplaatje. Zie pagina 5 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 VOORZORGSMATREGELEN

⚠ 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.

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

⚠ 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 burelen. 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.

- 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.
- 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.

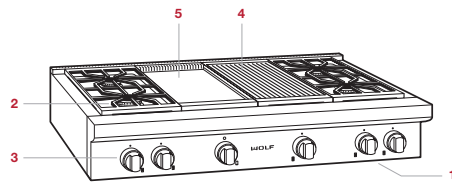
BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

- 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.
- **BELANGRIJK:** Plaats geen ventilatiesysteem dat lucht naar beneden in de richting van dit gaskooktoestel blaast. Dergelijke ventilatiesystemen kunnen ontstekings- en verbrandingsproblemen met dit gaskooktoestel veroorzaken die kunnen leiden tot persoonlijk letsel of onbedoelde werking van het apparaat.
- Omwikkel de delen van dit apparaat niet met aluminiumfolie.
- Gebruik dit apparaat niet om de kamer te verwarmen. Dit kan tot koolmonoxidevergiftiging leiden.
- Raak als het apparaat in gebruik is de roosters, de boven- en onderzijdjes van de branders en andere onderdelen in de nabijheid van de vlam niet aan. Deze onderdelen kunnen heet genoeg zijn om brandwonden te veroorzaken.
- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht in de ruimte waar dit toestel wordt gebruikt. Laat kinderen nooit bij het apparaat zitten of staan.
- 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.
- 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 de branders of laat vet of andere brandbare stoffen zich ophopen bij dit apparaat.

Eigenschappen van fornuis met dichte branders

FUNCTIES

1	Typeplaat
2	Oppervlaktepit
3	Bedieningsknop
4	Optionele charbroiler
5	Optionele grillplaat
6	Optionele Frenchtop (niet afgebeeld)



fornuis met dichte branders, 1219 mm

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 gelegenhedskok 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 fornuis met dichte branders van Wolf.

- Om te zorgen dat alle resterende olie uit het productieproces is verwijderd, reinig het fornuis voor gebruik grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel schoon en maak droog met een zachte doek. Raadpleeg de onderhoudstips op pagina 8.
- Controleer of de onderdelen van de oppervlaktepit correct in elkaar zijn gezet.
- Optionele chargrill, grillplaat en Frenchtop moeten met speciale zorg worden onderhouden. Zie pagina's 6-7.

Oppervlaktepitten

Om een pit aan te steken, duw en draai de bijbehorende bedieningsknop tegen de klok in naar HI. De ontsteker klikt totdat de pit brandt. Als de gaspit brandt draait u de knop verder tegen de klok in naar de gewenste stand.

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 pit. Blijf aan de knop draaien tot aan de gewenste sudderinstelling.

Bij een stroomuitval kunnen de branders handmatig worden aangestoken. Draai de knop naar HI en gebruik een multifunctionele aansteker.

⚠ 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.

Infrarood charbroiler

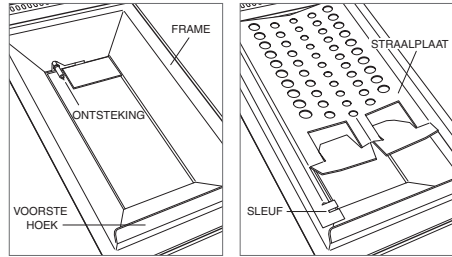
De charbroiler heeft een infrarode pit die intense hitte op voedsel overbrengt, waarbij de buitenkant wordt dichtgeschroeid zodat sappen behouden blijven. Kook het voedsel rechtstreeks op het rooster van de charbroiler, gebruik geen kookgerei. De achterste 178 mm van de charbroiler zijn minder heet dan de rest van het oppervlak. Op dit gebied kan voedsel warm worden gehouden totdat het geserveerd kan worden.

De charbroiler in elkaar zetten:

- 1 Plaats het frame van de charbroiler op het fornuis. Zie de afbeelding hieronder.
- 2 Pas de sleuven van de straalplaat op de voorste hoek van het frame. Zie de afbeelding hieronder. De sleuven moeten over de voorste hoek heen passen en plat op het chargrillframe.
- 3 Plaats het rooster van de charbroiler.

⚠ VOORZICHTIG

Zorg bij het monteren van de charbroiler dat u geen contact maakt met de ontsteker.



Frame van charbroiler

Straalplaat van charbroiler.

BEDIENING VAN CHARBROILER

RVS-deksel moet vóór bediening worden verwijderd.

