

# TEPPANYAKI MODULE

# 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
- 6 Teppanyaki Module Features
- 6 Teppanyaki Module Operation
- 9 Care Recommendations
- 10 Troubleshooting
- 11 Wolf Warranty

## Customer Care

The model and serial number 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. Record this information below for future reference.

### SERVICE INFORMATION

Model Number \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

Date of Installation \_\_\_\_\_

Certified Service Name \_\_\_\_\_

Certified Service Number \_\_\_\_\_

Authorized Dealer \_\_\_\_\_

Dealer Number \_\_\_\_\_

### Important Note

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

**IMPORTANT NOTE** highlights information that is especially important.

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

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

## IMPORTANT INSTRUCTIONS

### ⚠ WARNING

**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

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

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

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

## GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Any spillage should be removed from the cover before opening. The surface of the teppanyaki should be allowed to cool before using the cover.
- The appliance must not be operated in conjunction with an external timer or remote control system.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS

### **⚠ WARNING**

To reduce the risk of fire, do not store items on the cooking surface.

### **⚠ CAUTION**

The cooking process must be supervised. A short term cooking process must be supervised continuously.

### **⚠ WARNING**

Unattended cooking on the teppanyaki with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

## GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Wear proper apparel. Never let loose clothing or other flammable materials come in contact with the surface while in operation. Fabric may ignite and result in personal injury.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the cooktop is in use. Never allow children to sit or stand on the appliance. Do not let children play with the cooktop.
- Do not store items of interest to children above or at the back of the cooktop, as they could climb on the appliance to reach items and be injured.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless it is specifically recommended in literature you received. All service should be referred to Wolf factory certified service.



## IMPORTANT INSTRUCTIONS

### GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

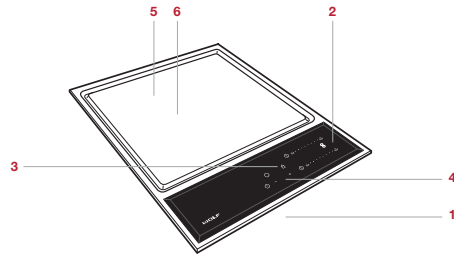
- Do not use water on grease fires. Smother the flame or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
- If the surface is cracked or there is damage to the cooking surface or glass, the appliance must be switched off and disconnected from the electricity supply in order to avoid a possible electric shock.
- During use, the appliance and its exposed parts become hot. Please be careful to avoid the exposed parts of the heating elements.
- Never use a steam cleaner to clean control panel glass.
- Objects made of metal, e.g. knives, forks, spoons, covers or aluminium foil, should not be used on the unit as they can become hot or damage the cooking surface.
- After use, switch the unit off using the controls and do not rely on the auto shut off timer.
- The appliance must not be operated in conjunction with an external timer or remote control system.
- Leaving fat or oil unattended on the unit can be dangerous and can lead to fires. NEVER try to extinguish a fire with water. Instead, switch the appliance off and then carefully cover the flames with an object such as a cover or a fire blanket.
- Never leave objects on the hob as they pose a fire hazard.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Teppanyaki Module Features

**FEATURES**


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



Teppanyaki module.

### Getting Started

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

To ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed, heat the unit on  for approximately 10 minutes. A small amount of smoke and odor is normal. Clean the unit thoroughly with hot water and a mild detergent prior to use. Rinse and dry with a soft cloth. Refer to care recommendations on page 9.









### Teppanyaki Operation

**CONTROL PANEL**



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

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

**CONTROL PANEL INDICATOR**

-  Element(s) On
-  Control Panel Locked
-  On/Off
-  Low
-  High
-  Bridge Activation
-  Timer Set
-  Hot Surface

**CONTROL PANEL LOCK**

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

The control panel will automatically lock after 10 minutes of inactivity. This automatic lock feature can be disabled through the extended options menu. Refer to page 8.

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



Control panel.

## Teppanyaki Operation





### POWER LEVEL

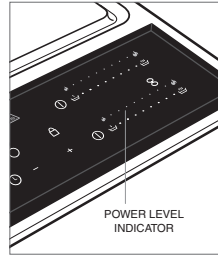
When the heating element is activated, the power level indicator will illuminate indicating the level of heat. The lowest heat is represented by the small flame, varying levels of heat by additional indicators, and the highest heat by all indicators including the large flame. Refer to the chart below.

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

### POWER LEVEL INDICATOR

Setting controls:

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




Power level indicator.





### 2-ZONE COOKING

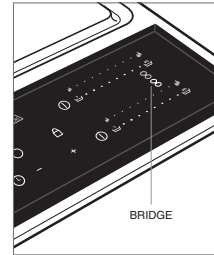
The unit has two cooking zones that can be set independently. To set zones independently, verify bridge is not activated, then adjust the front and rear zones.

#### SINGLE-ZONE | BRIDGE COOKING

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

Setting controls:

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




Bridge activation.

### PREHEAT



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

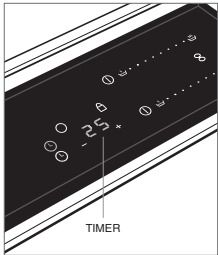
## Teppanyaki Operation

### TIMER

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


#### Setting timer:

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





Timer control.

### HOT SURFACE INDICATOR

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

### ALL OFF

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









### AUTO SHUT-OFF

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

### EXTENDED OPTIONS

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



#### Setting adjustment:

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

## Seasoning

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

To “season” the surface:

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

## Care Recommendations


### CLEANING

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

### Troubleshooting

#### OPERATION

##### Unit does not operate.

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

##### Temperature issue.

- Contact Wolf factory certified service.

#### 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.

## 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
- 6 Características del módulo Teppanyaki
- 6 Funcionamiento del módulo Teppanyaki
- 9 Recomendaciones de mantenimiento
- 10 Localización y solución de problemas
- 11 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 6 para observar la ubicación de la placa de datos. Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Guarde la siguiente información para tenerla como referencia en el futuro.

## INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO

Referencia del modelo

Número de serie

Fecha de instalación

Nombre del servicio certificado

Número 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**

**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

**NOTA IMPORTANTE:** lea íntegramente las instrucciones de seguridad antes de utilizar este electrodoméstico.

- Lea detenidamente esta guía antes de utilizar la unidad para reducir el riesgo de que se produzca un incendio, una descarga eléctrica o de sufrir lesiones.
- Asegúrese de que la instalación y el mantenimiento se lleven a cabo de manera correcta. Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra de manera correcta por un técnico cualificado. Solicite al instalador que le indique la ubicación del cortacircuitos o fusible para que sepa dónde debe desconectar el aparato.
- El servicio de garantía debe ser realizado por un servicio de asistencia técnica autorizado de Wolf.
- Antes de llevar a cabo cualquier tarea de mantenimiento, desconecte la placa de la red eléctrica apagando el cortacircuitos o quitando el fusible.

**NOTA IMPORTANTE:** El rendimiento puede verse afectado si el suministro eléctrico es inferior a 240 voltios.

## PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Este aparato no está diseñado para su uso por parte de personas (incluyendo niños) con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales mermadas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les controle o enseñe cómo utilizarlo.
- Cualquier líquido derramado en la cubierta debe limpiarse antes de abrirse. La superficie del Teppanyaki debe dejarse enfriar antes de utilizar la cubierta.
- El aparato no debe utilizarse junto con un temporizador externo o un sistema de control remoto.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES

### ⚠ AVISO

Para reducir el peligro de incendio, no almacene objetos en la superficie de cocción.

### ⚠ PRECAUCIÓN

El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un breve proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado de forma continua.

### ⚠ AVISO

Dejar desatendido el Teppanyaki encendido con grasa o aceite puede ser peligroso e incluso provocar un incendio.

## PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Lleve ropa adecuada. No deje nunca que las prendas sueltas y holgadas u otros materiales inflamables entren en contacto con la superficie mientras está en funcionamiento. El tejido puede incendiarse y provocar lesiones personales.
- No debe dejar a los niños solos o desatendidos en el área en la que se esté utilizando la placa. No permita que los niños se sienten o estén de pie sobre la placa. No permita que los niños jueguen con la placa.
- No almacene artículos que puedan gustar a los niños encima o detrás de la placa ya que pueden saltar sobre ella para alcanzarlos y podrían resultar heridos.
- No repare ni cambie ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en los documentos que se proporcionan con este aparato. Todas las tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un servicio técnico autorizado de Wolf.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES

### PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

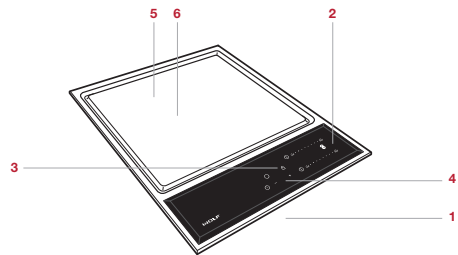
- No utilice agua para apagar los incendios producidos por grasa. Baje la llama o utilice un agente químico seco o un extintor en espuma.
- Si la superficie está agrietada o hay daños en la superficie de cocción o el cristal, el aparato debe apagarse y desconectarse de la corriente para evitar una posible descarga eléctrica.
- Durante el uso, el aparato y sus zonas expuestas pueden calentarse. Tenga cuidado de evitar las partes expuestas de los elementos caloríficos.
- Nunca utilice un limpiador de vapor para limpiar el cristal del panel de control.
- Los objetos de metal, como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas o papel de aluminio, no deben utilizarse en la unidad, ya que podrían calentarse o dañar la superficie de cocción.
- Después de su uso, apague la unidad utilizando los controles y no recurra al temporizador de apagado automático.
- El aparato no debe utilizarse junto con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- Dejar aceite o grasa sin supervisión en la unidad puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente extinguir un incendio con agua. En su lugar, apague el aparato y cubra con cuidado las llamas con un objeto como una tapa o una manta para incendios.
- Nunca deje objetos sobre la hornilla, ya que hay peligro de incendio.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## Características del módulo Teppanyaki

### CARACTERÍSTICAS


- |   |   |
|---|---|
| 1 | Placa de datos del producto (en la parte inferior de la unidad) |
| 2 | Panel de mandos   |
| 3 | Bloqueo del panel de mandos                                     |
| 4 | Pantalla del temporizador                                       |
| 5 | Superficie de placa de hierro                                   |
| 6 | Elementos caloríficos dobles                                    |



Módulo Teppanyaki.

## Primeros pasos

Antes de comenzar a cocinar, lea detenidamente esta guía de uso y mantenimiento. Le recomendamos que se familiarice con las prácticas de seguridad, las características, el funcionamiento y las recomendaciones de mantenimiento del módulo de Teppanyaki de Wolf.

Para asegurarse de que se ha eliminado todo los restos de aceite del proceso de fabricación, caliente la unidad en  durante cerca de 10 minutos. Una pequeña cantidad de humo y olor es normal. Limpie a fondo la unidad con agua caliente y detergente suave antes de usarlo. Aclare y seque con un paño suave. Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en la página 9.

## Funcionamiento del Teppanyaki

### PANEL DE MANDOS

El panel presenta mandos táctiles iluminados. Un indicador del nivel de potencia para los elementos caloríficos delanteros y traseros muestra el calor configurado de bajo a alto. Observe la siguiente ilustración.

Los indicadores del panel de mandos se iluminarán para señalar una operación determinada. Observe la tabla que aparece más abajo.

### INDICADOR DEL PANEL DE CONTROL

 Elemento/s encendido/s


 Panel de mandos bloqueado


 Encendido/Apagado

 Bajo



 Alto

 Activación del puente

 Temporizador

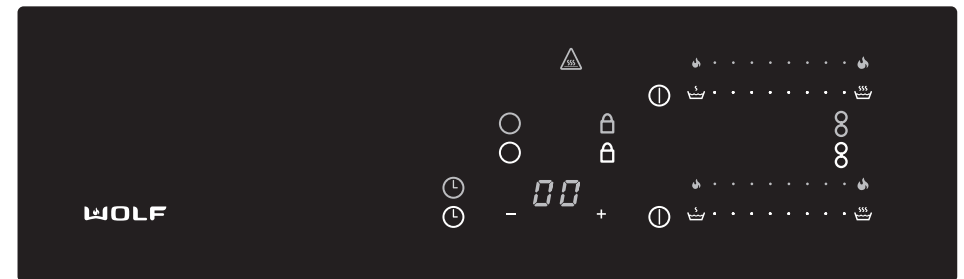
 Superficie caliente

### BLOQUEO DEL PANEL DE MANDOS

La función de bloqueo del panel de mandos evita que se ponga en funcionamiento de forma inoportuna. Mantenga pulsado  durante tres segundos para bloquear y desbloquear el panel de mandos.  se iluminará cuando el panel de mandos esté bloqueado.

El panel de mandos se bloqueará automáticamente tras diez minutos de inactividad. Esta opción de bloqueo automático puede deshabilitarse en el menú de opciones avanzadas. Consulte la página 8.

Quando la unidad se enciende por primera vez o en el caso de que se produzca un corte de energía, entrará de manera predeterminada en el modo de bloqueo.



Panel de mandos.

