

MULTIFUNCTION COOKTOP

USE AND CARE GUIDE

GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GUIDA ALL'USO E ALLA MANUTENZIONE

BEDIENUNGS-UND PFLEGEANLEITUNG

GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

使用和保養指南



Contents

- 3 Safety Precautions
- 5 Multifunction Cooktop Features
- 6 Multifunction Cooktop Operation
- 6 Care Recommendations
- 7 Troubleshooting
- 7 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.

If your product ever needs attention, be sure to use a Wolf factory certified service provider.

SERVICE INFORMATION

Model Number _____

Serial Number _____

Date of Installation _____

Certified Service Name _____

Certified Service Number _____

Authorized Dealer _____

Dealer Number _____

Important Note

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

IMPORTANT NOTE highlights information that is especially important.

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

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

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

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Read this guide carefully before using this appliance to reduce risk of fire, electric shock or injury.
- Before performing service, shut off gas supply by closing the gas shut-off valve and shut off electricity to this appliance.
- Keep appliance area clear and free from combustible material.
- For safety when cooking, set burner controls so flame does not extend beyond the bottom of pan.
- Wear proper apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using this appliance.

⚠ 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 INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

⚠ CAUTION

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

⚠ CAUTION

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

- Use extreme caution when moving a grease kettle or disposing of hot grease.
- Always use dry pot holders when removing pans from this appliance. Wet or damp pot holders can cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of pot holders.

- Clean only those parts listed in this guide.
- Do not repair or replace any part of this appliance unless specifically recommended in literature accompanying this appliance.
- Do not obstruct the flow of air to ensure proper combustion and ventilation.
- **IMPORTANT:** Do not install a ventilation system that blows air downward toward this gas cooking appliance. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with this gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

⚠ CAUTION

This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

- When using this appliance, do not touch the grate, burner cap, burner base or any other parts in proximity to the flame. These components may be hot enough to cause burns.
- Do not leave children alone or unattended in the area where this appliance is in use. Never allow children to sit or stand on the appliance.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

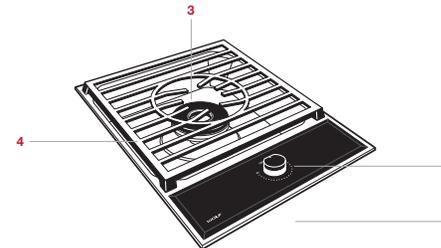
- Do not store items of interest to children above or at the back of this appliance, as they could climb on the appliance to reach items and be injured.
- Do not use aluminum foil to line any part of this appliance.
- Do not use water on grease fires. Smother the flame or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
- Never leave this appliance unattended when in use. Boilovers and greasy spills may smoke or ignite.
- Do not heat unopened food containers, such as baby food jars and cans. Pressure build-up may cause the container to burst and cause injury.
- Do not store flammable materials near burners or let grease or other flammable substances accumulate on this appliance.
- Do not use a pan smaller than 120 mm.

⚠ CAUTION

Do not use pans that extend beyond the cooktop frame. Heat may be trapped beneath the pan causing damage.

Multifunction Cooktop Features

FEATURE	
1	Product Rating Plate (bottom of cooktop)
2	Control Knob
3	8 kW Burner
4	Burner Grate
5	Burner Pan



Multifunction Cooktop.

Getting Started

We know you are eager to start cooking, but before you do, please take some time to read this use 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 multifunction cooktop.

- To ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed, clean the multifunction cooktop thoroughly with hot water and a mild detergent prior to use. Rinse and dry with a soft cloth. Refer to care recommendations on page 6.
- Verify the burner components are assembled correctly.

Cooktop Operation

BURNER CONTROL

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

▲ CAUTION

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

Wok Cooking

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

STIR-FRYING

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

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

STEAMING

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

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

Care Recommendations

CLEANING

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

Troubleshooting

OPERATION

Cooktop does not operate.

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

Erratic flame, poor ignition or no ignition.

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

SERVICE

- Maintain the quality built into your product by contacting Wolf factory certified service.
- 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 5 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

- 3 Precauciones de seguridad
- 5 Características de las placas multifunción
- 6 Funcionamiento de las placas multifunción
- 6 Recomendaciones de mantenimiento
- 7 Localización y solución de problemas
- 7 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 observar la ubicación de la placa de datos. Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Guarde la siguiente información para tenerla como referencia en el futuro.

Si alguna vez su producto necesita asistencia, asegúrese de acudir a un servicio técnico autorizado de Wolf.

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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

⚠ AVISO

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

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

QUÉ SE DEBE HACER SI HUELE A GAS:

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

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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Lea con detenimiento esta guía antes de utilizar este aparato 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 paso y, a continuación, desconecte el aparato de la red 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.

⚠ 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 IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

⚠ PRECAUCIÓN

La utilización de un aparato de cocción de gas produce calor, humedad y productos de combustión en la estancia en la que esté instalado. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada especialmente cuando el aparato está en uso; mantenga despejados los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).

⚠ PRECAUCIÓN

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

- Tenga especial cuidado cuando mueva un colector de grasa o deseche grasa caliente.
- Utilice siempre manoplas o paños 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.
- No repare ni cambie ninguna pieza de este aparato a menos que se recomiende específicamente en los documentos que se proporcionan 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.

⚠ PRECAUCIÓN

Esta unidad únicamente está destinada a fines de cocción. No debe utilizarse para otros fines como, por ejemplo, calentar una habitación.