- 1 Zet de ventilatie aan.
- 2 Duw de bedieningsknop in en draai deze linksom naar HI. De ontsteker klikt totdat de pit brandt.
- 3 Laat de chargrill gedurende 10 minuten opwarmen.

ONDERHOUD VAN CHARBROILER

- Laat de charbroiler na afloop van het koken nog 10 minuten ingeschakeld staan. Door hoge hitte worden voedselresten gemakkelijk weggebrand.
- Verwijder het rooster na het afkoelen en plaats in de gootsteen. Bedek met natte theedoeken en laat heet water eroverheen lopen om voedselresten los te maken. Reinig met zeep en een schuurspons. Goed afspoelen en afdrogen.
- Plaats het frame in de gootsteen om het te reinigen. Laat weken in warm water en milde zeep. Grondig wassen en schrobben met een schuurspons.

Infrarood grillplaat

De grillplaat wordt thermostatisch gecontroleerd voor een consistente temperatuur. Om te zorgen dat voedsel niet aanbrandt, moet de grillplaat vóór gebruik ingeget worden.

Invetten van grillplaat:

- 1 De grillplaat heeft een beschermende coating die voor gebruik moet worden verwijderd. Gebruik warm water en een mild afwasmiddel om deze te verwijderen. Goed afspoelen en afdrogen.
- 2 Zet de ventilatie aan.
- 3 Duw en draai de bedieningsknop linksom tot 175° C en laat 30 minuten warm worden. Draai na 30 minuten naar OFF en laat afkoelen.
- 4 Giet wanneer het oppervlak enigszins warm is een kleine hoeveelheid pinda- of plantaardige olie op een stukje keukenpapier en wrijf dit uit.
- 5 Duw en draai de bedieningsknop tot 175° C. Laat opwarmen totdat de grillplaat begint te roken, draai dan naar OFF en laat afkoelen. Veeg alle overtollige olie weg.

BEDIENING VAN GRILLPLAAT

RVS-deksel moet vóór bediening worden verwijderd.

- 1 Zet de ventilatie aan.
- 2 Duw de bedieningsknop in en draai deze linksom naar de gewenste temperatuur. De ontsteker klikt totdat de pit brandt. De dubbele grillplaat heeft voor elke kant aparte regelaars.
- 3 Het indicatorlampje boven de knop brandt tot de grillplaat de ingestelde temperatuur bereikt. Het licht schakelt in en uit naargelang er meer warmte nodig is om de ingestelde temperatuur vast te houden.

ONDERHOUD VAN GRILLPLAAT

- Schraap na elk gebruik het vet af in een opvanglade. Veeg wanneer het oppervlak is afgekoeld overtollig vet of olie weg met keukenpapier.
- 4 Breng na elk gebruik opnieuw een kleine hoeveelheid pinda- of plantaardige olie aan op keukenpapier en wrijf dit uit.
- Verwijder het vet zo nu en dan. Giet 120 ml warm water en 5 ml reiniger voor de grillplaat op de grillplaat en schraap residu in opvanglade, vervolgens legen. Breng als de plaat droog is opnieuw een kleine hoeveelheid olie aan.

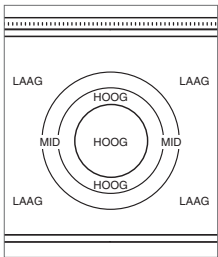
Frenchtop

De Frenchtop is een geschaald kookoppervlak waarbij de hoogste temperatuur zich onder de plaat in het centrum bevindt. Gebruik altijd kookgerei, kook voedsel niet rechtstreeks op het oppervlak. Voor meer hitte plaatst u het kookgerei dichter naar het midden, voor minder warmte meer naar de rand. Zie de afbeelding hieronder.

Om het oppervlak tegen spetters en vocht te beschermen, is het noodzakelijk om de Frenchtop voor gebruik in te vetten.

Invetten Frenchtop:

- 1 De Frenchtop heeft een beschermende coating die voor gebruik moet worden verwijderd. Gebruik warm water en een mild afwasmiddel om deze te verwijderen. Goed afspoelen en afdrogen.
- 2 Zet de ventilatie aan.
- 3 Duw en draai de bedieningsknop linksom tot HI en laat 30 minuten warm worden. Draai na 30 minuten naar OFF en laat afkoelen.
- 4 Giet wanneer het oppervlak enigszins warm is een kleine hoeveelheid pinda- of plantaardige olie op een stukje keukenpapier en wrijf dit uit.



Warmtezones van Frenchtop.