## Funcionamiento del Teppanyaki

### NIVEL DE POTENCIA

Cuando el elemento calorífico está activado, un indicador del nivel de potencia se iluminará señalando el nivel de calor. El calor más bajo está representado por la llama pequeña, variando los niveles de calor mediante indicadores adicionales, y el calor más alto por todos los indicadores y la llama grande. Observe la tabla que aparece más abajo.

CONFIGURACIÓN	NIVEL DE POTENCIA	USOS
Bajo	1-3 indicadores	Mantener la comida caliente
Medio	4-5 indicadores	Frutas y verduras
Medio Alto	6-7 indicadores	Pescado, marisco, pollo, hamburguesas, salchichas y queso gratinado
Alto	8-10 indicadores	Bistecs y carnes en trozos

### INDICADOR DEL NIVEL DE POTENCIA

Controles de configuración:

- 1 Para activar un elemento calorífico, toque **1** para el elemento deseado (delantero o trasero) en el panel de mandos. El indicador de nivel de potencia parpadeará, así como todos los indicadores de ese elemento. Observe la siguiente ilustración.
- 2 Para terminar la activación, pulse **↕** para aumentar el calor, **↔** para disminuirlo o bien toque el indicador de nivel de potencia deseado.
- 3 Para cambiar el calor configurado mientras el elemento está en funcionamiento, pulse o deslice al nivel de potencia deseado.
- 4 Para apagar el elemento, pulse **1**.



Indicador del nivel de potencia.

### COCCIÓN EN 2 ZONAS

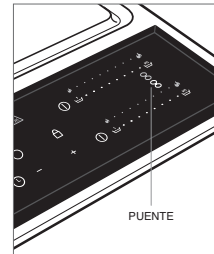
La unidad tiene dos zonas de cocción que pueden ajustarse por separado. Para ajustar las zonas de forma independiente, verifique que el puente no está activado, y luego las zonas delanteras y traseras.

### ZONA INDIVIDUAL | COCCIÓN DE PUENTE

Puede activarse una sola zona de cocción, o toque **8** para ajustar ambas zonas de cocción en la misma temperatura. Esto permite obtener una superficie de cocción mayor a una temperatura uniforme.

Controles de configuración:

- 1 Toque **1** para la zona de cocción delantera.
- 2 Defina la temperatura deseada de la zona delantera.
- 3 Toque **8** para activar la zona trasera a la misma temperatura que la delantera. Cuando el puente esté encendido, **8** se iluminará en el panel de mandos. Para cambiar la temperatura cuando el puente está encendido, toque una de las zonas.
- 4 Para volver a la cocción de dos zonas, toque **8** y ajuste la temperatura para cada zona de manera independiente.




Activación del puente.

### PRECALENTAMIENTO



Precaliente durante 10 minutos aproximadamente antes de echar los alimentos. Los alimentos se cocinan directamente en la superficie.

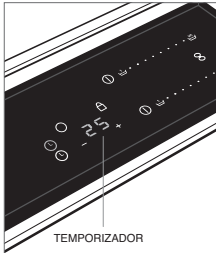
## Funcionamiento del Teppanyaki

### TEMPORIZADOR

El temporizador puede configurarse en incrementos de un minuto hasta 99 minutos. Tras establecer una hora,  se iluminará en el panel de mandos y la cuenta atrás aparecerá en la pantalla del temporizador. Observe la siguiente ilustración. El temporizador es independiente del funcionamiento de la unidad.


#### Programar el temporizador:

- 1 Pulse .
- 2 Pulse o mantenga pulsado + o – hasta visualizar la hora deseada en la pantalla del temporizador. El temporizador empezará la cuenta atrás en minutos.
- 3 El temporizador pitará cuando quede un minuto y terminará la cuenta atrás en segundos.
- 4 Cuando haya finalizado, el temporizador pitará y seguirá pitando hasta que pulse .





Mando del temporizador.

### INDICADOR DE SUPERFICIE CALIENTE

 se iluminará en el panel de manos y permanecerá encendido hasta que la unidad se enfríe. Podrá permanecer encendido incluso cuando la unidad esté apagada.

### TODO APAGADO

Cuando uno o ambos elementos caloríficos estén encendidos,  se iluminará en el panel de mandos. Para apagar ambos elementos al mismo tiempo, pulse .









### APAGADO AUTOMÁTICO

La unidad se apagará automáticamente después de un periodo de tiempo en función de los ajustes de temperatura. Para temperaturas en el nivel de potencia 3 o inferior, el tiempo de apagado automático es de 2 horas. Para temperaturas en un nivel de potencia superior a 3, el tiempo de apagado automático es de 1 hora.

### OPCIONES AVANZADAS

Las opciones avanzadas permiten al usuario configurar las preferencias de volumen, tono y bloqueo del panel de mandos.



#### Ajuste de la configuración:

- 1 Cuando la unidad esté apagada y desbloqueada, mantenga pulsado  durante cinco segundos.
- 2 Aparecerá el nivel de potencia 1 en el mando del elemento trasero y «VO» en la pantalla del temporizador.  
Toque  o  para ajustar el volumen.
- 3 Pulse + en el mando del temporizador para ajustar el tono. Aparecerá el nivel de potencia 2 en el mando del elemento trasero y «Fr» en la pantalla del temporizador.  
Toque  o  para ajustar el tono.
- 4 Pulse + en el mando del temporizador para ajustar el bloqueo automático del panel de mandos. Aparecerá el nivel de potencia 3 en el mando del elemento trasero y «Lo» en la pantalla del temporizador.  
Pulse  o  para encender o pagar el bloqueo automático.
- 5 Pulse  en cualquier momento en las opciones avanzadas para confirmar los ajustes y volver a poner la placa en espera.

## Engrasado

La superficie de cocción se engrasará con el uso normal. Si lo desea, puede engrasar la superficie de cocción con aceite vegetal o de cacahuete.

### Para «engrasar» la superficie:

- 1 Encienda la unidad  y deje que la superficie se caliente durante 15 minutos.
- 2 Apague la unidad pulsando  y aplique inmediatamente 30 ml de aceite sobre la superficie.
- 3 Añada 30 g de sal gorda y frote con aceite en la superficie con ayuda de una toalla de papel plegada o un paño bajo un utensilio.
- 4 Limpie la sal y el exceso de aceite y deje que la superficie se enfríe completamente.
- 5 Repita este proceso si lo desea para aumentar las propiedades antiadherentes de la superficie.

## Recomendaciones de mantenimiento


### LIMPIEZA

<b>Contramarco de acero inoxidable</b>	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.
<b>Panel de mandos</b>	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. <b>NOTA IMPORTANTE:</b> no aplique los limpiadores directamente sobre el panel de mandos.
<b>Superficie de cocción de acero inoxidable</b>	Limpiela después de cada uso. Dado que la comida entra en contacto directo con la superficie, solo utilice limpiadores aptos para el contacto con alimentos. Consulte la etiqueta antes de su uso. Nunca debe utilizar limpiadores comerciales para acero inoxidable. Si la superficie se ha engrasado, evite eliminar la grasa. Tras la limpieza, seque la superficie utilizando un paño suave para evitar las manchas de agua o cal. <b>Para limpiar mientras esté caliente:</b> Tenga cuidado para evitar quemaduras. Vierta cerca de 60 ml de agua en la superficie. Utilice un estropajo poco abrasivo para eliminar cuidadosamente los restos de alimentos de la superficie. Utilice un paño limpio bajo un utensilio para eliminar los líquidos y restos de alimentos disueltos sobre la superficie. Repita el proceso en caso necesario para limpiar la superficie completamente. Seque con un paño suave y limpio. <b>Para limpiar una vez frío:</b> Retire los restos grandes con ayuda de una espátula de plástico. Para evitar rayar la superficie, no utilice un utensilio de metal. Aplique una pequeña cantidad de agua o de un limpiador apto para el contacto con alimentos sobre la superficie. Utilice un estropajo poco abrasivo para limpiar la superficie. Utilice un paño limpio para eliminar los líquidos y restos de alimentos disueltos sobre la superficie. Repita el proceso en caso necesario para limpiar la superficie completamente. Seque con un paño suave y limpio.

## Localización y solución de problemas

### FUNCIONAMIENTO

#### La unidad no funciona.

- Compruebe si está encendido.
- Compruebe la red eléctrica de la unidad y asegúrese de que los fusibles no están fundidos.
- La unidad está en el modo de bloqueo. Mantenga pulsado  durante tres segundos para desbloquear el panel de mandos.

#### Problema de temperatura

- Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado de Wolf.

### SERVICIO

- Mantenga la calidad de su producto al ponerse 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 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.



## 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

- 2 Mesures de sécurité
- 6 Caractéristiques de la plaque à snacker/Teppanyaki
- 6 Fonctionnement de la plaque à snacker/Teppanyaki
- 9 Consignes d'entretien
- 10 Dépistage des pannes
- 11 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 6. 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.

## CONSIGNES 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.

## CONSIGNES IMPORTANTES

**REMARQUE IMPORTANTE :** Lisez toutes les instructions et les mesures de sécurité avant d'utiliser cet appareil.

- Afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, lisez avec attention ce guide avant d'utiliser cet appareil ménager.
- Assurez-vous que son installation et son entretien ultérieur sont effectués correctement. Il doit être correctement installé et mis à la terre par un poseur qualifié. Demandez au poseur de vous montrer le disjoncteur ou le fusible afin que vous sachiez où couper l'alimentation électrique.
- Un dépannage sous garantie doit être effectué par un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- Avant de procéder à un quelconque dépannage, débranchez la plaque de cuisson et coupez l'alimentation électrique en désactivant le disjoncteur ou en enlevant le fusible.

**REMARQUE IMPORTANTE :** La performance peut être affectée par une alimentation électrique inférieure à 240 volts.

## MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (jeunes enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises, sauf en cas de surveillance étroite ou d'instruction concernant l'usage de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Tout débordement doit être retiré du couvercle avant de l'ouvrir. La surface de la plaque à snacker/Teppanyaki doit pouvoir refroidir avant d'utiliser le couvercle.
- L'appareil ne doit pas être utilisé de concert avec une minuterie externe ou un système de télécommande.

## CONSIGNES IMPORTANTES

### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, ne rangez pas d'objets sur la surface de cuisson.

### ⚠ MISE EN GARDE

Il faut surveiller la cuisson. Une cuisson rapide doit être surveillée sans interruption.

### ⚠ AVERTISSEMENT

La cuisson sans surveillance sur une plaque à snacker/ Teppanyaki avec de l'huile ou des matières grasses peut être dangereuse et pourrait provoquer un incendie.

## MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Portez des vêtements appropriés. Ne laissez jamais de vêtements amples ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec la surface pendant que vous l'utilisez. Le tissu pourrait s'enflammer et provoquer des lésions corporelles.
- Ne laissez pas d'enfant seul ou sans surveillance à proximité de la plaque de cuisson en fonctionnement. N'autorisez jamais les enfants à s'asseoir ou à se tenir debout sur l'appareil. Ne les laissez pas jouer avec la plaque de cuisson.
- Ne placez pas d'objets qui présentent un intérêt pour les enfants au-dessus ou à l'arrière de la plaque de cuisson. Ils pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre, au risque de se blesser.
- Ne réparez et ne remplacez aucune pièce de cet appareil, sauf si cela est expressément recommandé dans la documentation qui vous a été fournie. Tout dépannage doit être effectué par un prestataire agréé par l'usine Wolf.

## CONSIGNES IMPORTANTES

### MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

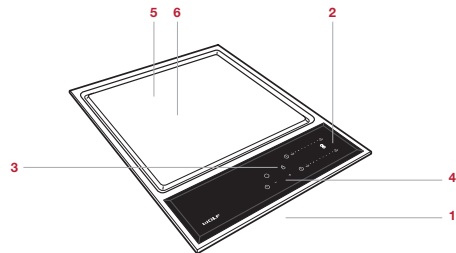
- Ne jetez pas d'eau sur les feux de graisse. Éteignez la flamme ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- Si la surface est fendue ou si la surface de cuisson ou le verre sont endommagés, désactivez l'appareil et débranchez de l'alimentation électrique afin d'éviter le risque de choc électrique.
- L'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Veuillez prendre des précautions pour éviter les pièces accessibles des résistances chauffantes.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à la vapeur pour nettoyer le verre du panneau de commande.
- Les objets en métal, par ex. les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et le papier aluminium ne sont pas recommandés pour cet appareil car ils pourraient devenir très chauds ou endommager la surface de cuisson.
- Après utilisation, désactivez l'appareil à l'aide des commandes et ne faites pas confiance à la minuterie automatique de désactivation.
- L'appareil ne doit pas être utilisé de concert avec une minuterie externe ou un système de télécommande.
- Le fait de laisser des matières grasses ou de l'huile sans surveillance sur l'appareil pourrait être dangereux et provoquer des incendies. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau. Il vaut mieux plutôt désactiver l'appareil puis, en faisant très attention, recouvrir les flammes avec un objet comme un couvercle ou une couverture d'extinction.
- Ne laissez jamais d'objets sur la plaque chauffante car ils pourraient s'enflammer.