- 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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

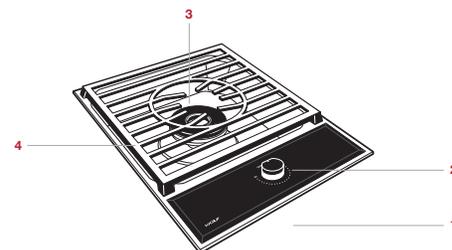
- No almacene objetos que puedan gustar a los niños encima o detrás de este aparato, ya que podrían saltar sobre él para alcanzarlos y resultar heridos.
- No utilice papel de aluminio para forrar ninguna parte de este aparato.
- No utilice agua para apagar los incendios producidos por grasa. Baje la llama o utilice un agente químico seco o un extintor de espuma.
- No deje nunca el aparato desatendido cuando esté encendido. Los derrames y las salpicaduras de grasa pueden producir humo o incendiarse.
- 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.
- No utilice cazuelas o sartenes de menos de 120 mm.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Características de las placas multifunción

CARACTERÍSTICA	
1	Placa de datos del producto (en la parte inferior de la placa)
2	Mando de control
3	Quemador de 8 kW
4	Rejilla del quemador
5	Superficie del quemador



Placa multifunción.

Primeros pasos

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

- Para garantizar que no queda ningún resto de grasa del proceso de fabricación, limpie minuciosamente la placa multifunción con agua caliente y un detergente suave antes de su uso. Aclárela y séquela con un paño suave. Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en la página 6.
- Compruebe que los componentes del quemador están montados correctamente.

Funcionamiento de la placa

CONTROL DEL QUEMADOR

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

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.

Cocina en wok

Puede utilizar un wok de hasta 356 mm de diámetro con la placa multifunción. Para cocinar en wok, es posible extraer la sección central de la rejilla del quemador. Los woks distribuyen el calor de manera uniforme y son perfectos para saltear, cocer al vapor, guisar y cocer a fuego lento.

SALTEAR

El salteado utiliza muy poco aceite y se debe remover de forma continua. Debido a que los alimentos se cocinan rápidamente a fuego fuerte, conservan su color, sabor, textura y nutrientes.

- 1 Caliente el wok a fuego fuerte. Bañe con aceite. Deje que el aceite se caliente.
- 2 Añada carne al wok. Cocine y saltee hasta que esté hecha. Retire.
- 3 Añada al wok las verduras que necesitan más tiempo de cocción y posteriormente las demás verduras. Cocine y saltee hasta que estén crujientes.
- 4 Vuelva a incorporar la carne al wok. Añada salsa si lo desea y remueva para bañar los alimentos.

COCCIÓN AL VAPOR

El vapor ayuda a que las verduras conserven los nutrientes. Puede utilizar un wok con una tapa o un vaporizador de bambú para cocinar alimentos al vapor.

- 1 Vierta aproximadamente 50ml de agua caliente en el wok.
- 2 Coloque una rejilla o un vaporizador de bambú en el wok. El nivel de agua no debe tocar el vaporizador o la rejilla.
- 3 Cubra el wok y lleve el agua a ebullición.
- 4 Añada los alimentos y cubra. Añada más agua en caso necesario y cocine hasta que haya finalizado la cocción al vapor.

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.
Panel de control	Utilice un limpiador en spray para eliminar las huellas y las manchas de alimentos. Aplique el producto de limpieza sobre un paño antes de limpiar el panel. NOTA IMPORTANTE: no aplique los limpiadores directamente sobre el panel de control.
Mando de control	Con ayuda de un paño húmedo, limpie con un detergente suave o un desengrasante en spray; aclare y seque. No aplique los limpiadores directamente sobre el mando de control. No los introduzca en el lavavajillas.
Rejilla del quemador	Retírelas y colóquelas en una superficie plana cerca del fregadero. Limpie con agua caliente y detergente suave o con bicarbonato sódico y agua. No las sumerja en agua. Séquelas con una toalla.
Quegador	Deje que se enfríen. Utilice un detergente suave o pulverice un desengrasante para limpiarlos. Aclare con agua y seque con un paño.
Encendedor	Manténgalos secos. No eche nunca agua o limpiadores directamente sobre el encendedor. Evite el contacto con el encendedor.
Superficie del quemador	Utilice un desengrasante con pulverizador para eliminar las salpicaduras de grasa. Eche el líquido en un paño y limpie la superficie. Límpiela con detergente suave y agua caliente. Aclare y séquela. Para limpiar manchas de agua incrustadas, utilice vinagre diluido en agua.

Solución de problemas

FUNCIONAMIENTO

La placa no funciona.

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

Llama inconstante, enciende poco o no enciende.

- Compruebe que los componentes del quemador están montados correctamente.
- Limpie adecuadamente el encendedor y el quemador.
- El encendedor está mojado. Deje que se seque completamente. Utilice un secador de pelo si lo desea.
- Pulse el mando y luego suéltelo. Compruebe que el mando vuelve a su posición original.

SERVICIO

- Mantenga la calidad de su producto al ponerse en contacto con el servicio técnico autorizado de Wolf.
- Le recomendamos que tenga a mano 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 5 para observar la ubicación de la placa de datos.
- Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Esta información está incluida en la página 2 de esta guía.

Garantía limitada internacional de Wolf Appliance

PARA USO DOMÉSTICO

GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS*

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

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

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

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

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



Table des matières

- 3 Mesures de sécurité
- 5 Caractéristiques des plaques de cuisson multifonctions
- 6 Fonctionnement des plaques de cuisson multifonctions
- 6 Consignes d'entretien
- 7 Dépistage des pannes
- 7 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 devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Consignez ces renseignements pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

En cas de besoin, assurez-vous de contacter un prestataire agréé par l'usine Wolf.

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.

CONSIGNES IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

- Ne mettez aucun appareil ménager en marche.
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone 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.

CONSIGNES IMPORTANTES

MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

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

⚠ 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.

CONSIGNES IMPORTANTES

MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

⚠ MISE EN GARDE

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

⚠ MISE EN GARDE

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

- 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.
- 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.

⚠ MISE EN GARDE

Cet appareil ne peut être utilisé que pour cuisiner. Il ne peut être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.

- 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.