BEDIENING FRENCHTOP

RVS-deksel moet vóór bediening worden verwijderd.

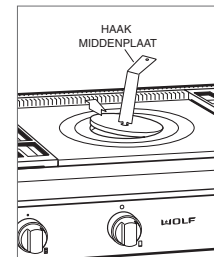
- 1 Zet de ventilatie aan.
- 2 Duw de bedieningsknop in en draai deze linksom naar HI. De ontsteker klikt totdat de pit brandt.
- 3 Laat de chargrill gedurende 30 minuten opwarmen.

⚠ VOORZICHTIG

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

ONDERHOUD FRENCHTOP

- Reinig het gehele oppervlak als het nog enigszins warm is na gebruik. Veeg schoon met mild afwasmiddel en water. Goed afspoelen en afdrogen.
- 4 Breng na elk gebruik opnieuw een kleine hoeveelheid pinda- of plantaardige olie aan op keukenpapier en wrijf dit uit.
- Verwijder het vet zo nu en dan. Breng een kleine hoeveelheid witte azijn en water aan op het oppervlak als dit enigszins warm is. Schrob en herhaal totdat alle overgebleven olie is verwijderd. Breng opnieuw een kleine hoeveelheid olie aan om mee in te vetten.
- De pit van de Frenchtop bevindt zich onder de middelste plaat. Gebruik om deze te verwijderen de haak die bij het fornuis is geleverd, zoals weergegeven in de afbeelding hieronder. Verwijder tijdens het koken nooit de middenplaat.



Verwijdering middenplaat

Aanbevelingen voor onderhoud

REINIGEN

Roestvrij staal	Gebruik een niet-schurend roestvrijstalen reinigingsmiddel en breng dit aan met een zachte, pluïsvrije doek. Om de natuurlijke glans tevoorschijn te brengen, wrijft u het oppervlak licht in met een vochtige microvezel-doek 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.
Gaspit	Verwijder resten van het oppervlak voordat u gaat schoonmaken om dit sneller te laten verlopen en de kans op krassen op het oppervlak tijdens het reinigen te verkleinen. Reinig het oppervlak met een mild schuurmiddel of met spray-ontvetters, spoel af en droog onmiddellijk om strepen te voorkomen. Verwijder harde watervlekken met witte azijn en water. Goed afspoelen en onmiddellijk afdrogen.
Oppervlaktepitten	Laat afkoelen. Gebruik een mild schoonmaakmiddel of sproei-ontvettingsmiddel om schoon te maken. Spoel af met water en maak droog met een handdoek.
Charbroiler Grillplaat Frenchtotop	Zie pagina's 6-7 voor onderhoudstips.
Bedieningsknoppen Selectorranden	Veeg met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel of sproei met een ontvettingsmiddel; daarna afspoelen en drogen. Niet in de vaatwasser reinigen.

Probleemoplossing

BEDIENING

Fornuis werkt niet.

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

Geen regelmatige vlam, slechte of niet-werkende ontsteking.

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

Charbroiler klikt voortdurend.

- Controleer of de knop volledig is ingesteld op HI.

Het indicatorlampje van de grillplaat knippert.

- Draai de knop uit en dan weer aan. De vlam ging uit en het apparaat is in veiligheidsvergrendeling gegaan.

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 HUISHOUELIJK 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: roestvrij stalen briketladen, gaskleppen, druippannen, elektrische verwarmingselementen en elektrische verwarmingselementen. Als de eigenaar gebruik maakt van gecertificeerde diensten van de Wolf fabriek, worden deze onderdelen door de dienstverlener gerepareerd of vervangen, en betaalt de eigenaar voor alle andere kosten, waaronder die van arbeid. Als de eigenaar geen gebruik maakt van gecertificeerde diensten, moet de eigenaar contact opnemen met Wolf Appliance, Inc. (zie de gegevens hieronder) voor het ontvangen van gerepareerde of vervangende onderdelen. Wolf Appliance vergoedt geen onderdelen die zijn gekocht via een niet-gecertificeerde dienst of uit andere bronnen.

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.