## CONSERVEZ CES CONSIGNES

## Caractéristiques de la plaque à snacker/ Teppanyaki

### CARACTERISTIQUES


1	Plaque des caractéristiques du produit (sous la plaque)
2	Panneau de commande
3	Verrouillage du panneau de commande
4	Affichage de la minuterie
5	Surface de la plaque à snacker en fonte
6	Résistances chauffantes doubles



Plaque à snacker/Teppanyaki

## Pour vous lancer

Avant de commencer à cuisiner, veuillez prendre le temps de lire le présent guide d'utilisation et d'entretien. En effet, 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 à snacker/Teppanyaki Wolf.

Nettoyez la plaque en la faisant chauffer sur  pendant environ 10 minutes pour que tous les résidus d'huile provenant du processus de fabrication soient éliminés. Un peu de fumée et une légère odeur pourraient se dégager. C'est tout à fait normal. Nettoyez minutieusement la plaque avec de l'eau chaude et un détergent doux avant de l'utiliser. Ensuite, rincez-la et séchez-la à l'aide d'un torchon doux. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 9.

## Fonctionnement de la plaque à snacker/ Teppanyaki

### PANNEAU DE COMMANDE



Le panneau de commande est doté de touches lumineuses à effleurement. Un témoin de niveau de puissance pour les résistances chauffantes avant et arrière affiche le réglage de chaleur pour chaque commande de température faible à température élevée. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

Les témoins sur le panneau de commande s'allument pour indiquer la fonction en opération. Reportez-vous au tableau ci-après.

### VOYANT DU PANNEAU DE COMMANDE

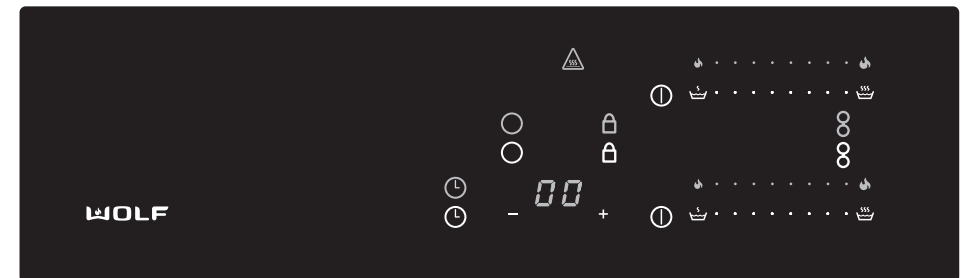
	Résistance(s) On (en marche)
	Panneau de commande verrouillé
	On (Marche)/Off (Arrêt)
	Low (Bas)
	High (Élevé)
	Activation du foyer avec zone intermédiaire
	Minuterie programmée
	Surface chaude

### VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

La fonction de verrouillage du panneau de commande empêche le fonctionnement par inadvertance. Pour verrouiller et déverrouiller le panneau de commande, maintenez la touche  enfoncée pendant trois secondes.  va s'allumer lorsque le panneau de commande est verrouillé.

Le panneau de commande va se verrouiller automatiquement au bout de 10 minutes d'inactivité. Cette fonction de verrouillage automatique peut être désactivée par le biais du menu des options enrichies. Reportez-vous à la page 8.

Lorsque l'appareil est mis sous tension pour la première fois, ou s'il y a eu une coupure de courant, par défaut, l'appareil se met en mode Verrouillage.



Panneau de commande.

## Fonctionnement de la plaque à snacker/ Teppanyaki



### NIVEAU DE PUISSANCE

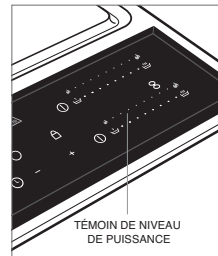
Lorsque la résistance chauffante est activée, le témoin de niveau de puissance s'allume indiquant le niveau de chaleur. La chaleur la plus faible est représentée par la petite flamme, les niveaux divers de chaleur par des témoins supplémentaires et la chaleur la plus forte par tous les témoins, y compris la grande flamme. Reportez-vous au tableau ci-après.

RÉGLAGE	NIVEAU DE PUISSANCE	USAGES
Low (Bas)	Témoins 1-3	Conserver au chaud
Medium (Moyen)	Témoins 4-5	Fruits et légumes
Medium High (Moyen élevé)	Témoins 6-7	Poissons, fruits de mer, poulet, viande hachée, saucisse et fromage grillé
High (temp. élevée)	Témoins 8-10	Viandes en morceaux et steaks

### TÉMOIN DE NIVEAU DE PUISSANCE

Réglage des commandes :

- 1 Pour activer une résistance chauffante, effleurez ① pour le foyer désiré (avant et/ou arrière) sur le panneau de commande. Le témoin de niveau de puissance va clignoter et tous les témoins pour ce foyer vont clignoter. Reportez-vous à l'illustration ci-après.
- 2 Pour finir l'activation, effleurez la touche  pour la chaleur la plus forte, la touche  pour la chaleur la plus basse, ou effleurez le témoin de niveau de puissance préréglé voulu.
- 3 Pour changer le réglage de chaleur pendant que la résistance chauffante est activée, effleurez ou faites glisser jusqu'au niveau de puissance préréglé désiré.
- 4 Pour désactiver la résistance chauffante, effleurez la touche ①.




Témoin de niveau de puissance.




### Cuisson à 2 zones

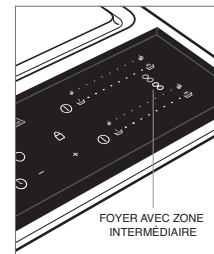
L'appareil possède deux zones de cuisson pouvant être réglées indépendamment. Pour régler les zones indépendamment, vérifiez que le foyer avec zone intermédiaire n'est pas activé, puis réglez les zones avant et arrière.

### CUISSON À ZONE UNIQUE SUR FOYER À ZONE INTERMÉDIAIRE

Il est possible d'activer une seule zone de cuisson, ou effleurez la touche  pour régler les deux zones de cuisson à la même température. Cette option permet d'avoir une surface de cuisson plus grande maintenue à une température constante.

Réglage des commandes :

- 1 Effleurez la touche ① pour la zone de cuisson avant.
- 2 Réglez la température voulue pour la zone avant.
- 3 Effleurez la touche  pour activer la zone arrière à la même température qu'à l'avant. Lorsque le foyer à zone intermédiaire est activé, la touche  s'allume sur le panneau de commande. Pour modifier la température une fois que le foyer à zone intermédiaire est activé, effleurez l'une des deux zones.
- 4 Pour revenir à la cuisson à 2 zones, effleurez la touche  et réglez la température pour chaque zone indépendamment.




Activation du foyer avec zone intermédiaire.

### PRÉCHAUFFAGE



Préchauffez pendant 10 environ avant de déposer la nourriture sur la plaque. Les aliments sont cuits directement sur la surface.

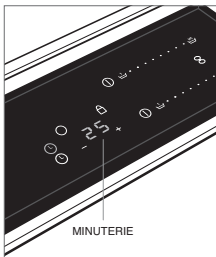
## Fonctionnement de la plaque à snacker/ Teppanyaki

### MINUTERIE

La minuterie peut être réglée par intervalles d'une minute jusqu'à 99 minutes au plus. Une fois la minuterie réglée, la touche  va s'allumer sur le panneau de commande et le compte à rebours s'affiche sur l'écran de la minuterie. Reportez-vous à l'illustration ci-après. La minuterie est indépendante du fonctionnement de l'appareil.


#### Réglage de la minuterie :

- 1 Effleurez la touche .
- 2 Effleurez « + » ou « - » et maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que la durée voulue s'affiche. Le compte à rebours commence en minutes.
- 3 La minuterie retentira lorsqu'il restera une minute et le compte à rebours se fera alors en secondes.
- 4 Une fois le temps écoulé, la minuterie retentira et continuera à sonner jusqu'à ce que la touche  soit effleurée.





Commande de la minuterie.

### INDICATEUR DE SURFACE CHAUDE

 La touche va s'allumer au panneau de commande et va rester allumée jusqu'à ce que la plaque ait refroidi. Elle restera allumée même lorsque l'appareil sera arrêté.

### TOUS LES FOYERS OFF (DÉSACTIVÉS)

Lorsqu'une ou plusieurs résistances chauffantes sont activées, la touche  s'allume sur le panneau de commande. Pour désactiver les deux foyers simultanément, effleurez la touche .









### DÉSACTIVATION AUTOMATIQUE

L'appareil se désactive automatiquement après une période de temps calculée en fonction du réglage de température. Pour les températures égales ou inférieures au niveau de puissance 3, le temps de désactivation automatique est de deux heures. Pour les températures supérieures au niveau de puissance 3, le temps de désactivation automatique est d'une heure.

### OPTIONS ENRICHIES

Les options enrichies permettent à l'utilisateur de régler les préférences pour le volume, la tonalité et le verrouillage du panneau de commande.

#### Modifications des réglages :



- 1 Lorsque l'appareil est désactivé et déverrouillé, effleurez la touche  et maintenez-la enfoncée pendant cinq secondes.
- 2 Le niveau de puissance 1 sur la commande du foyer arrière s'affichera et « VO » s'affichera sur l'écran de la minuterie.  
Effleurez la touche  ou  pour régler le volume.
- 3 Effleurez « + » sur la commande de la minuterie pour régler la tonalité. Le niveau de puissance 2 sur la commande du foyer arrière s'affichera et « Fr » s'affichera sur l'écran de la minuterie.  
Effleurez  ou  pour régler la tonalité.
- 4 Effleurez « + » sur la commande de la minuterie pour régler le verrouillage automatique du panneau de commande. Le niveau de puissance 3 sur la commande du foyer arrière s'affichera et « Lo » s'affichera sur l'écran de la minuterie.  
Effleurez la touche  ou  pour activer ou désactiver le verrouillage automatique du panneau de commande.
- 5 Effleurez la touche  à tout moment pendant que vous êtes dans la session des options enrichies pour confirmer les réglages et remettre la plaque de cuisson en mode veille.



## Conditionnement

La surface de cuisson sera conditionnée par l'usage normal. Si vous le désirez, vous pouvez conditionner la surface avec de l'huile d'arachide ou de l'huile végétale.

Pour « conditionner » la surface :

- 1 Mettez l'appareil sur  et laissez chauffer la surface pendant 15 minutes.
- 2 Désactivez l'appareil en effleurant la touche  puis étalez immédiatement 30 ml d'huile sur la surface.
- 3 Ajoutez 30 g de gros sel et frottez l'huile sur la surface à l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon plié sous un ustensile avec poignée.
- 4 Essuyez le surplus de sel et d'huile et laissez refroidir complètement la surface.
- 5 Répétez au besoin pour que la surface attache moins.

## Consignes d'entretien


### NETTOYAGE

<b>Moulure en acier inoxydable</b>	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 microfibre humide, puis avec une peau de chamois sèche. Déplacez toujours le chiffon dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
<b>Panneau de commande</b>	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. <b>REMARQUE IMPORTANTE :</b> Ne pulvérisez pas directement les produits nettoyants sur le panneau de commande.
<b>Surface de cuisson en acier inoxydable</b>	Nettoyez après chaque utilisation. Comme la nourriture est en contact direct avec la surface, veillez à n'utiliser que des produits nettoyants appropriés pour les produits alimentaires. Lisez l'étiquette avant usage. Il ne faut jamais utiliser des produits nettoyants pour acier inoxydable vendus dans le commerce. Si la surface a été conditionnée, veillez à retirer le produit utilisé à cet effet. Une fois la surface nettoyée, séchez-la avec un chiffon d'eau pour empêcher la formation de taches d'eau ou de calcaire. <b>Pour nettoyer alors que la plaque est encore chaude :</b> Faites attention d'éviter de vous brûler. Verser environ 60 ml d'eau sur la surface. Servez-vous d'un tampon à récurer légèrement abrasif avec poignée pour retirer délicatement les aliments accumulés sur la surface. Utilisez une serviette propre sous l'ustensile à poignée pour retirer les débris alimentaires dissous et le liquide sur la surface. Répétez au besoin jusqu'à ce que la surface soit complètement propre. Essuyez avec une serviette propre et douce. <b>Pour nettoyer une fois la plaque refroidie :</b> Retirez les gros morceaux à l'aide d'une spatule en plastique. Pour éviter de rayer la surface, n'utilisez pas d'ustensile en métal. Mettez un peu d'eau ou de produit approprié pour les produits alimentaires sur la surface. Servez-vous d'un tampon à récurer légèrement abrasif pour nettoyer la surface. Utilisez une serviette propre pour retirer les débris alimentaires dissous et le liquide sur la surface. Répétez au besoin jusqu'à ce que la surface soit complètement propre. Essuyez avec une serviette propre et douce.

## Dépistage des pannes

### FONCTIONNEMENT

#### L'appareil ne marche pas.

- Vérifiez que l'appareil est sous tension.
- Vérifiez si l'appareil est sous tension et si le disjoncteur de la maison est activé.
- L'appareil est en mode Verrouillage. Pour déverrouiller le panneau de commande, maintenez la touche  enfoncée pendant trois secondes.

#### Problème de température.

- Contactez un prestataire agréé par l'usine Wolf.

### 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 enregistrés à la page 2.

## 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

- 2 Precauzioni di sicurezza
- 6 Caratteristiche del modulo Teppanyaki
- 6 Funzionamento del modulo Teppanyaki
- 9 Consigli per la manutenzione
- 10 Risoluzione dei problemi
- 11 Garanzia Wolf

## Assistenza clienti

Il modello e il numero di serie sono indicati sull'etichetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 6 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.