CONSIGNES IMPORTANTES

MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

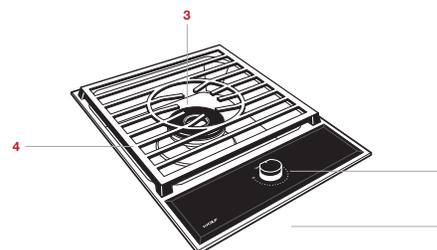
- Ne placez pas d'objets qui présentent un intérêt pour les enfants au-dessus ou à l'arrière de la cuisinière. Ils pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre, au risque de se blesser.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir une partie quelconque de cet appareil.
- Ne jetez pas 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, ni ne laissez pas de substances graisseuses ou inflammables s'accumuler à proximité de cet appareil.
- N'utilisez pas de récipient de moins de 120 mm de diamètre.

⚠ MISE EN GARDE

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

Caractéristiques des plaques de cuisson multifonctions

CARACTÉRISTIQUE	
1	Plaque des caractéristiques du produit (sous la plaque de cuisson)
2	Bouton de commande
3	Brûleur 8kW
4	Grille de brûleur
5	Cuvette de brûleur



Plaque de cuisson multifonctions.

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 consignes d'entretien qui s'appliquent à la plaque de cuisson multifonctions de Wolf.

- Avant d'utiliser votre plaque de cuisson multifonctions pour la première fois, nettoyez-la minutieusement avec de l'eau chaude et un détergent doux pour que tous les résidus d'huile provenant du processus de fabrication soient éliminés. Ensuite, rincez-la et séchez-la à l'aide d'un torchon doux. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 6.
- Vérifiez que les brûleurs sont bien assemblés.

Utilisation de la plaque de cuisson

COMMANDE DU BRÛLEUR

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

▲ 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.

Cuisson au wok

Il est possible d'utiliser un wok mesurant jusqu'à 356 mm de diamètre sur la plaque de cuisson multifonctions. La section centrale de la grille du brûleur est amovible pour accommoder la cuisson au wok. Le wok distribue uniformément la chaleur et convient parfaitement pour faire sauter les aliments, les braiser ou les faire cuire à l'étuvée ou à la vapeur.

FAIRE SAUTER LES ALIMENTS

Cette méthode de cuisson utilise très peu d'huile et exige que l'on remue les aliments en permanence. Comme les aliments cuisent rapidement à grand feu, cela permet d'en conserver la couleur, le parfum, la texture et la valeur nutritionnelle.

- 1 Chauffez le wok à grand feu jusqu'à ce qu'il soit chaud. Versez un filet d'huile. Chauffez jusqu'à ce que l'huile soit chaude.
- 2 Ajoutez la viande dans le wok. Cuisez et remuez jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Retirez-la.
- 3 Ajoutez les légumes en commençant par ceux qui prendront le plus longtemps, puis ajoutez le reste. Cuisez et remuez jusqu'à ce qu'ils soient tendres-croquants.
- 4 Remettez la viande dans le wok. Ajoutez la sauce si vous le désirez et remuez pour bien la répartir.

CUISSON À LA VAPEUR

La cuisson à la vapeur permet aux aliments de conserver leur valeur nutritionnelle. Pour cela, vous pouvez utiliser un wok avec un couvercle ou un panier à vapeur en bambou.

- 1 Versez environ 51 mm d'eau chaude dans le wok.
- 2 Placez une grille métallique ou un panier à vapeur en bambou dans le wok. L'eau ne doit pas arriver à la grille ou au panier.
- 3 Mettez le couvercle et portez l'eau à ébullition.
- 4 Ajoutez les aliments et mettez le couvercle. Ajoutez plus d'eau au besoin et laissez cuire jusqu'à ce que les aliments soient cuits.

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, essayez légèrement la surface avec un chiffon en microfibre humide, puis avec une peau de chamois sèche. Déplacez toujours le chiffon dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
Panneau de commande	Utilisez un dégraissant aérosol pour enlever les traces de doigts et les taches d'origine alimentaire. Pulvérisez tout d'abord le produit sur un chiffon avant d'essuyer le panneau. REMARQUE IMPORTANTE : Ne pulvérisez pas directement les produits nettoyants sur le panneau de commande.
Bouton de commande	Essuyez-le avec un chiffon humide, du savon doux ou un dégraissant aérosol ; rincez et séchez. Ne pulvérisez pas directement les produits nettoyants sur le bouton de commande. Ne le passez pas au lave-vaisselle.
Grille de brûleur	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 les plongez pas dans l'eau ! Séchez avec un torchon.
Brûleur	Laissez refroidir. Utilisez un détergent doux ou dégraissant aérosol pour le nettoyer. Rincez à l'eau et séchez avec un torchon.
Allumeur	Gardez-le au sec. Ne vaporisez jamais de l'eau ou du produit nettoyant directement sur l'allumeur. Évitez tout contact avec l'allumeur.
Cuvette de brûleur	Un dégraissant aérosol permet d'enlever les éclaboussures de produits gras. Vaporisez le produits sur un chiffon et essuyez la surface. Lavez à l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez et séchez. Utilisez du vinaigre blanc et de l'eau pour détartrer la surface.

Dépistage des pannes

FONCTIONNEMENT

La plaque de cuisson ne fonctionne pas.

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

Flamme irrégulière, mauvais allumage ou allumage inexistant.

- Vérifiez que les brûleurs sont bien assemblés.
- Nettoyez le brûleur et le système d'allumage correctement.
- L'allumeur est humide. Laissez sécher complètement. Utilisez, si nécessaire, un sèche-cheveux.
- Enfoncez le bouton, puis relâchez-le. Vérifiez que le bouton remonte.

SERVICE

- Maintenez la qualité qui fait partie intégrante de votre appareil en contactant un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- Si vous nous contactez pour un service après-vente, vous devrez fournir la référence modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la page 5.
- Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Ces renseignements doivent être consignés à la page 2 de ce guide.

Garantie international limitée Wolf Appliance

À USAGE MÉNAGER

GARANTIE TOTALE DE DEUX ANS*

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

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

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

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

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



Indice

- 3 Precauzioni di sicurezza
- 5 Caratteristiche del piano cottura multifunzione
- 6 Funzionamento del piano cottura multifunzione
- 6 Consigli per la manutenzione
- 7 Risoluzione dei problemi
- 7 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.