目录

- 2 安全注意事项
- 5 密封式燃烧器灶台的特点
- 5 灶台操作
- 8 保养建议
- 8 故障排除
- 9 Wolf质保

客户服务

型号和序列号列于产品铭牌上。铭牌位置参见第5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。

安全注意事项

重要防护措施

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。儿童不得玩耍本产品。儿童不得在没有监督的情况下进行清洁和用户维护。

重要防护措施

⚠ 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及提供服务、并由有资质的技术人员进行接地。

- 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、并关闭设备的电源。
- 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。
- 穿戴合适的服装。在使用本产品时、切勿穿戴宽松或悬挂的服装。
- 在移动油锅或处置热油时要格外小心。
- 从本产品上取下平底锅时、务必使用干燥的锅垫。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。

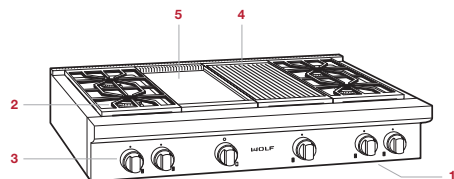
重要防护措施

- 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。
- **重要提示：**请勿安装将空气向下吹向燃气灶具的通风系统。这种类型的通风系统可能导致该燃气灶具的点火和燃烧问题、从而造成人身伤害或意外操作。
- 请勿使用铝片连接本产品的任何部件。
- 切勿使用本产品来保温或加热房间。否则、可能导致一氧化碳中毒。
- 使用本产品时、请勿触摸炉篋、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。
- 不要将单独或无人看管的儿童留在使用本产品的区域。切勿允许儿童坐在或站在设备上。
- 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电器去拿物品、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。
- 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。

密封式燃烧器灶台的特点

特点

1	产品铭牌
2	表面燃烧器
3	控制旋钮
4	可选烧烤炉
5	可选烤盘
6	可选法式炉头 (未示出)



图示为1219 mm密封式燃烧器灶台

准备开始

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、熟悉您的Wolf密封式燃烧器灶台的安全守则、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、使用前请用水和温和的清洁剂彻底清洁该灶台。冲洗并用软布擦干。参见第8页中的“保养建议”。
- 确认已正确组装表面燃烧器组件。
- 可选的烧烤炉、烤盘和法式炉头需特别注意。请参见第6-7页。

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HI位置。点火器发出咔嚓声、直到点燃燃烧器。一旦点燃、继续将旋钮逆时针旋转到所需的设置。

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。

停电期间、可手动点燃表面燃烧器。将旋钮旋转到HI位置、然后使用多用途打火机点燃。

▲ 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。

红外烧烤炉

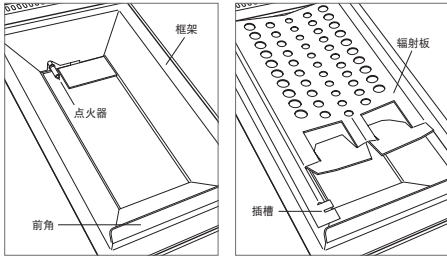
烧烤炉带有红外燃烧器、可将强热传递给食物、从而烤焦外部以锁住果汁。直接在烧烤炉炉排上烹调食物、而不使用炊具。烧烤炉后部178 mm处的温度比表面的其余部分更低。该区域可用于保存食物、直至准备食用。

组装烧烤炉：

- 1 如要组装、请将烧烤炉框架放在灶台上。请参见下图。
- 2 将辐射板的插槽与框架的前角对齐。请参见下图。插槽应安装在前角之上并在烧烤炉框架上放平。
- 3 安装烧烤炉炉排。

▲ 注意

应小心组装烧烤炉、以避免与点火器接触。



烧烤炉框架

烧烤炉辐射板

烧烤炉操作

操作前、应取下不锈钢盖。

- 1 打开通风。
- 2 按下并将控制旋钮顺时针旋转到HI位置。点火器发出咔嚓声、直到点燃燃烧器。
- 3 允许预热10分钟。

烧烤炉保养

- 烹饪完成后、让烧烤炉保持开启10分钟。大火有助于烧除多余的食物残渣。
- 冷却时、取出炉排并放在水槽中。盖上湿擦盘巾、并将热水倒在上面以帮助松动残留物。用肥皂和百洁布清洁。冲洗并干燥。
- 要清洁框架、请将其取出并放入水槽。浸泡在热水和温和的清洁剂中。彻底清洗、并用百洁布擦洗。

红外烤盘

恒温控制烤盘以保持一致的温度。为了防止食物粘连、必须在使用前“风干”烤盘。

风干烤盘：

- 1 烤盘有一层保护涂层、必须在使用前除去。使用热水和温和的清洁剂除去涂层。冲洗并干燥。
- 2 打开通风。
- 3 按下并将控制旋钮逆时针旋转到175°C、加热30分钟。30分钟后、将旋钮转到OFF位置以使其冷却。
- 4 当表面稍微温热时、将少量花生油或植物油倒在纸巾上并均匀铺开。
- 5 按下并将控制旋钮逆时针旋转到175°C。加热直到烤盘开始冒烟、然后将旋钮转到OFF以使其冷却。冷却后、擦去多余的油。