## ISTRUZIONI IMPORTANTI

**⚠ 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

**NOTA IMPORTANTE:** leggere tutte le istruzioni relative alla sicurezza prima di utilizzare questo elettrodomestico.

- Prima di utilizzare l'elettrodomestico, leggere attentamente la presente guida per ridurre il rischio di incendio, folgorazione o lesioni alle persone.
- Verificare la correttezza di installazione e manutenzione. Rivolgersi a un tecnico specializzato per la corretta installazione e messa a terra di questo elettrodomestico. Chiedere all'addetto all'installazione di indicare la posizione dell'interruttore automatico o del fusibile qualora sia necessario scollegare l'unità.
- Il servizio di garanzia deve essere eseguito da un centro di assistenza certificato di Wolf.
- Prima di effettuare un intervento di manutenzione, scollegare l'alimentazione del piano cottura disattivando l'interruttore automatico o rimuovendo il fusibile.

**NOTA IMPORTANTE:** Se la tensione elettrica è inferiore a 240 V, le prestazioni potrebbero risultare compromesse.

## PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

- Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o non siano state istruite sull'uso dell'elettrodomestico da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Rimuovere eventuali versamenti prima dell'apertura del coperchio. Permettere il raffreddamento del modulo teppanyaki prima di utilizzare il coperchio.
- Non azionare l'elettrodomestico tramite un timer esterno o un sistema di controllo da remoto.

## ISTRUZIONI IMPORTANTI

### ⚠ AVVERTENZA

Per ridurre il rischio di incendio, non riporre oggetti sulla superficie del piano cottura.

### ⚠ ATTENZIONE

È necessario tenere d'occhio il processo di cottura.  
È necessario controllare costantemente anche un processo di cottura di breve durata.

### ⚠ AVVERTENZA

Pentole con olio bollente non sorvegliate sul piano cottura possono rappresentare potenziali cause di incendi e altri pericoli.

## PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

- Indossare indumenti appropriati. Non indossare mai indumenti larghi e non consentire che materiale infiammabile entri in contatto con la superficie durante il funzionamento. Gli indumenti potrebbero incendiarsi e causare lesioni alle persone.
- Con il piano di cottura in uso, non lasciare bambini soli nelle vicinanze. Impedire a bambini di sedersi o stare in piedi sull'elettrodomestico. Impedire a bambini di giocare con il piano di cottura.
- Non custodire oggetti di interesse per i bambini sopra o dietro il piano di cottura, per evitare che si arrampichino sull'elettrodomestico per prenderli.
- Non riparare né sostituire parti dell'elettrodomestico se non specificamente consigliato nella documentazione di accompagnamento. Per ogni intervento di manutenzione, fare riferimento al servizio di assistenza certificato Wolf.

## ISTRUZIONI IMPORTANTI

### PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

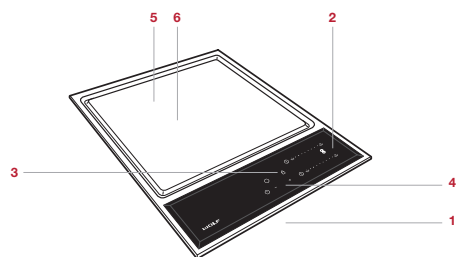
- Non utilizzare l'acqua sulle fiamme provocate da olio. Soffocare il fuoco o le fiamme o utilizzare un estintore chimico o a schiuma.
- Se la superficie è incrinata o sono presenti danni sulla superficie di cottura o sul vetro, è necessario spegnere l'elettrodomestico e scollegarlo dall'alimentazione elettrica per evitare possibili scosse elettriche.
- L'elettrodomestico e le parti accessibili al suo interno possono diventare bollenti durante l'utilizzo. Allontanarsi dalle parti esposte degli elementi riscaldanti.
- Non usare mai un sistema a vapore per pulire il vetro del pannello di controllo.
- Non utilizzare sull'unità oggetti di metallo, ad esempio coltelli, forchette, cucchiari, coperchi o carta stagnola. Potrebbero surriscaldarsi o danneggiare la superficie di cottura.
- Dopo l'utilizzo, spegnere l'unità utilizzando i controlli. Non affidarsi al timer di spegnimento automatico.
- Non azionare l'elettrodomestico tramite un timer esterno o un sistema di controllo da remoto.
- Pentole con olio bollente non sorvegliate sull'unità possono rappresentare potenziali cause di incendi e di altri pericoli. Non tentare MAI di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta ignifuga, ad esempio.
- Non lasciare mai oggetti sul fornello; potrebbero comportare il rischio di incendi.

## CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

## Caratteristiche del modulo Teppanyaki

### FUNZIONALITÀ

1	Targhetta identificativa del prodotto (parte inferiore dell'unità)
2	Pannello di controllo
3	Blocco del pannello di controllo
4	Display del timer
5	Superficie della piastra metallica
6	Doppi elementi riscaldanti



Modulo Teppanyaki.

## Introduzione

Prima di iniziare a cucinare, è importante dedicare qualche minuto alla lettura della presente guida all'uso e alla manutenzione. È essenziale acquisire dimestichezza con le procedure di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli di manutenzione del modulo teppanyaki Wolf.

Per garantire la rimozione di tutto l'olio residuo del processo di fabbricazione, riscaldare l'unità sul per circa 10 minuti. Sarà naturale sentire leggeri odori o del fumo. Pulire accuratamente l'unità con acqua calda e un detergente delicato prima dell'uso. Sciacquare e asciugare con un panno morbido. Consultare la sezione relativa ai consigli per la manutenzione a pagina 9.

## Funzionamento del modulo Teppanyaki

### PANNELLO DI CONTROLLO

Il pannello di controllo presenta comandi tattili con illuminazione. Un indicatore del livello di potenza per gli elementi riscaldanti anteriore e posteriore visualizza il calore impostato da basso ad alto. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.

Gli indicatori sul pannello di controllo si accendono indicando la specifica operazione. Consultare la tabella riportata di seguito.

### INDICATORI DEL PANNELLO DI CONTROLLO

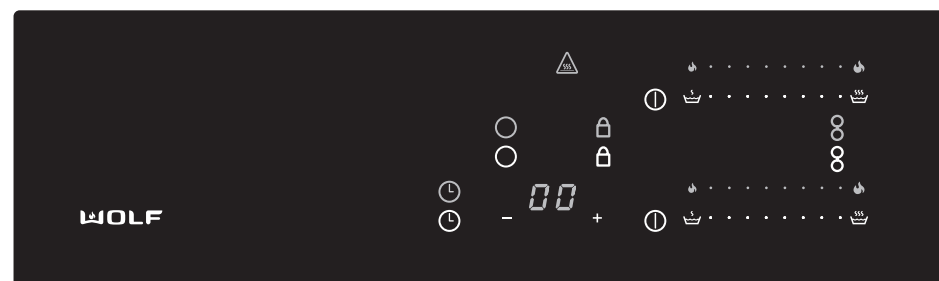
	Elementi accesi
	Pannello di controllo bloccato
	On/Off
	Basso
	Alto
	Attivazione del ponte
	Impostazione timer
	Superficie calda

### BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

La funzione di blocco del pannello di controllo impedisce l'azionamento indesiderato. Per bloccare e sbloccare il pannello di controllo, mantenere premuto per tre secondi. si accende quando il pannello di controllo è bloccato.

Il pannello di controllo si blocca automaticamente dopo 10 minuti di inattività. Questa funzione di blocco automatica può essere disabilitata dal menu delle opzioni estese. Fare riferimento a pagina 8.

Quando l'unità viene accesa per la prima volta o dopo un'interruzione dell'alimentazione, attiva automaticamente la modalità di blocco.



Pannello di controllo.



## Funzionamento del modulo Teppanyaki

### LIVELLO POTENZA

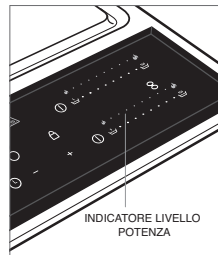
Quando viene attivato un elemento riscaldante, l'indicatore del livello di potenza si accende indicando il livello di calore. Il calore minimo è rappresentato dalla fiamma piccola, i livelli variabili di calore da indicatori supplementari e il calore massimo da tutti gli indicatori, inclusa la fiamma grande. Consultare la tabella riportata di seguito.

IMPOSTAZIONE	LIVELLO POTENZA	FUNZIONE
Basso	Indicatori 1-3	Tenere gli alimenti in caldo
Medio	Indicatori 4-5	Frutta e verdura
Medio Alto	Indicatori 6-7	Pesce, crostacei, pollo, hamburger, salsicce e formaggio grigliato
Alto	Indicatori 8-10	Carne a dadini e bistecche

### INDICATORE LIVELLO POTENZA

Impostazione dei comandi:

- 1 Per attivare un elemento riscaldante, toccare ① per l'elemento desiderato (anteriore o posteriore) sul pannello di controllo. L'indicatore del livello di potenza lampeggia e tutti gli indicatori di quell'elemento anche. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.
- 2 Per completare l'attivazione, toccare ☼ per il massimo calore, ☽ per il minimo calore oppure toccare l'indicatore del livello di potenza predefinita desiderato.
- 3 Per cambiare l'impostazione del calore a elemento acceso, toccare o far scorrere il dito sul livello di potenza predefinita desiderato.
- 4 Per spegnere l'elemento, toccare ①.



Indicatore livello potenza.

### COTTURA A 2 ZONE

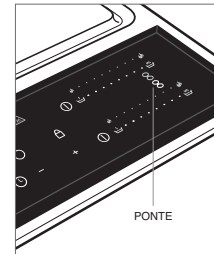
L'unità dispone di due zone di cottura che possono essere impostate in maniera indipendente. Per impostare le zone in modo indipendente, verificare che il ponte non sia attivato; quindi, regolare le zone anteriore e posteriore.

### COTTURA A SINGOLA ZONA | PONTE

È possibile attivare la cottura a singola zona oppure toccare ☽ per impostare la stessa temperatura per entrambe le zone di cottura. In questo modo, sarà possibile ottenere una superficie di cottura più ampia a temperatura costante.

Impostazione dei comandi:

- 1 Toccare ① per la zona di cottura anteriore.
- 2 Impostare la temperatura desiderata per la zona anteriore.
- 3 Toccare ☽ per attivare la zona posteriore alla stessa temperatura di quella anteriore. Quando il ponte è attivato, si accende ☽ sul pannello di controllo. Per cambiare la temperatura quando il bordo è attivato, toccare una delle zone.
- 4 Per ritornare alla cottura a 2 zone, toccare ☽ e regolare la temperatura per ciascuna zona in maniera indipendente.




Attivazione del ponte.

### PRERISCALDAMENTO



Preriscaldare per circa 10 minuti prima di aggiungere del cibo. Il cibo viene cucinato direttamente sulla superficie.

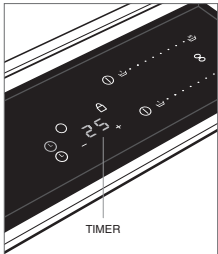
## Funzionamento del modulo Teppanyaki

### TIMER

Il timer può essere impostato a incrementi di un minuto fino a 99 minuti. Una volta impostato il tempo, si accende  sul pannello di controllo e sul display del timer compare il conto alla rovescia. Fare riferimento alla figura riportata di seguito. Il timer è indipendente dal funzionamento dell'unità.


#### Impostazione del timer:

- 1 Toccare .
- 2 Tenere premuto su + o - fino a visualizzare il tempo richiesto sul display del timer. Il timer inizia il conto alla rovescia in minuti.
- 3 Il timer emette un segnale acustico a un minuto dal termine e porta a termine il conto alla rovescia in secondi.
- 4 Una volta esaurito, il timer emette un segnale acustico e continua a emetterlo fino a quando non si tocca .





Comandi del timer.

### INDICATORE SUPERFICIE CALDA

 si accende sul pannello di controllo e rimarrà acceso fino al completo raffreddamento dell'unità. Può restare acceso anche se l'unità è spenta.

### TUTTO SPENTO

Quando uno o entrambi gli elementi riscaldanti sono accesi, si accende  sul pannello di controllo. Per spegnere entrambi gli elementi nello stesso momento, toccare .





### SPEGNIMENTO AUTOMATICO

L'unità si spegnerà automaticamente dopo un periodo di tempo, in base all'impostazione della temperatura. Per temperature minori o uguali al livello di potenza 3, il tempo di spegnimento automatico è di 2 ore. Per temperature maggiori o uguali al livello di potenza 3, il tempo di spegnimento automatico è di 1 ora.

### OPZIONI ESTESE

Le opzioni estese consentono all'utente di selezionare le preferenze per le opzioni di volume, suoni e blocco del pannello di controllo.