Se il prodotto richiede assistenza, rivolgersi a un servizio di assistenza certificato Wolf.

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.

ISTRUZIONI IMPORTANTI

⚠ AVVERTENZA

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

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

COSA FARE SE SI SENTE ODORE DI GAS:

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

L'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.

ISTRUZIONI IMPORTANTI

PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

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

⚠ AVVERTENZA

Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e competenza necessaria, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni adeguate 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.

ISTRUZIONI IMPORTANTI

PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

⚠ ATTENZIONE

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

⚠ ATTENZIONE

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

- 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.
- 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.

⚠ ATTENZIONE

L'elettrodomestico serve solo per cucinare. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per riscaldare una stanza.

- 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 ai bambini di sedersi o stare in piedi sull'elettrodomestico.

ISTRUZIONI IMPORTANTI

PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

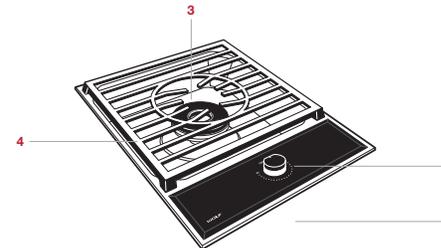
- Non custodire sopra o dietro l'apparecchio oggetti che attirino la curiosità dei bambini, che potrebbero arrampicarsi sull'elettrodomestico per prenderli.
- Non usare pellicola di alluminio per rivestire parti dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'acqua sulle fiamme provocate da olio. Soffocare il fuoco 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.
- Non utilizzare pentole inferiori ai 120 mm.

⚠ ATTENZIONE

Non utilizzare pentole che fuoriescono dalla cornice del piano cottura. Il calore può rimanere intrappolato sotto la pentola provocando danni.

Caratteristiche del piano cottura multifunzione

FUNZIONE	
1	Targhetta identificativa del prodotto (sotto il piano cottura)
2	Manopola di controllo
3	Bruciatore da 8 kW
4	Griglia del bruciatore
5	Piano dei bruciatori



Piano cottura multifunzione.

Introduzione

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

- Per assicurare la rimozione di tutto l'olio residuo del processo di fabbricazione, pulire accuratamente il piano cottura multifunzione con acqua calda e un detergente delicato prima dell'uso. Sciacquare ed asciugare con un panno morbido. Consultare la sezione relativa ai consigli per la manutenzione a pagina 6.
- Verificare che i componenti dei bruciatori siano montati correttamente.

Funzionamento del piano cottura

COMANDO BRUCIATORE

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

⚠ 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.

Cottura con Wok

Con il piano cottura multifunzione può essere utilizzato un wok con un diametro massimo di 356 mm. Per la cottura con wok è possibile rimuovere la sezione centrale della griglia del bruciatore. I wok distribuiscono il calore uniformemente e sono perfetti per stir-fry, cottura a vapore, stufati e brasati.

STIR-FRY

Lo stir-fry (cottura al salto) necessita di poco olio e occorre far saltare sempre gli alimenti. Siccome il cibo si cuoce molto velocemente a temperature elevate, il colore, il sapore, la consistenza e i valori nutrizionali vengono preservati.

- 1 Riscaldare il wok fino a quando raggiunge una temperatura elevata. Aggiungere poco olio. Riscaldare l'olio.
- 2 Aggiungere carne nel wok. Continuare fino a cottura ultimata. Togliere.
- 3 Aggiungere prima le verdure che hanno bisogno di una cottura più lunga, quindi aggiungere le altre. Continuare fino a che diventano tenere e un po' croccanti.
- 4 Mettere di nuovo la carne nel wok. Se lo si desidera, è possibile aggiungere e riscaldare della salsa.

COTTURA A VAPORE

La cottura a vapore preserva i valori nutrizionali delle verdure. Per cuocere a vapore gli alimenti è possibile utilizzare un wok con un coperchio o un cestello di bambù.

- 1 Versare nel wok acqua in modo che raggiunga un'altezza di circa 5 cm.
- 2 Mettere un cestello di bambù o in acciaio nel wok. Il livello dell'acqua non deve toccare il cestello.
- 3 Chiudere il wok con un coperchio e portare l'acqua a ebollizione.
- 4 Aggiungere gli alimenti e richiudere. A seconda delle circostanze, aggiungere altra acqua e cuocere fino a che la cottura a vapore sia completa.

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 inumidito e quindi con un panno di camoscio asciutto. Seguire sempre la trama dell'acciaio inossidabile.
Pannello di controllo	Usare uno sgrassatore spray per rimuovere impronte digitali e macchie di alimenti. Per pulire il pannello spruzzare prima il detergente su un panno. NOTA IMPORTANTE: non spruzzare detersivi spray direttamente sul pannello di controllo.
Manopola di controllo	Pulire le manopole con un panno umido o un detergente delicato e acqua; sciacquare e asciugare. Non spruzzare detersivi spray direttamente sulla manopola di controllo. Non mettere nella lavastoviglie.
Griglia del bruciatore	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.
Bruciatore	Lasciarla raffreddare. Pulire utilizzando un detergente delicato o uno sgrassatore. Risciacquare con acqua e asciugare con un panno.
Impianto di accensione	Tenere asciutto. Non spruzzare mai acqua o detergente direttamente sul sistema di accensione. Evitare il contatto con il sistema di accensione.
Piano dei bruciatori	Utilizzare uno sgrassatore spray per rimuovere le macchie di grasso. Spruzzare su un panno e pulire la superficie. Pulire la superficie con detergente neutro e acqua calda. Sciacquare e asciugare. Usare aceto bianco e acqua per rimuovere le macchie di calcare.

Risoluzione dei problemi

FUNZIONAMENTO

Il piano cottura non funziona.

- Verificare che l'alimentazione sia accesa.
- Verificare che interruttore del piano cottura e l'interruttore generale dell'abitazione siano accesi.

Fiamma irregolare, scarsa o mancata accensione.