烤盘操作

操作前、应取下不锈钢盖。

- 1 打开通风。
- 2 按下并将控制旋钮逆时针旋转到所需的温度。点火器发出咔嚓声、直到点燃燃烧器。双烤盘每侧均具有独立的控制。
- 3 旋钮上方的指示灯亮起、直至烤盘达到设定温度。由于需要更多的热量来维持设定温度、指示灯将循环开启和关闭。

烤盘保养

- 每次使用后、将油脂刮入油脂收集盘。表面冷却后、请用纸巾擦拭、以除去多余的油脂或油。
- 每次使用后、将少量花生油或植物油重新涂在纸巾上并均匀铺开。
- 偶尔除去调味料。将120 ml温水和5 ml烤盘清洁剂倒在烤盘上、并将残余物刮入油脂收集盘、然后倒空。干燥后、重新涂少量油调味。

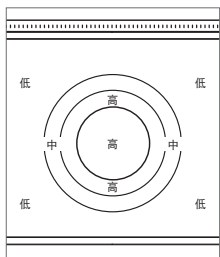
法式炉头

法式炉头是一个标有刻度的烹饪表面、在中心板下方具有最高的温度。应始终使用炊具、切勿直接在表面上烹饪食物。为获得较高的烹饪热量、请将炊具放在靠近中心的位置、为获得较低的热量、则靠近边缘。请参见下图。

为了保护表面免受食物飞溅和水分的影响、必须在使用前“风干”烤盘/铁板烧。

风干法式炉头：

- 1 法式炉头有一层保护层、必须在使用前除去。使用热水和温和的清洁剂除去涂层。冲洗并干燥。
- 2 打开通风。
- 3 按下并将控制旋钮逆时针旋转到HI位置、加热30分钟。30分钟后、将旋钮转到OFF位置以使其冷却。
- 4 当表面稍微温热时、将少量花生油或植物油倒在纸巾上并均匀铺开。



法式炉头加热区

法式炉头操作

操作前、应取下不锈钢盖。

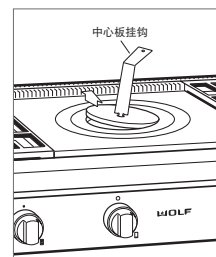
- 1 打开通风。
- 2 按下并将控制旋钮逆时针旋转到HI位置。点火器发出咔嚓声、直到点燃燃烧器。
- 3 允许预热30分钟。

⚠ 注意

切勿将平底锅置于无人看管的高温区。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。

法式炉头保养

- 每次使用后并且微温时、清洁整个表面。用温和的清洁剂和水擦拭。冲洗并干燥。
- 每次使用后、将少量花生油或植物油重新涂在纸巾上并均匀铺开。
- 偶尔除去调味料。微温时、在表面涂少量白醋和水。反复擦洗、直至除去多余的油为止。重新涂少量油调味。
- 法式炉头燃烧器位于中心板下方。要取下、请使用灶台随附的中心板挂钩、如下图所示。烹饪时切勿取下中心板。



中心板拆除

保养建议

清洁

不锈钢	使用非磨蚀性的不锈钢清洁剂和无绒软布进行清洁。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。
燃烧器炉排	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。
燃烧器盘	清洁前清除表面碎屑、以帮助加快清洁过程、并减少清洁期间划伤表面的几率。使用温和的磨蚀性清洁剂或喷雾脱脂剂、清洁并冲洗表面并立即擦干以避免出现条纹。要清洁硬水渍、请使用白醋和水。冲洗并立即擦干。
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。
烧烤炉 烤盘 法式炉头	关于保养建议、请参见第6-7页。
控制旋钮 挡板	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。

故障排除

操作

灶台不工作。

- 确认电源已打开。
- 核实灶台和家中断路器的电源已打开。

火焰不稳定、点火不良或不点火。

- 确认燃烧器盖的位置正确无误。
- 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。
- 如果燃烧器盖固定到燃烧器头、请确认其连接牢固。
- 按下旋钮、然后释放。检查旋钮是否弹回。

烧烤炉持续发出咔嚓声。

- 确认旋钮完全设在H位置。

烤盘指示灯闪烁。

- 关闭旋钮、然后重新打开。火焰消失、设备进入安全锁定模式。

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。





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

9022518 REV-A

7/2018