#### Impostazione della regolazione:

- 1 Con l'unità spenta e sbloccata, tenere premuto  per cinque secondi.
- 2 Verrà visualizzato il livello di potenza 1 sul comando dell'elemento posteriore e comparirà il messaggio "VO" sul display del timer.  
Toccare  o  per regolare il volume.
- 3 Toccare + sul comando del timer per regolare il suono. Verrà visualizzato il livello di potenza 2 sul comando dell'elemento posteriore e comparirà il messaggio "Fr" sul display del timer.  
Toccare  o  per regolare il tono.
- 4 Toccare + sul comando del timer per regolare il blocco automatico del pannello di controllo. Verrà visualizzato il livello di potenza 3 sul comando dell'elemento posteriore e comparirà il messaggio "Lo" sul display del timer.  
Toccare  o  per disattivare o attivare la funzione di blocco automatico.
- 5 Toccare  in qualsiasi momento con una delle opzioni estese attivate per confermare le impostazioni e riportare il piano cottura in modalità di sospensione.

## Trattamento

La superficie di cottura si logora con il normale utilizzo. Se si desidera, la superficie di cottura può essere trattata con olio di arachidi o vegetale.

### Per trattare la superficie:

- 1 Accendere l'unità su  e far riscaldare la superficie per 15 minuti.
- 2 Spegnerne l'unità toccando  e applicare immediatamente 30 ml di olio sulla superficie.
- 3 Aggiungere 30 g di sale marino grezzo e strofinare insieme all'olio sulla superficie, utilizzando un panno di carta ripiegato o un panno posto al di sotto di un utensile con manico.
- 4 Eliminare il sale e l'olio in eccesso e lasciare che la superficie si raffreddi completamente.
- 5 Ripetere come desiderato per aumentare le proprietà antiaderenti della superficie

## Consigli per la manutenzione


### PULIZIA

<b>Finitura in acciaio inossidabile</b>	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.
<b>Pannello di controllo</b>	Usare uno sgrassatore spray per rimuovere impronte digitali e macchie di alimenti. Per pulire il pannello spruzzare prima il detergente su un panno. <b>NOTA IMPORTANTE:</b> non spruzzare detergenti spray direttamente sul pannello di controllo.
<b>Superficie di cottura in acciaio inossidabile</b>	Pulire dopo ogni uso. Poiché il cibo entra in contatto diretto con la superficie, utilizzare esclusivamente detergenti sicuri per gli alimenti. Consultare l'etichetta prima dell'utilizzo. Non utilizzare mai i detergenti per acciaio inossidabile disponibili in commercio. Se la superficie è stata trattata, prestare attenzione a non rimuovere il trattamento. Dopo la pulizia, asciugare la superficie utilizzando un panno morbido per evitare che l'acqua o il detergente danneggino l'acciaio. <b>Per pulire mentre è ancora caldo:</b> Prestare attenzione a evitare scottature. Versare circa 60 ml di acqua sulla superficie. Utilizzare una paglietta leggermente abrasiva con maniglia per rimuovere delicatamente le incrostazioni di cibo dalla superficie. Utilizzare un panno pulito sotto a un utensile munito di maniglia per rimuovere i residui di cibo dissolti e i liquidi dalla superficie. Ripetere come necessario per pulire completamente la superficie. Asciugare con un panno morbido pulito. <b>Per pulire una volta raffreddato:</b> Rimuovere i residui di grandi dimensioni utilizzando una spatola in plastica rigida. Per evitare di graffiare la superficie, non utilizzare utensili in metallo. Versare sulla superficie una piccola quantità di acqua o un detergente sicuro per gli alimenti. Utilizzare una paglietta leggermente abrasiva per pulire la superficie. Utilizzare un panno pulito per rimuovere i residui di cibo dissolti e i liquidi dalla superficie. Ripetere come necessario per pulire completamente la superficie. Asciugare con un panno morbido pulito.

### Risoluzione dei problemi

#### FUNZIONAMENTO

##### L'unità non funziona.

- Verificare che l'alimentazione sia accesa.
- Verificare che l'interruttore dell'unità e l'interruttore elettrico dell'abitazione siano accesi.
- L'unità è in modalità di blocco. Per sbloccare il pannello di controllo, tenere premuto  per tre secondi.

##### Problemi di temperatura.

- Contattare un servizio di assistenza certificata Wolf.

#### 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 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 rintracciabile a pagina 2.

## 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

- 2 Sicherheitshinweise
- 6 Leistungsmerkmale des Teppanyaki-Moduls
- 6 Teppanyaki-Modulbetrieb
- 9 Pflegeempfehlungen
- 10 Fehlersuche
- 11 Wolf-Garantie

## Kundendienst

Die Modell- und Seriennummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 6 angegeben. Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. 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 ANWEISUNGEN

**⚠️ 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

**WICHTIGER HINWEIS:** Lesen Sie alle Sicherheitshinweise, bevor Sie den Herd benutzen.

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät benutzen, um der Gefahr von Brand, Stromschlag oder Verletzungen vorzubeugen.
- Achten Sie auf eine ordnungsgemäße Installation und Wartung. Das Gerät muss von einem qualifizierten Fachmann ordnungsgemäß angeschlossen und geerdet werden. Lassen Sie sich den Ort des Schutzschalters bzw. der Sicherung vom Installierer zeigen, damit Sie wissen, wo die Stromzufuhr abgeschaltet werden kann.
- Der Service während der Garantiezeit ist von einem zugelassenen Wolf-Kundendienstzentrum durchzuführen.
- Vor Wartungsarbeiten muss die Stromversorgung für das Kochfeld unterbrochen werden, indem der Schutzschalter ausgeschaltet oder die Sicherung entfernt wird.

**WICHTIGER HINWEIS:** Bei einer Stromversorgung von weniger als 240 Volt kann es zu einer Leistungsminderung kommen.

## ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät wurde nicht für Personen (einschl. Kindern) mit eingeschränkten physikalischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen/Kenntnissen konzipiert, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht oder erhalten Anweisungen für die Verwendung des Geräts von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Eventuelle Verschüttungen sind vor dem Öffnen von der Abdeckung zu entfernen. Die Oberfläche des Teppanyaki-Moduls sollte sich abkühlen, bevor die Abdeckung verwendet wird.
- Das Gerät darf nicht zusammen mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung betrieben werden.

## WICHTIGE ANWEISUNGEN

### ⚠️ ACHTUNG

Um die Brandgefahr zu reduzieren, dürfen keine Gegenstände auf den Kochflächen aufbewahrt werden.

### ⚠️ ACHTUNG

Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.

### ⚠️ ACHTUNG

Das unbeaufsichtigte Kochen auf dem Teppanyaki-Modul mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.

## ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Geeignete Kleidung tragen. Lose Teile der Kleidung oder andere brennbare Materialien dürfen nicht mit der Kochfläche in Berührung kommen. Stoff kann sich entzünden und Verletzungen verursachen.
- Lassen Sie Kinder nie allein oder unbeaufsichtigt, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Kindern nie erlauben, sich auf das Gerät zu setzen oder zu stellen. Kinder nicht mit dem Kochfeld spielen lassen.
- Dinge, die für Kinder von Interesse sein können, nicht über oder hinter dem Gerät aufbewahren, da diese sonst auf das Kochfeld klettern könnten, um sie zu erreichen, und sich möglicherweise verletzen.
- Teile des Gerätes nur reparieren oder ersetzen, wenn dies in der beigefügten Dokumentation speziell empfohlen wird. Alle Servicearbeiten sollten von einem zugelassenen Wolf-Kundendienstzentrum veranlasst werden.



## WICHTIGE ANWEISUNGEN

### ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

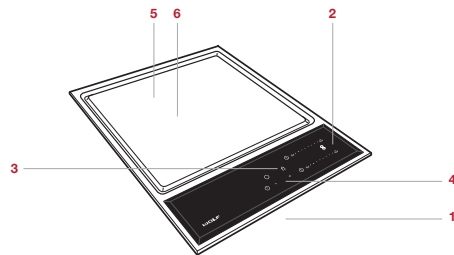
- Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen. Die Flamme ersticken oder eine Trockenchemikalie bzw. einen Löschschaum verwenden.
- Bei Rissbildung oder Beschädigung des Kochfelds oder des Glases muss das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung abgetrennt werden, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile können während der Verwendung heiß werden. Bitte achten Sie darauf, die zugänglichen Teile der Heizelemente zu vermeiden.
- Auf keinen Fall einen Dampfreiniger zum Reinigen des Schaltblenden-Glases verwenden.
- Objekte aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel, Abdeckungen oder Aluminiumfolie sollten nicht auf dem Gerät verwendet werden, da sie heiß werden und das Kochfeld beschädigen können.
- Das Gerät nach der Verwendung mit den Bedienelementen ausschalten und sich nicht auf den automatischen Ausschalttimer verlassen.
- Das Gerät darf nicht zusammen mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung betrieben werden.
- Fett oder Öl nicht unbeaufsichtigt auf dem Gerät lassen, da dies zu Bränden führen kann. NIEMALS versuchen, einen Brand mit Wasser zu löschen. Stattdessen das Gerät ausschalten und die Flammen sorgfältig mit einer Decke oder einer Feuerdecke abdecken.
- Niemals Gegenstände auf dem Kochfeld zurücklassen, da sie eine Brandgefahr darstellen.

## DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

## Leistungsmerkmale des Teppanyaki-Moduls

## LEISTUNGSMERKMALE


1	Typenschild des Produkts (Unterseite des Geräts)
2	Bedienfeld
3	Verriegelung des Bedienfelds
4	Timer-Display
5	Griddleoberfläche aus Eisen
6	Doppelheizelemente



Teppanyaki-Modul

## Erste Schritte

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, nehmen Sie sich die Zeit, diese Bedienungs- und Pflegeanleitung zu lesen. Es wird auf jeden Fall für Sie von Vorteil sein, sich mit den sicheren Arbeitspraktiken, den besonderen Merkmalen, der Bedienung sowie unseren Empfehlungen für das Teppanyaki-Module von Wolf vertraut zu machen.

Um sicherzustellen, dass das gesamte Öl vom Herstellungsprozess entfernt wurde, sollte das Gerät ca. 10 Minuten lang auf  aufgeheizt werden. Es kann zu einer geringfügigen Rauch- und Geruchsentwicklung kommen, was normal ist. Das Gerät mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gründlich reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen. Siehe Pflegeempfehlungen auf Seite 9.

## Teppanyaki-Modulbetrieb

## BEDIENFELD



Das Bedienfeld ist mit beleuchteten Berührungsbedienelementen ausgestattet. Eine Leistungsstufenanzeige für das vordere und hintere Heizelement gibt die Wärmeeinstellung von niedrig bis hoch an. Siehe Abbildung unten.

Die Anzeigen auf dem Bedienfeld leuchten und weisen auf den spezifischen Modulbetrieb hin. Siehe das Diagramm unten.

## BEDIENFELD-ANZEIGE

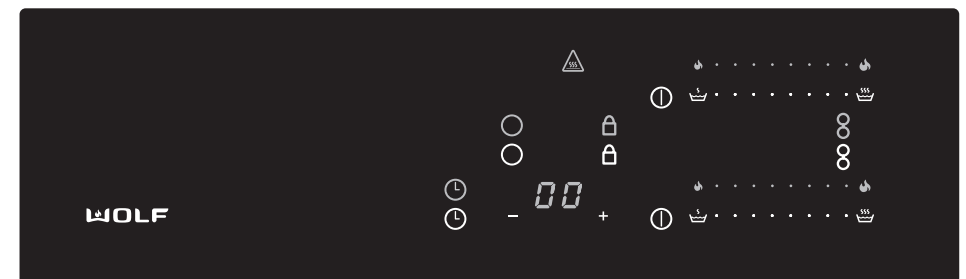
	Element(e) ein
	Bedienfeld verriegelt
	Ein/Aus
	Niedrig
	Hoch
	Brückenaktivierung
	Timer eingestellt
	Heiße Oberfläche

## VERRIEGELUNG DES BEDIENFELDS

Mit der Verriegelungsfunktion kann eine unerwünschte Bedienung des Moduls verhindert werden.  berühren und drei Sekunden lang gedrückt halten, um das Bedienfeld zu verriegeln und entriegeln.  leuchtet, wenn das Bedienfeld gesperrt ist.

Das Bedienfeld wird automatisch nach 10 Minuten ohne Aktivität gesperrt. Diese automatische Sperrfunktion kann über das Menü der erweiterten Optionen deaktiviert werden. Siehe Seite 8.

Wenn das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird oder wenn der Strom ausfällt, kehrt das Gerät standardmäßig zum Verriegelungsmodus zurück.



Bedienfeld

## Teppanyaki-Modulbetrieb





### LEISTUNGSSTUFE

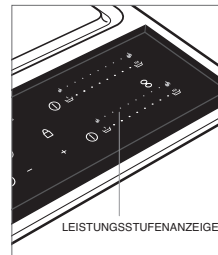
Bei Aktivierung des Heizelements leuchtet eine Leistungsstufenanzeige und zeigt die Heizstufe an. Die niedrigste Wärme wird von der kleinen Flamme dargestellt, unterschiedliche Wärmestufen durch zusätzliche Anzeigen (Punkte) und die höchste Wärme von allen Anzeigen, einschließlich der großen Flamme. Siehe das Diagramm unten.