- Verificare che i componenti del bruciatore siano montati correttamente.
- Pulire accuratamente il bruciatore e il sistema di accensione.
- Il dispositivo di accensione è umido. Lasciare che si asciughi completamente. Eventualmente utilizzare un asciugacapelli.
- Premere la manopola e rilasciarla. Verificare che la manopola torni indietro.

ASSISTENZA

- Per preservare la qualità del prodotto, rivolgersi a un centro autorizzato Wolf.
- Prima di contattare un centro di assistenza, tenere 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 5 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 resi da Wolf, coperti dalla suddetta garanzia, devono essere eseguiti da centri autorizzati Wolf, se non diversamente specificato da Wolf Appliance, Inc. Il servizio di riparazione/manutenzione sarà fornito durante i regolari orari di lavoro.

GARANZIA LIMITATA DI 5 ANNI

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

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

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



Inhaltsverzeichnis

- 3 Sicherheitshinweise
- 5 Leistungsmerkmale des Multifunktions-Kochfeldes
- 6 Bedienung des Multifunktions-Kochfeldes
- 6 Empfehlungen zur Pflege
- 7 Fehlersuche
- 7 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.

Wenn irgendwelche Arbeiten an Ihrem Produkt notwendig sind, ziehen Sie auf jeden Fall einen vom Wolf-Werk zugelassenen Serviceanbieter hinzu.

SERVICEINFORMATIONEN

Modellnummer

Seriennummer

Datum der Installation

Name des zertifizierten Service

Nummer des zertifizierten Service

Vertragshändler

Händlernummer

Wichtiger Hinweis

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

WICHTIGER HINWEIS hebt Informationen hervor, die besonders wichtig sind.

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

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

WICHTIGE ANWEISUNGEN

⚠ ACHTUNG

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

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

WAS BEI GASGERUCH ZU TUN IST:

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

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

WICHTIGE ANWEISUNGEN

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie dieses Gerät benutzen, um der Gefahr von Brand, Stromschlag oder Verletzungen vorzubeugen.
- Vor Wartungsarbeiten die Gaszufuhr unterbrechen, indem Sie das Gasabsperrventil schließen, und die Stromversorgung zum Gerät abschalten.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.
- Die Brenner zur Sicherheit beim Kochen so regulieren, dass die Flamme nicht über den Topfboden hinaus brennt.
- Geeignete Kleidung tragen. Während der Verwendung dieses Geräts auf keinen Fall lose oder herabhängende Kleidung tragen.

⚠ ACHTUNG

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

WICHTIGE ANWEISUNGEN

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

⚠ VORSICHT

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

⚠ VORSICHT

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

- 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. Benutzen Sie keine Handtücher oder dicke Lappen anstelle der Ofenhandschuhe.

- Nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile reinigen.
- Teile dieses Geräts dürfen nur dann repariert oder ersetzt werden, wenn dies in der beigefügten Dokumentation empfohlen wird.
- Der Luftstrom darf nicht blockiert werden, um eine korrekte Verbrennung und Abluft zu gewährleisten.
- **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.

⚠ VORSICHT

Dieses Gerät dient nur Kochzwecken. Es darf nicht für andere Zwecke verwendet werden, z. B. zum Beheizen eines Raumes.

- Beim Benutzen dieses Geräts nicht den Rost, Brennerdeckel, das Brennergehäuse oder andere Teile in der Nähe der Flamme berühren. Diese Teile können so heiß sein, dass sie Verbrennungen verursachen.
- Lassen Sie Kinder nie allein oder unbeaufsichtigt, wenn dieses Gerät verwendet wird. Kindern nie erlauben, sich auf das Gerät zu setzen oder zu stellen.

WICHTIGE ANWEISUNGEN

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

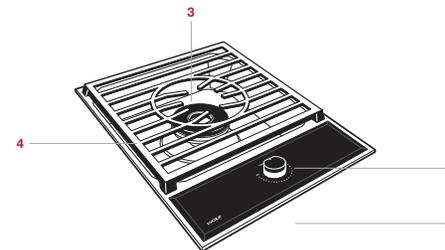
- Dinge, die für Kinder von Interesse sein können, nicht über oder hinter diesem Gerät aufbewahren, da diese sonst auf das Gerät klettern könnten, um sie zu erreichen, und sich möglicherweise verletzen.
- Keine Aluminiumfolie verwenden, um das Gerät ganz oder teilweise auszukleiden.
- Brennendes Fett 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.
- Keinen Topf verwenden, die kleiner als 120 mm ist.

⚠ VORSICHT

Keine Töpfe verwenden, die über den Rahmen des Kochfeldes hinaus ragen. Unter dem Topf kann sich Hitze aufstauen, die zu Schäden führen kann.

Leistungsmerkmale des Multifunktions-Kochfeldes

MERKMAL	
1	Typenschild des Produkts (Unterseite des Kochfelds)
2	Schaltknebel
3	8-kW-Brenner
4	Brennerrost
5	Brennerwanne



Multifunktions-Kochfeld

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 Ihres Gaskochfeldes von Wolf vertraut machen.

- Um sicherzustellen, dass alle Ölrückstände vom Herstellungsprozess entfernt werden, das Kochfeld 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 6.
- Überprüfen Sie, ob die Komponenten des Brenners richtig zusammengebaut sind.

Bedienung des Kochfeldes

REGELUNG DES BRENNERS

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

VORSICHT

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

Kochen mit Wok

Auf dem Multifunktions-Kochfeld kann ein Wok mit einem Durchmesser bis zu 356 mm verwendet werden. Der mittlere Abschnitt des Brennerrosts lässt sich zum Kochen mit Wok abnehmen. Woks verbreiten die Wärme gleichmäßig und eignen sich ideal zum Pfannerrühren, Dampfgaren, Kochen und Schmoren.

PFANNERRÜHREN

Beim Pfannerrühren wird nur sehr wenig Öl verwendet, und das Kochgut muss ständig gerührt werden. Da die Speisen bei starker Hitze rasch gekocht werden, bleiben Farbe, Geschmack, Struktur und Nährstoffe erhalten.

- 1 Den Wok bei starker Hitze aufheizen. Öl hineinräufeln. Erwärmen, bis das Öl heiß ist.
- 2 Fleisch in den Wok geben. Kochen und umrühren, bis es gar ist. Herausnehmen.
- 3 Das Gemüse hinzugeben, das die längste Garzeit benötigt, dann das restliche Gemüse hinzugeben. Kochen und umrühren, bis es knackig-zart ist.
- 4 Fleisch wieder in den Wok geben. Nach Wunsch Sauce hinzugeben und umrühren.

DAMPFGAREN

Das Dampfgaren trägt dazu bei, dass die Nährstoffe im Gemüse erhalten bleiben. Zum Dampfgaren von Speisen kann ein Wok mit Deckel oder ein Bambus-Dampfgarer verwendet werden.

- 1 Heißes Wasser in den Wok gießen, sodass der Boden um ca. 50 mm bedeckt ist.
- 2 Einen Drahtrost oder Bambus-Dampfgarer in den Wok stellen. Der Wasserpegel darf den Rost oder Dampfgarer nicht berühren.
- 3 Wok abdecken und Wasser zum Kochen bringen.
- 4 Speisen hinzufügen und mit dem Deckel abdecken. Nach Bedarf mehr Wasser hinzugeben und kochen, bis das Dampfgaren abgeschlossen ist.

Empfehlungen zur Pflege

REINIGUNG

Edelstahl	Einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwenden und mit einem weichen, fusselfreien Tuch auftragen. Einen natürlichen Glanz erzielen Sie, indem Sie die Oberfläche mit einem mit Wasser angefeuchteten Mikrofasertuch, dann mit einem trockenen Polierleder leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung des Edelstahls arbeiten.
Bedienfeld	Fingerabdrücke und Verschmutzungen durch Essensreste mit einem Entfettungsspray entfernen. Zuerst auf ein Tuch sprühen, bevor Sie die Blende abwischen. WICHTIGER HINWEIS: Reinigungsmittel nicht direkt auf das Bedienfeld sprühen.
Schaltknebel	Mit einem feuchten Tuch und einem milden Spülmittel oder einem Entfettungsspray abwischen; abspülen und trocknen. Reinigungsmittel nicht direkt auf den Schaltknebel sprühen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
Brennerrost	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.
Brenner	Abkühlen lassen. Mit einem milden Spülmittel oder einem Entfettungsspray reinigen. Mit Wasser abspülen und mit Handtüchern trocknen.
Zündvorrichtung	Trocken halten. Zündvorrichtungen dürfen nicht direkt mit Wasser oder Reinigungsmittel in Berührung kommen. Kontakt mit der Zündvorrichtung vermeiden.
Brennerwanne	Fettige Spritzer mit einem Entfettungsspray entfernen. Auf ein Tuch sprühen und Oberfläche abwischen. Mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Abspülen und trocknen. Bei Wasserflecken Weißweinessig und Wasser verwenden.

Fehlersuche

BEDIENUNG

Das Kochfeld funktioniert nicht.

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

Unregelmäßige Flamme, schlechte Zündung oder keine Zündung.

- Überprüfen Sie, ob die Komponenten des Brenners richtig zusammengesetzt sind.
- Brenner und Zündvorrichtung richtig reinigen.
- Zündvorrichtung ist feucht. Vollständig trocknen lassen. Nach Wunsch dazu einen Föhn verwenden.
- Den Schaltknebel eindrücken, dann loslassen. Sicherstellen, dass der Schaltknebel zurückspringt.

SERVICE

- Halten Sie die in Ihr Produkt integrierte Qualität aufrecht, indem Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum wenden.
- Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, benötigen Sie die Modell- und Seriennummern Ihres Produkts. Beide Nummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 5 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: Brikketschalen 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

- 3 Veiligheidsmaatregelen
- 5 Functies van multifunctionele kookplaat
- 6 Bediening van multifunctionele kookplaat
- 6 Aanbevelingen voor onderhoud
- 7 Probleemoplossing
- 7 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.

Als er ooit naar uw product moet worden gekeken, maak dan gebruik van een door Wolf erkende serviceprovider.

SERVICE-INFORMATIE

Modelnummer

Serienummer

Installatiedatum

Naam gecertificeerde service

Numermer gecertificeerde service

Erkende dealer

Dealernummer

Belangrijke opmerking

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

BELANGRIJK duidt op informatie van bijzonder belang.

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

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

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

⚠ WAARSCHUWING

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

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

WAT TE DOEN ALS U GAS RUIKT:

- Schakel geen verlichting aan.
- Raak geen elektrische schakelaars aan.
- Gebruik geen telefoon in het pand.
- Bel onmiddellijk uw gasleverancier via de telefoon van de burens. 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.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

ALGEMENE VEILIGHEIDSMATREGELEN

- 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 branderregelaars 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.

⚠ 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 INSTRUCTIES

ALGEMENE VEILIGHEIDSMATREGELEN

⚠ VOORZICHTIG

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

⚠ VOORZICHTIG

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

- 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.
- 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 vrij 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.

⚠ VOORZICHTIG

Dit toestel dient alleen kookdoeleinden. Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, bijvoorbeeld voor het verwarmen van de kamer.

- Raak als het apparaat in gebruik is het rooster, de boven- en onderkant van de brander 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 bij dit toestel. Laat kinderen nooit bij het apparaat zitten of staan.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

ALGEMENE VEILIGHEIDSMATREGELEN

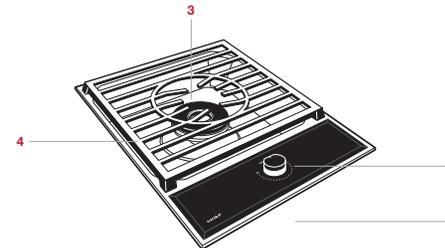
- Bewaar geen spullen waar kinderen belangstelling voor kunnen hebben boven of aan de achterkant van dit apparaat; ze kunnen op het apparaat klimmen om erbij te komen en letsel oplopen.
- Omwikkel de delen van dit apparaat niet met aluminiumfolie.
- Gebruik geen water om brandend vet te blussen. Smoor 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 branders of laat vet of andere brandbare stoffen zich ophopen bij dit apparaat.
- Gebruik geen pannen kleiner dan 120 mm.