EINSTELLUNG	LEISTUNGSSTUFE	VERWENDUNG
Niedrig	1-3 Anzeigen	Speisen warmhalten
Mittel	4-5 Anzeigen	Obst und Gemüse
Mittel/Hoch	6-7 Anzeigen	Fisch, Meeresfrüchte, Hähnchen, Burger, Wurst und gegrillter Käse
Hoch	8-10 Anzeigen	Geschnetzeltes und Steaks

### LEISTUNGSSTUFENANZEIGE

Bedienelemente einstellen:

- 1 Zum Aktivieren eines Heizelements  für das gewünschte Element (vorne und hinten) auf dem Bedienfeld berühren. Die Leistungsstufenanzeige blinkt, und alle Anzeigen für dieses Element blinken. Siehe Abbildung unten.
- 2 Zum Abschließen der Aktivierung  für die höchste Wärme,  für die niedrigste Wärme berühren, oder die gewünschte voreingestellte Leistungsstufenanzeige berühren.
- 3 Zum Ändern der Wärmeeinstellung, während das Element eingeschaltet ist, die gewünschte voreingestellte Leistungsstufe berühren oder über sie fahren.
- 4 Zum Ausschalten des Elements  berühren.




Leistungsstufenanzeige





### 2-ZONEN-KOCHEN

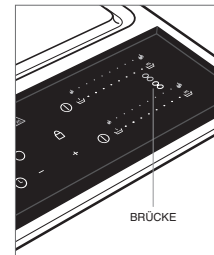
Das Gerät verfügt über zwei Kochzonen, die unabhängig voneinander eingestellt werden können. Um die Zonen einzeln einzustellen, sicherstellen, dass die Brücke nicht aktiviert ist, und dann die vorderen und hinteren Zonen einstellen.

### EINZEL-ZONEN- | BRÜCKEN-KOCHEN

Kochzonen können einzeln aktiviert werden. Durch Berühren von  lassen sich zwei Kochzonen auf dieselbe Temperatur einstellen. Somit entsteht eine größere Kochfläche bei gleichbleibender Temperatur.

Bedienelemente einstellen:

- 1  für die vordere Kochzone berühren.
- 2 Die vordere Kochzone auf die gewünschte Temperatur einstellen.
- 3  berühren, um die hintere Kochzone auf dieselbe Temperatur wie die vordere Kochzone einzustellen. Wenn die Brücke aktiviert ist, leuchtet  auf dem Bedienfeld auf. Eine der beiden Zonen bei aktivierter Brücke berühren, um die Temperatur zu ändern.
- 4 Um zum 2-Zonen-Kochen zurückzukehren,  berühren und die Temperatur für jede Zone einzeln einstellen.




Brückenaktivierung

### VORHEIZEN



Ca. 10 Minuten vorheizen, bevor Speisen aufgelegt werden. Die Speisen werden direkt auf der Oberfläche zubereitet.

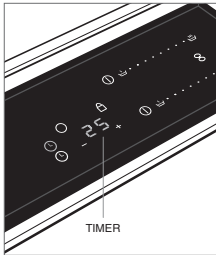
## Teppanyaki-Modulbetrieb

### TIMER

Der Timer kann in Schritten von einer Minute bis zu 99 Minuten eingestellt werden. Nach Einstellung der Zeit leuchtet  auf dem Bedienfeld, und der Countdown erscheint auf dem Timer-Display. Siehe Abbildung unten. Der Timer ist unabhängig vom Modulbetrieb.


#### Timer einstellen:

- 1  berühren.
- 2 + oder – berühren und gedrückt halten, bis die gewünschte Zeit im Timer-Display angezeigt wird. Der Timer beginnt den Countdown in Minuten.
- 3 Am Timer ertönt ein Glockenton, wenn noch eine Minute verbleibt. Dann läuft der Countdown in Sekunden ab.
- 4 Bei Beendigung ertönt am Timer solange ein Glockenton, bis  berührt wird.





Timer-Bedienelement

### ANZEIGE FÜR HEISSE FLÄCHE

 leuchtet auf dem Bedienfeld und bleibt beleuchtet, bis das Gerät abgekühlt ist. Es kann beleuchtet bleiben, selbst wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

### ALLES AUS

Wenn ein oder mehrere Heizelemente eingeschaltet sind, leuchtet  auf dem Bedienfeld. Zum gleichzeitigen Ausschalten beider Elemente  berühren.









### AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN

Das Gerät schaltet sich nach einer bestimmten Zeit, abhängig von der Temperatureinstellung, automatisch ab. Für Temperaturen unter der Leistungsstufe 3 beträgt die automatische Ausschaltzeit 2 Stunden. Für Temperaturen über der Leistungsstufe 3 beträgt die automatische Ausschaltzeit 1 Stunde.

### ERWEITERTE OPTIONEN

Mit den erweiterten Optionen kann der Benutzer seine bevorzugten Einstellungen für Lautstärke, Ton und die Sperre des Bedienfelds festlegen.



#### Einstellungen anpassen:

- 1 Während das Gerät ausgeschaltet und entriegelt ist,  berühren und fünf Sekunden lang gedrückt halten.
- 2 Auf der hinteren Elementbedientaste wird Leistungsstufe 1 angezeigt, und auf dem Timer-Display erscheint „VO“.  oder  berühren, um die Lautstärke anzupassen.
- 3 + auf der Timer-Bedientaste berühren, um den Ton anzupassen. Auf der hinteren Elementbedientaste wird Leistungsstufe 2 angezeigt, und auf dem Timer-Display erscheint „Fr“.  oder  berühren, um den Ton einzustellen.
- 4 + auf der Timer-Bedientaste berühren, um die automatische Bedienfeldverriegelung anzupassen. Auf der hinteren Elementbedientaste wird Leistungsstufe 3 angezeigt, und auf dem Timer-Display erscheint „Lo“.  oder  berühren, um die automatische Verriegelungsfunktion aus- oder einzuschalten.
- 5 Sie können in den erweiterten Optionen jederzeit  berühren, um die Einstellungen zu bestätigen und zum Stillstandmodus zurückzukehren.

## Versiegelung

Die Kochfläche wird bei normalem Gebrauch versiegelt. Nach Bedarf kann die Oberfläche mit Erdnuss- oder Pflanzenöl versiegelt werden.

„Versiegelung“ der Oberfläche:

- 1 Das Gerät auf  einstellen und 15 Minuten aufheizen lassen.
- 2 Gerät durch Berühren von  ausschalten und sofort 30 ml Öl auf die Oberfläche geben.
- 3 30 g grobes Meersalz hinzugeben und mit einem gefalteten Papiertuch oder einem Tuch, das um ein Küchenutensil mit Griff gewickelt wurde, mit dem Öl in die Oberfläche einreiben.
- 4 Salz und überschüssiges Öl abwischen und die Oberfläche komplett abkühlen lassen.
- 5 Nach Bedarf wiederholen, um die Antihaft-Eigenschaft der Oberfläche zu verbessern.

## Pflegeempfehlungen


### REINIGUNG

<b>Umrandung aus Edelstahl</b>	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.
<b>Bedienfeld</b>	Fingerabdrücke und Verschmutzungen durch Essensreste mit einem Entfettungsspray entfernen. Zuerst auf ein Tuch sprühen, bevor Sie das Bedienfeld abwischen. <b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Reinigungsmittel nicht direkt auf das Bedienfeld sprühen.
<b>Kochfläche aus Edelstahl</b>	Nach jeder Verwendung reinigen. Da Lebensmittel direkt mit der Oberfläche in Berührung kommen, sollten nur lebensmitteltaugliche Reiniger verwendet werden. Lesen Sie das Etikett vor dem Gebrauch. Handelsübliche Edelstahlreiniger sollten niemals verwendet werden. Wenn die Oberfläche versiegelt ist, ist darauf zu achten, die Versiegelung nicht zu entfernen. Nach der Reinigung die Oberfläche mit einem weichen Tuch trocknen, damit keine Wasser- oder Kalkflecken entstehen. <b>Reinigung der warmen Oberfläche:</b> Vorsichtig vorgehen, um Verbrennungen zu vermeiden. Ca. 60 ml Wasser auf die Oberfläche gießen. Lebensmittelreste vorsichtig mit einem Scheuerpad mit Griff von der Oberfläche entfernen. Aufgelöste Speisereste und Flüssigkeiten mit einem sauberen Tuch entfernen, das um ein Küchenutensil mit Griff gewickelt wurde. Solange wiederholen, bis die Oberfläche komplett sauber ist. Mit einem sauberen weichen Tuch trocken wischen. <b>Reinigung der abgekühlten Oberfläche:</b> Große Speisereste mit einem steifen Plastik-Pfannenheber entfernen. Keine Metallutensilien verwenden, damit die Oberfläche nicht verkratzt wird. Eine kleine Menge Wasser oder lebensmitteltauglichen Reiniger auf die Oberfläche auftragen. Die Oberfläche mit einem leicht abrasiven Scheuerpad reinigen. Aufgelöste Speisereste und Flüssigkeiten mit einem sauberen Tuch entfernen. Solange wiederholen, bis die Oberfläche komplett sauber ist. Mit einem sauberen weichen Tuch trocken wischen.

## Fehlersuche

### BEDIENUNG

#### Das Kochfeld funktioniert nicht.

- Sicherstellen, dass der Strom eingeschaltet ist.
- Sicherstellen, dass die Stromzufuhr zum Gerät und der Schutzschalter eingeschaltet sind.
- Modul ist im Verriegelungsmodus.  berühren und drei Sekunden lang gedrückt halten, um das Bedienfeld zu entriegeln.

#### Temperaturproblem.

- Wenden Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum.

### SERVICE

- Halten Sie die in Ihr Produkt integrierte Qualität aufrecht, indem Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum wenden.
- Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, benötigen Sie die Modell- und Seriennummern Ihres Produkts. Beide Nummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 6 angegeben.
- Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Diese Informationen sollten auf Seite 2 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
- 6 Functies teppanyaki-module
- 6 Bediening teppanyaki-module
- 9 Aanbevelingen voor onderhoud
- 10 Probleemoplossing
- 11 Wolf-garantie

## Klantenservice

Het model en serienummer 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. Noteer die gegevens hieronder.

### SERVICE-INFORMATIE

Modelnummer \_\_\_\_\_  
 Serienummer \_\_\_\_\_  
 Installatiedatum \_\_\_\_\_  
 Naam gecertificeerde service \_\_\_\_\_  
 Nummer gecertificeerde service \_\_\_\_\_  
 Erkende dealer \_\_\_\_\_  
 Dealernummer \_\_\_\_\_

### Belangrijke opmerking

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

**BELANGRIJK** duidt op informatie van bijzonder belang.

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

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

## BELANGRIJKE INSTRUCTIES

### ⚠ WAARSCHUWING

**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

**BELANGRIJK:** Lees alle instructies voordat u dit apparaat gebruikt.

- Lees deze handleiding zorgvuldig voordat u dit apparaat gebruikt om risico op brand, elektrische schokken of letsel te verminderen.
- Zorg voor een goede installatie en onderhoudsvoorziening. Dit toestel moet naar behoren worden geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde technicus. Vraag de installateur om u de locatie van de vermogenschakelaar of zekering te laten zien zodat u weet waar u de stroom kunt uitschakelen.
- Garantie-onderhoud moet worden uitgevoerd door een door Wolf-fabriek erkende service.
- Voordat onderhoud wordt uitgevoerd, moet u de voeding naar de kookplaat loskoppelen door de vermogenschakelaar uit te schakelen of de zekering te verwijderen.

**BELANGRIJK:** De prestaties kunnen worden beïnvloed als de elektrische voeding lager is dan 240 volt.

## ALGEMENE VEILIGHEIDSMATREGELEN

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon worden begeleid of onderricht in het gebruik van het apparaat.
- Eventuele voedselresten moeten vóór opening worden verwijderd van het deksel. Het oppervlak van de teppanyaki moet afkoelen voordat u het deksel gebruikt.
- Het toestel mag niet worden gebruikt in combinatie met een externe timer of afstandsbedieningssysteem.

## BELANGRIJKE INSTRUCTIES

### ⚠ WAARSCHUWING

Verklein het risico op brand en bewaar geen items op het kookoppervlak.

### ⚠ VOORZICHTIG

Op het kookproces moet worden toegezien. Op een kort kookproces moet permanent worden toegezien.

### ⚠ WAARSCHUWING

Zonder toezicht koken op de teppanyaki met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

## ALGEMENE VEILIGHEIDSMATREGELEN

- Draag geschikte kleding. Laat losse kleding of andere brandbare materialen niet in contact komen met het oppervlak als dit in gebruik is. Stof kan vlam vatten en leiden tot persoonlijk letsel.
- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht als de kookplaat in gebruik is. Laat kinderen nooit bij het apparaat zitten of staan. Laat kinderen niet spelen met de kookplaat.
- Bewaar geen spullen waar kinderen belangstelling voor kunnen hebben boven of aan de achterkant van de kookplaat; ze kunnen op het apparaat klimmen om erbij te komen en letsel oplopen.
- Repareer of vervang geen onderdelen van dit apparaat, tenzij dat in de documentatie die u heeft gekregen expliciet wordt aanbevolen. Alle onderhoud moet worden uitgevoerd door een door Wolf-fabriek erkende service.

## BELANGRIJKE INSTRUCTIES

### ALGEMENE VEILIGHEIDSMATREGELEN

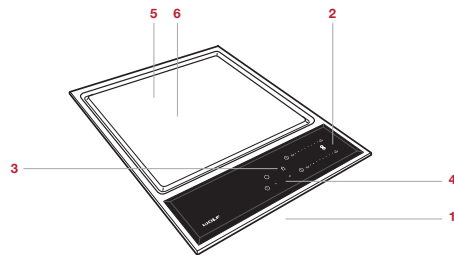
- Gebruik geen water om brandend vet te blussen. Smoor de vlammen of gebruik een droge chemische stof of schuimblusapparaat.
- Als het oppervlak is gebarsten of als er schade is aan het kookoppervlak of het glas, moet het toestel worden uitgeschakeld en losgekoppeld van de elektriciteitsvoorziening om een elektrische schok te voorkomen.
- Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens gebruik. Zorg dat u de toegankelijke delen van de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Gebruik nooit een stoomreiniger om het glas van het controlepaneel schoon te maken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels, deksels en aluminiumfolie, mogen niet op het apparaat worden gebruikt; deze kunnen warm worden of het kookoppervlak beschadigen.
- Schakel het apparaat na gebruik uit met de bedieningsknoppen en vertrouw niet op de automatische uitschakeling.
- Het toestel mag niet worden gebruikt in combinatie met een externe timer of afstandsbedieningssysteem.
- Het zonder toezicht laten staan van vet of olie op het apparaat kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden. Probeer een brand nooit met water te blussen. Schakel in plaats daarvan het toestel uit en dek vervolgens de vlammen zorgvuldig af met een deksel of een branddeken.
- Laat objecten nooit op de kookplaat staan als zij een brandgevaar vormen.

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

## Functies teppanyaki-module

### FUNCTIES


1	Typeplaatje van product (onderkant van apparaat)
2	Bedieningspaneel
3	Vergrendeling van bedieningspaneel
4	Weergave tijdklok
5	Oppervlak ijzeren bakplaat
6	Dubbele verwarmingselementen



Teppanyaki-module.

## Aan de slag

Neem voordat u gaat koken even de tijd om deze gebruiksaanwijzing en onderhoudsgids te lezen. U zult er baat bij hebben om u vertrouwd te maken met de veiligheidspraktijken, de eigenschappen, de werking en de onderhoudsaanbevelingen van deze teppanyakimodule van Wolf.

Om te zorgen dat alle overgebleven olie uit het productieproces is verwijderd, verwarmt u het apparaat  ongeveer 10 minuten voor. Een kleine hoeveelheid rook en geur is normaal. Reinig het apparaat voor gebruik grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel schoon en maak droog met een zachte doek. Raadpleeg de onderhoudstips op pagina 9.

## Bediening van teppanyaki

### BEDIENINGSPANEEL


Het bedieningspaneel is voorzien van verlichte aanraakpunten. Een stroomvermogensindicator voor de verwarmingselementen aan voor- en achterzijde geeft de warmte-instelling weer van laag tot hoog. Zie de afbeelding hieronder.

Indicatoren op het bedieningspaneel gaan branden om bepaalde functies aan te geven. Zie de tabel hieronder.

### INDICATOR BEDIENINGSPANEEL

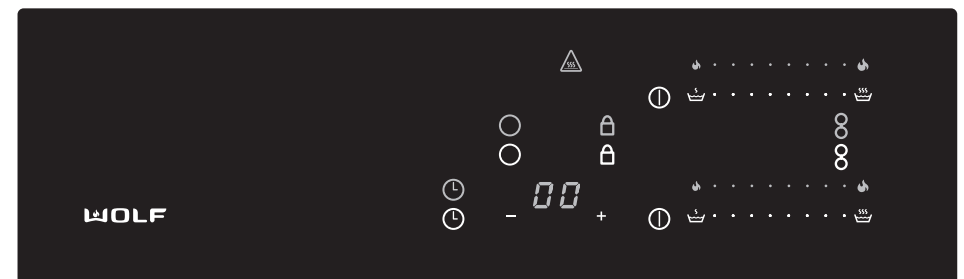
	Element(en) aan
	Bedieningspaneel vergrendeld
	Aan / uit
	Laag
	Hoog
	Brugactivering
	Timer ingesteld
	Heet oppervlak

### VERGRENDELING BEDIENINGSPANEEL

De vergrendelingsfunctie zorgt ervoor dat het apparaat niet ongewild in werking treedt. Houd  drie seconden ingedrukt om het bedieningspaneel te vergrendelen en te ontgrendelen.  brandt als het bedieningspaneel is vergrendeld.

Het bedieningspaneel wordt na 10 minuten inactiviteit automatisch vergrendeld. Deze automatische vergrendelingsfunctie kan worden uitgeschakeld via het uitgebreide optiemenu. Zie pagina 8.

Als het apparaat voor het eerst wordt ingeschakeld en ook na een stroomstoring treedt het apparaat standaard in vergrendelingsmodus.



Bedieningspaneel.

## Bediening van teppanyaki



### VERMOGEN

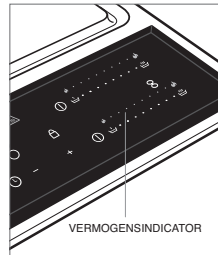
Wanneer het verwarmingselement wordt ingeschakeld, gaat de stroomvermogensindicator branden om de hoeveelheid warmte aan te geven. De laagste hitte wordt aangegeven door de kleine vlam, opeenvolgende warmteniveaus door aanvullende indicatoren, en de hoogste warmte door alle indicatoren, inclusief de grote vlam. Zie de tabel hieronder.

INSTELLING	VERMOGEN	GEBRUIK
Laag	1-3 indicatoren	Eten warm houden
Medium	4-5 indicatoren	Groenten en fruit
Middelhoog	6-7 indicatoren	Vis, schaal- en schelpdieren, kip, hamburgers, worst en gegrilde kaas
Hoog	8-10 indicatoren	Blokjes vlees en biefstuk

### VERMOGENSINDICATOR

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Om een verwarmingselement in te schakelen, tik op ① op het bedieningspaneel voor het gewenste element (voorzijde of achterzijde). De stroomvermogensindicator knippert en alle indicatoren voor dat element knipperen. Zie de afbeelding hieronder.
- 2 Om de activering te voltooien, tik op  voor de hoogste verwarming, op  voor de laagste verwarming, of tik op de gewenste vooringestelde stroomvermogensindicator.
- 3 Om de warmte-instelling te wijzigen terwijl het element aan staat, tik of schuif naar het gewenste vooringestelde vermogensniveau.
- 4 Om het element uit te schakelen, tik op ①.




Stroomvermogensindicator




### 2-ZONE KOKEN

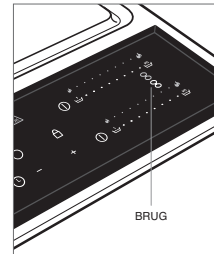
Het apparaat is voorzien van twee kookzones die onafhankelijk van elkaar kunnen worden ingesteld. Om de zones apart van elkaar in te stellen, controleert u of de brug niet is geactiveerd; vervolgens past u de zones aan de voorzijde en achterzijde aan.

### KOKEN OP ENKELE ZONE | BRUG

Er kan een enkele kookzone worden geactiveerd, of tik op  om beide kookzones op dezelfde temperatuur in te stellen. Hierdoor verkrijgt u een groter kookoppervlak met een consistente temperatuur.

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Tik op ① voor de voorste kookzone.
- 2 Stel de gewenste temperatuur in voor de voorste zone.
- 3 Tik op  om de achterste zone op dezelfde temperatuur in te stellen als de voorkant. Wanneer de brug aan staat, gaat  branden op het bedieningspaneel. Als u de temperatuur wilt wijzigen als de brug is geactiveerd, druk dan op een van de zones.
- 4 Om 2-zone-koken weer in te schakelen, drukt u op  en past u de temperatuur voor elke zone apart in.




Brugactivering.

### VOORVERWARMEN



Verwarm ongeveer tien minuten vóór voordat u voedsel toevoegt. Voedsel wordt rechtstreeks op het oppervlak bereid.

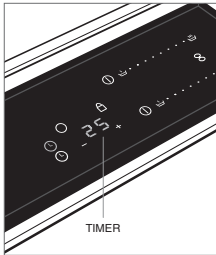
## Bediening van teppanyaki

### TIMER

De timer kan in stappen van één minuut op maximaal 99 minuten worden ingesteld. Zodra een tijd is ingesteld, gaat  op het bedieningspaneel branden en wordt het aftellen zichtbaar op het display van de timer. Zie de afbeelding hieronder. De timer loopt onafhankelijk van het apparaat.

#### Timer instellen:

- 1 Tik op .
- 2 Houd + of – ingedrukt totdat de gewenste tijd op het display van de timer wordt weergegeven. Timer begint met aftellen in minuten.
- 3 Timer geeft signaal af als één minuut resteert en telt dan af in seconden.
- 4 Na het aftellen laat de timer een signaal klinken totdat op  wordt getikt.





Timerbediening.

### INDICATOR VAN HEET OPPERVLAK

 gaat branden op het bedieningspaneel totdat de module is afgekoeld. De indicator kan blijven branden, ook als het apparaat is uitgeschakeld.

### ALLES UIT

Wanneer één of beide verwarmingselementen aan staan, gaat  branden op het bedieningspaneel. Tik om beide elementen op hetzelfde moment uit te schakelen op .









### AUTOMATISCH UITSCHAKELEN

Het apparaat schakelt na een bepaalde periode automatisch uit op basis van de temperatuurinstelling. Voor temperaturen op of onder vermogensniveau 3 is de automatische uitschakelingstijd 2 uur. Voor temperaturen boven vermogensniveau 3 is de automatische uitschakelingstijd 1 uur.

### UITGEBREIDE OPTIES

Via de uitgebreide opties kan de gebruiker voorkeuren instellen voor volume, toon, vergrendeling van het bedieningspaneel.

#### Instellingen aanpassen:

- 1 Als het apparaat uit staat en is ontgrendeld, houd dan  vijf seconden ingedrukt.
- 2 Vermogensniveau 1 wordt op het achterste besturingselement weergegeven en 'VO' verschijnt op het timerdisplay.  
Tik op  of op  om het volume aan te passen.
- 3 Tik op + op de timerbediening om de toon te wijzigen. Vermogensniveau 2 wordt op het achterste besturingselement weergegeven en 'Fr' verschijnt op het timerdisplay.  
Tik op  of op  om de toon aan te passen.
- 4 Tik op + op de timerbediening om de automatische vergrendeling van het bedieningspaneel te wijzigen. Vermogensniveau 3 wordt op het achterste besturingselement weergegeven en 'Lo' verschijnt op het timerdisplay.  
Tik op  of op  om de automatische vergrendelingsfunctie uit of in te schakelen.
- 5 Tik in de uitgebreide opties op elk gewenst moment op  om de instellingen te bevestigen en schakel de kookplaat weer uit.

## Kruidenrij

Bij normaal gebruik wordt het kookoppervlak met kruiden en oliën behandeld. Eventueel kan het kookoppervlak met arachide- of plantaardige olie worden geprepareerd.

Om het oppervlak met kruiden en/of oliën te prepareren:

- 1 Schakel het apparaat in op  en laat het oppervlak 15 minuten warm worden.
- 2 Schakel apparaat uit door te tikken op  en breng onmiddellijk 30 ml olie aan op het oppervlak.
- 3 Voeg 30 g grof zeezout toe en wrijf olie in op het oppervlak met gevouwen keukenpapier of een doek onder een spatel of pollepel.
- 4 Wrijf zout en overtollige olie weg en laat het oppervlak volledig afkoelen.
- 5 Herhaal eventueel om de niet-klevende eigenschappen van het oppervlak te vergroten.

## Aanbevelingen voor onderhoud


### REINIGEN

RVS-trim	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. <b>BELANGRIJK:</b> Sproei reinigingsmiddelen niet rechtstreeks op het bedieningspaneel.
RVS-kookoppervlak	Reinig na elk gebruik. Aangezien voedsel in direct contact met het oppervlak komt, mogen alleen voedselveilige reinigingsmiddelen worden gebruikt. Raadpleeg het etiket vóór gebruik. Commercieel verkrijgbare RVS-reinigers mogen niet worden gebruikt. Als het oppervlak is gekruidd, moeten de kruiden voorzichtig worden verwijderd. Droog het oppervlak na het schoonmaken met een zachte doek om water- of kalkvlekken te voorkomen. <b>Reinigen als de kookplaat nog warm is:</b> Wees voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Giet ongeveer 60 ml water op het oppervlak. Gebruik een licht schurende spons met een handvat om voedsel zacht van het oppervlak te verwijderen. Gebruik een schone handdoek onder een gebruiksvorwerp met handvat om opgeloste voedselresten en vloeistoffen van het oppervlak te verwijderen. Herhaal zo nodig om het oppervlak volledig schoon te maken. Veeg droog met een schone zachte handdoek. <b>Om te reinigen na afkoeling:</b> Verwijder grote voedseldelen met een stevige kunststof spatel. Gebruik geen metalen voorwerp om krassen op het oppervlak te voorkomen. Breng een kleine hoeveelheid water of voedsel-veilig schoonmaakmiddel aan op het oppervlak. Gebruik een licht schurende spons om het oppervlak schoon te maken. Gebruik een schone handdoek om opgeloste voedselresten en vloeistoffen van het oppervlak te verwijderen. Herhaal zo nodig om het oppervlak volledig schoon te maken. Veeg droog met een schone zachte handdoek.