⚠ VOORZICHTIG

Gebruik geen pannen die boven de rand van de kookplaat uitsteken. Onder de pan kan warmte vast worden gehouden met schade als gevolg.

Functies van multifunctionele kookplaat

FUNCTIE	
1	Typeplaatje van product (onderkant van kookplaat)
2	Bedieningsknop
3	8 kW Brander
4	Rooster
5	Gaspijp



Multifunctionele kookplaat.

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 gelegheidskok 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 deze multifunctionele kookplaat van Wolf.

- Om te zorgen dat alle resterende olie uit het productieproces is verwijderd, reinig voor gebruik de multifunctionele kookplaat grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel schoon en maak droog met een zachte doek. Raadpleeg de onderhoudstips op pagina 6.
- Controleer of de branderonderdelen correct in elkaar zijn gezet.

Werking van kookplaat

BEDIENING VAN BRANDER

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

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.

Wokken

Op de multifunctionele kookplaat kan een wok met een diameter van 356 mm worden gebruikt. Het middengedeelte van het rooster kan worden weggenomen om te kunnen wokken. Bij een wok wordt de hitte gelijkmatig verdeeld, wat ideaal is voor roerbakken, stomen en stoven.

ROERBAKKEN

Bij roerbakken wordt zeer weinig olie gebruikt en moet continue worden geroerd. Omdat het voedsel snel op hoge vuur wordt gekookt, blijven de kleur, smaak, textuur en de voedingswaarde bewaard.

- 1 Verwarm de wok op hoog vuur tot deze heet is. Besprenkel met olie. Verwarm tot de olie heet is.
- 2 Voeg vlees toe aan de wok. Kook en roer tot het gaar is. Verwijder het vlees uit de pan.
- 3 Voeg groenten toe die het langste moeten koken, daarna de resterende groenten. Kook en roer tot ze beetbaar zijn.
- 4 Voeg het vlees weer toe aan de wok. Voeg saus toe indien gewenst en roer het door het gerecht.

STOMEN

Door groenten te stomen behouden ze hun voedingsstoffen. Voor het stomen van voedsel kan een wok met een deksel of een stomer van bamboe worden gebruikt.

- 1 Giet ongeveer 50 mm warm water in de wok.
- 2 Plaats een rekje of een bamboe stomer in de wok. Het water mag het rek of de stomer niet raken.
- 3 Doe het deksel op de wok en breng het water aan de kook.
- 4 Voeg voedsel toe en sluit het deksel. Voeg eventueel meer water toe en kook totdat het voedsel gaar is.

Aanbevelingen voor onderhoud

REINIGEN

Roestvrij staal	Gebruik een niet-schurend roestvrijstalen reinigingsmiddel en breng dit aan met een zachte, pluisvrije doek. Om de natuurlijke glans tevoorschijn te brengen, wrijft u het oppervlak licht in met een vochtige microvezeldoek gevolgd door een droge zeemleren lap. Wrijf altijd mee in de richting van de korrel van het roestvrij staal.
Bedieningspaneel	Sproei met ontvettingsmiddel om vingerafdrukken en voedselresten te verwijderen. Sproei op een doek voordat u het paneel reinigt. BELANGRIJK: Sproei reinigingsmiddelen niet rechtstreeks op het bedieningspaneel.
Bedieningsknop	Veeg met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel of sproei met een ontvettingsmiddel; daarna afspoelen en drogen. Sproei geen reinigingsmiddel rechtstreeks op de bedieningsknop. Niet in de vaatwasser reinigen.
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.
Brander	Laat afkoelen. Gebruik een mild schoonmaakmiddel of een sproei-ontvettingsmiddel om schoon te maken. Spoel af met water en maak droog met een handdoek.
Ontsteking	Droog houden. Sproei geen water of reinigingsmiddel rechtstreeks op de ontsteker. Vermijd contact met de ontsteker.
Gaspit	Gebruik een sproei-ontvettingsmiddel om vetspatten te verwijderen. Sproei op een doek en neem het oppervlak af. Reinig met warm water en een mild afwasmiddel. Goed afspoelen en afdrogen. Gebruik voor het verwijderen van harde watervlekken witte azijn en water.

Probleemoplossing

BEDIENING

Kookplaat werkt niet.

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

Geen regelmatige vlam, slechte of niet-werkende ontsteking.

- Controleer of de branderonderdelen correct in elkaar zijn gezet.
- Maak de brander en ontsteker goed schoon.
- Onsteker is vochtig. Laat helemaal opdrogen. Gebruik eventueel een föhn.
- Druk op de knop en laat los. Controleer of de knop terugspringt.

ONDERHOUD

- Handhaaf de kwaliteit die in uw product is ingebouwd door contact op te nemen met de erkende onderhoudsdienst van de Wolf-fabriek.
- Houd het model- en serienummer van uw product bij de hand bij het opnemen van contact. Beide nummers staan op het producttypeplaatje. Zie pagina 5 voor locatie typeplaatje.
- Voor de garantie moet ook de installatiedatum en de naam van uw erkende Wolf-dealer bekend zijn. Deze informatie moet op bladzijde 2 van deze handleiding worden genoteerd.

Beperkte internationale garantie op Wolf Appliance

VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

VOLLEDIGE GARANTIE VAN TWEE JAAR*

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

BEPERKTE GARANTIE VAN VIJF JAAR

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

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

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



目录

- 3 安全注意事项
- 5 多功能灶具特点
- 6 多功能灶具操作
- 6 保养建议
- 7 故障排除
- 7 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。

如果您的产品需要护理,请务必采用Wolf工厂认证的服务提供者的服务。

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

重要提示

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

重要提示突出显示尤为重要的信息。

注意表示如果不遵守说明,可能会导致轻微的人身伤害或产品损坏的情况。

警告表示如果不遵守注意事项,可能会导致严重伤害或死亡的危险。

重要说明

⚠ 警告

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

请勿在本产品或任何其他产品附近储存或使用汽油或其他易燃蒸气和液体。

如果闻到煤气味,应该怎么办:

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

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

重要说明

一般安全注意事项

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

⚠ 警告

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

重要说明

一般安全注意事项

⚠ 注意

使用燃气烹饪器具会导致在安装烹饪器具的房间中产生热量、水分和燃烧产物。确保厨房通风良好，尤其是在使用设备时：保持自然通风孔打开或安装机械通风装置（机械抽油烟机）。

⚠ 注意

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

- 在移动油锅或处置热油时要格外小心。
- 从本产品上取下锅时，务必使用干锅垫。潮湿或湿润的锅垫可能导致蒸汽烫伤。不要使用毛巾或大块布来代替锅垫。

- 仅清洁本指南中列出的部件。
- 请勿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。
- 不要妨碍空气的流动，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。

⚠ 注意

本产品仅用于烹饪目的。该产品不得用于其他目的，例如室内加热。

- 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。

重要说明

一般安全注意事项

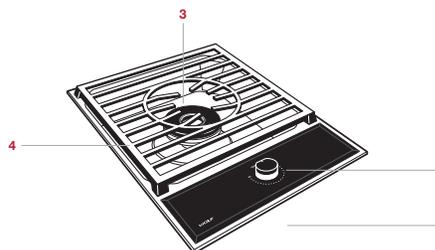
- 切勿将儿童感兴趣的物品存放在本产品的上方或后方，因为他们可能会爬上设备去拿物品，从而导致人身伤害。
- 请勿使用铝箔填塞本产品的任何部分。
- 切勿尝试用水去扑灭油脂引起的火情。用厚物闷住火焰或者使用干粉或泡沫式灭火器。
- 使用时，切勿将本设备置于无人看管的境况。飞沫和油脂溢出可能会冒烟或起火。
- 请勿加热未开封的食品容器，如婴儿食品瓶和罐。压力积聚可能导致容器爆裂并造成伤害。
- 不要在燃烧器附近存放易燃物品，或者让油脂或其他易燃物质积聚在本设备上。
- 请勿使用小于120 mm的平底锅。

▲ 注意

请勿使用超出灶具支架的平底锅。热量可能被聚集在锅底下，从而造成损害。

多功能灶具特点

特点	
1	产品铭牌 (灶具底部)
2	控制旋钮
3	8 kW燃烧器
4	燃烧器炉篦
5	燃烧器盘



多功能灶具。

入门指南

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

- 为确保除去制作过程中的所有残留油渍，使用前请用热水和温和的清洁剂彻底清洁多功能灶具。冲洗并用软布擦干。参见第6页的维护建议。
- 确认已正确组装燃烧器组件。

灶具操作

燃烧器控制

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

▲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。

炒锅烹饪

多功能灶具可以使用直径高达356 mm的炒锅。为便于炒锅烹饪，燃烧器炉篦的中心部分是可拆卸的。炒锅热量均匀分布，是炒、蒸、焖和炖的理想选择。

炒

炒使用很少的油，需要不断搅动。由于食物在高火下快速烹饪，因此保持了色泽、风味、口感和营养。

- 1 用高火加热炒锅，直至烧热。淋入油。将油加热。
- 2 将肉加入锅中。边煎边搅拌至熟。倒出。
- 3 先将需要最长烹饪时间的蔬菜加入炒锅，然后加入剩余的蔬菜。边煎边搅拌至清脆细嫩。
- 4 将肉重新倒入锅中。如果需要，加入调味汁，搅拌至表面。

蒸

蒸煮有助于蔬菜保持营养成分。带盖的炒锅或竹蒸笼可用于蒸煮食物。

- 1 将约51 mm的热水倒入锅中。
- 2 将铁丝架或竹蒸笼放入锅中。水位不得接触架子或蒸笼。
- 3 盖好锅，将水煮沸。
- 4 加入食物，盖好盖子。需要时，加入更多的水，煮至蒸熟。

维护建议

清洁	
不锈钢	使用非磨蚀性的不锈钢清洁剂并使用无绒软布清洁。为了产生自然光泽，先用蘸水的超细纤维布轻轻擦拭煎盘，然后用打光鹿皮擦干。始终沿着不锈钢的纹理方向擦拭。
控制面板	使用喷雾脱脂剂清除指纹和食物污垢。在擦拭面板之前喷洒在布上。 重要提示：切勿将清洁剂直接喷洒在控制面板上。
控制旋钮	使用湿布，用温和的清洁剂或喷雾脱脂剂擦拭；冲洗并干燥。切勿将清洁剂直接喷洒在控制旋钮上。切勿放入洗碗机中。
燃烧器炉篦	取出并放置在靠近水槽的平坦表面上。用热水和温和的洗涤剂或小苏打和水的混合物清洁。请勿浸入水中。用毛巾擦干。
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。
点火器	保持干燥。切勿将水或清洁剂直接喷在点火器上。请勿与点火器接触。
燃烧器盘	使用喷雾脱脂剂清除油腻的飞溅物。喷在布上并擦拭表面。用温水和温和的清洁剂清洁。冲洗并干燥。对于硬水渍，用白醋和水清洁。

故障排除

操作

灶具不工作。

- 确认电源已打开。
- 确认灶具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。

- 确认已正确组装燃烧器组件。
- 正确清洁燃烧器和点火器。
- 点火器潮湿。待其完全干燥。如果需要，使用吹风机。
- 按入旋钮，然后释放。检查旋钮是否弹回。

服务

- 与 Wolf 工厂认证的服务部门联系，以保证产品的内在质量。
- 在联系服务部门时，您需要提供产品的型号和序列号。这两个编号都列在产品铭牌上。铭牌位置参见第5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

9012996 REV-A

2/2017