## Probleemoplossing

### BEDIENING

#### Apparaat werkt niet.

- Controleer of de stroom is ingeschakeld.
- Controleer of de elektrische stroom naar het apparaat en de stroomonderbreker zijn ingeschakeld.
- Apparaat bevindt zich in vergrendelingsmodus. Houd  drie seconden ingedrukt om het bedieningspaneel te ontgrendelen.

#### Probleem met temperatuur.

- Neem contact op met de erkende onderhoudsdienst van de Wolf-fabriek.

### 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 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: 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

- 2 安全注意事项
- 6 Teppanyaki模块功能
- 6 Teppanyaki模块操作
- 9 维护建议
- 10 故障排除
- 11 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6页。出于质保目的，您还需要知悉安装日期和授权的Wolf经销商名称。记录以下信息，以供日后参考。

### 服务信息

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

## 重要提示

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

**重要提示**突出显示尤为重要的信息。

**注意**表示如果不遵守说明，可能会导致轻微的人身伤害或产品损坏的情况。

**警告**表示如果不遵守注意事项，可能会导致严重伤害或死亡的危险。

## 安全注意事项

## 重要说明

### 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

**重要提示：**在使用本电器之前，请阅读所有安全说明。

- 在使用本电器之前，请仔细阅读本指南，以降低火灾、触电或受伤的风险。
- 确保正确的安装和维修。本电器必须由合格的技术人员正确安装和接地。让安装人员向您展示断路器或保险丝的位置，以便您知道在哪里可以断开电源。
- 必须由Wolf工厂认证的服务部门执行质保服务。
- 在执行任何维修之前，关闭断路器或拆下保险丝，以断开灶具电源。

**重要提示：**如果电源低于240伏，可能会影响设备性能。

## 一般安全注意事项

- 本产品不适用于身体、感觉或心理能力降低或缺乏经验和知识的人员（包括儿童）使用，除非负责他们安全的人员已对其进行有关使用该设备的监督或指导。
- 打开前，应从盖子上除去任何溢出物。在使用盖子之前，应可以冷却teppanyaki的煎盘。
- 本电器不得与外部定时器或遥控系统配合使用。

## 重要说明

### ⚠警告

为了降低发生火灾的危险，切勿将物品存放在煎盘上。

### ⚠注意

必须值守烹饪过程。必须始终值守短时间烹饪过程。

### ⚠警告

使用脂肪或油无人值守的teppanyaki烹饪可能存在危险，并可能导致火灾。

## 一般安全注意事项

- 穿戴合适的服装。在操作过程中，切勿让宽松的衣服或其他易燃材料与煎盘接触。织物可能被点燃，从而会导致人身伤害。
- 切勿让儿童独自或无人照护的情况下留在灶具正处于工作状态的区域。切勿允许儿童坐在或站在电器上。切勿允许儿童玩耍炊具。
- 切勿将儿童感兴趣的物品存放在炊具上方或后方，因为他们可能会爬上电器去拿物品，从而导致人身伤害。
- 切勿修理或更换电器的任何部件，除非在您收到的资料中特别推荐。所有服务应由Wolf工厂认证的服务部门执行。

## 重要说明

### 一般安全注意事项

- 切勿试图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。
- 如果电器表面破裂或者煎盘或玻璃有损坏，则必须关闭电器并断开电源，以避免可能的触电危险。
- 在使用过程中，电器及其外露部件会变热。请注意，不要接触加热元件的外露部分。
- 切勿使用蒸汽清洁器来清洁控制面板玻璃。
- 不得在本设备上使用由金属制成的器件（例如刀具、叉子、勺子、盖子或铝箔），因为它们可能变热或损坏煎盘。

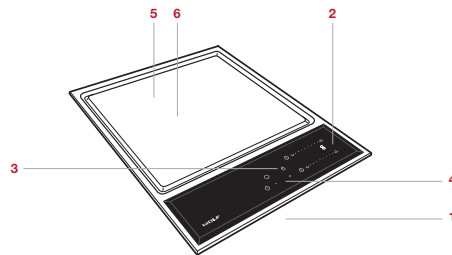
- 使用后，请用控制器关闭设备，而不要依赖于自动关闭定时器。
- 本电器不得与外部定时器或遥控系统配合使用。
- 将脂肪或油放在设备上而无人值守可能很危险，并可能导致火灾。切勿试图用水去灭火。而应当关闭电器，然后用某物（如盖子或防火毯）小心地盖住火焰。
- 切勿将物体放在炉盘上，因为这会导致发生火灾的危险。

## 保存这些说明

## Teppanyaki 模块功能

## 功能


1	产品铭牌 (设备底部)
2	控制面板
3	控制面板锁定
4	定时器显示屏
5	铁烤盘表面
6	双加热元件



Teppanyaki 模块。

## 入门指南

在开始烹饪之前，请花些时间阅读本使用和维护指南。该指南有助于您了解 Wolf teppanyaki 模块的安全惯例、功能、操作和维护建议。

为确保去除制造过程中的所有残留油渍，请在  上将设备加热约 10 分钟。有少量烟雾和气味属于正常。使用前，用热水和温和的清洁剂彻底清洁设备。冲洗并用软布擦干。参见第 9 页的维护建议。

## Teppanyaki 操作

## 控制面板

控制面板具有发光触摸控件。前部和后部加热元件的功率水平指示灯显示从低到高的加热设置。参见下图。

控制面板上的指示灯将亮起，以指示具体操作。参见下面的图表。

## 控制面板指示灯



元件接通



控制面板已锁定



开/关



低



高



桥激活




定时器设置



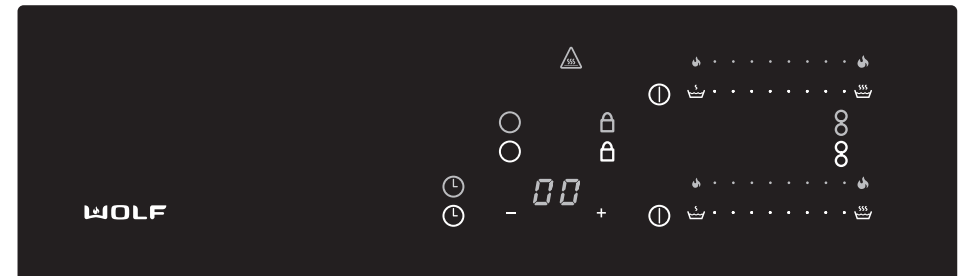
热表面

## 控制面板锁定

控制面板锁定功能可防止误操作。触摸并按住  三秒钟，可锁定和解锁控制面板。锁定控制面板时灯将亮起。

无操作 10 分钟后，控制面板将自动锁定。可通过扩展选项菜单禁用此自动锁定功能。参见第 8 页。

当本设备首次通电和断电后，将默认为锁定模式。



控制面板。

## Teppanyaki操作

### 功率水平

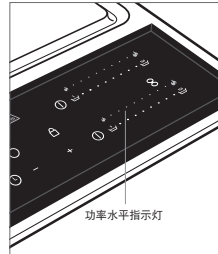
激活加热元件后，功率水平指示灯将亮起，以指示加热水平。最低热量由小火焰表示，可通过附加指示灯指示变化的热量水平，最高热量由包括大火焰在内的所有指示灯加以表示。参见下面的图表。

设置	功率水平	使用
低	1-3个指示灯	保持食品温度
中	4-5个指示灯	水果和蔬菜
中等偏高	6-7个指示灯	鱼、海鲜、鸡肉、汉堡、香肠和烤奶酪
高	8-10个指示灯	肉丁和牛排

### 功率水平指示灯

设置控件：

- 1 要激活加热元件，触摸①，以应用于控制面板上所需的元件（前部或后部）。功率水平指示灯将闪烁，并且该元件的所有指示灯将闪烁。参见下图。
- 2 要完成激活，最高热量请触摸☼，最低热量请触摸☼，或触摸所需的预设功率水平指示灯。
- 3 要在元件打开时更改加热设置，请触摸或滑动到所需的预设功率水平。
- 4 要关闭元件，请触摸①。



功率水平指示灯。

### 2区烹饪

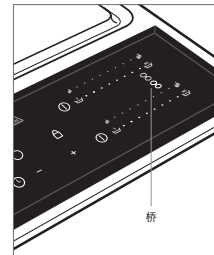
该设备具有可独立设置的两个烹饪区。要单独设置区域，核实桥未被激活，然后调节前区和后区。

#### 单区 | 桥烹饪

可以激活单个烹饪区，或者触摸☼，将两个烹饪区设为相同的温度。这提供了在一致温度下的更大煎盘。

设置控件：

- 1 如使用前烹饪区，请触摸①。
- 2 设置前区所需的温度。
- 3 触摸☼，与前区相同的温度激活后区。当桥被激活时，☼将在控制面板上亮起。要在激活桥时更改温度，请触摸任一区域。
- 4 要返回2区烹饪，请触摸☼，然后单独调节每个区域的温度。




桥激活。

### 预热



在加入食物前，预热约10分钟。直接在煎盘上烹饪食物。

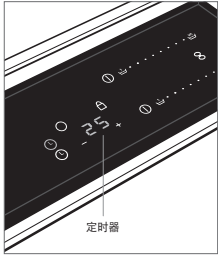
## Teppanyaki操作

### 定时器

以一分钟增量设置定时器，最大值为99分钟。设定时间后，将在控制面板上亮起，并且在定时器显示屏上显示倒计时。参见下图。定时器与设备操作无关。


设置定时器：

- 1 触摸.
- 2 触摸并按住+或-，直至所需时间显示在计时器显示屏上。计时器将以分钟为单位开始倒计时。
- 3 剩余一分钟时，定时器会鸣响，并以秒为单位完成倒计时。
- 4 倒计时完成后，定时器会鸣响并持续发出鸣叫声，直至触摸才停止。





定时器控制。

### 热表面指示灯

将在控制面板上亮起并保持开启状态，直至设备冷却。即使本设备关闭，该指示灯也可能保持亮起。

### 全部关闭

当一个或两个加热元件开启时，将在控制面板上亮起。要同时关闭两个元件，请触摸.









### 自动关机

根据温度设置，设备将在一段时间后自动关闭。如果温度等于或低于功率水平3，则自动关闭时间为2小时。如果温度高于功率水平3，则自动关闭时间为1小时。

### 扩展选项

扩展选项功能允许用户设置偏好的音量、音调和控制面板锁定。

设置调节：



- 1 当设备关闭且未锁定时，触摸并按住五秒钟。
- 2 将显示后部元件控制上的功率水平1，并且定时器显示屏上将显示“VO”。  
触摸或调节音量。
- 3 触摸定时器控件上的+，调节音调。将显示后部元件控制上的功率水平2，并且定时器显示屏上将显示“Fr”。  
触摸或调节音调。
- 4 触摸定时器控件上的+，调节自动控制面板锁定。将显示后部元件控制上的功率水平3，并且定时器显示屏上将显示“Lo”。  
触摸或，分别关闭或打开自动锁定功能。
- 5 在扩展选项中随时触摸，即可确认设置并将灶具返回至闲置状态。



## 调味料

正常使用下，在煎盘里加入调味料。如果需要，可以向煎盘里倒入花生油或植物油调味。

要“调味”煎盘：

- 1 将设备打开至 ，加热煎盘15分钟。
- 2 触摸  关闭设备，立即在煎盘上涂抹30 ml油。
- 3 加入30 g粗海盐，使用折叠的纸巾或抹布在擦洗后的器皿下将油擦在煎盘上。
- 4 擦除盐和多余的油，使煎盘完全冷却。
- 5 根据需要重复此步骤，以增加煎盘的不沾性。

## 维护建议


### 清洁

不锈钢装饰	使用非腐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。
不锈钢煎盘	每次使用后予以清洁。由于食物直接接触煎盘，所以仅可使用食品安全的清洁剂。使用前参看标签。切不可使用商业性不锈钢清洁剂。如果煎盘中已放置了调味料，应注意不要将其除去。清洁后，使用软布擦干煎盘，以防止水或水垢污染。 高温时清洁：应特别小心以防烫伤。将约60 ml的水倒在煎盘上。使用带手柄的软磨砂擦洗垫，轻轻除去煎盘内积聚的食物。使用干净的抹布擦拭擦洗过的器皿，除去煎盘上溶解的食物残渣和液体。根据需要重复此步骤，以彻底清洁煎盘。用干净的软抹布擦干。 冷却后清洁：使用硬质塑料刮刀，清除较大残渣。为避免划伤煎盘，请勿使用金属器具。在煎盘上倒少量水或食品安全清洁剂。使用软磨砂擦洗垫清洁煎盘。使用干净的抹布擦拭，以除去煎盘上溶解的食物残渣和液体。根据需要重复此步骤，以彻底清洁煎盘。用干净的软抹布擦干。

## 故障排除

### 操作

设备不工作。

- 核实电源已打开。
- 核实设备和家中断路器的电源已打开。
- 设备处于锁定模式。触摸并按住三秒钟，解锁控制面板。

温度问题。

- 联系Wolf工厂认证的服务部门。

### 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

9012981 REV-A

2/2017

