



# Sealed Burner Rangetop

## *Use and Care Guide*

---

Guía de uso y mantenimiento

---

Guide d'utilisation et d'entretien

---

Guida all'uso e alla manutenzione

---

Bedienungs- und Pflegeanleitung

---

Gids voor gebruik en onderhoud

---

使用和维护指南



## Contents

- 2 Sealed Burner Rangetops
- 3 Safety Precautions
- 7 Sealed Burner Rangetop Features
- 7 Rangetop 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 7 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.

### ▲ WARNING

#### FOR AUSTRALIA ONLY:

- Do not use or store flammable materials in the appliance storage drawer or near this appliance.
- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while in operation.
- Do not modify this appliance.
- A ventilation unit is suggested for use with this appliance. Refer to the instructions shipped with the ventilation unit for proper clearances.
- If the information in the guide is not followed, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.
- This appliance must be properly installed and serviced by a qualified installer, service agency or gas supplier and grounded (earthed) by a qualified technician.
- DO NOT PLACE ARTICLES ON OR AGAINST THIS APPLIANCE.
- DO NOT USE THIS APPLIANCE AS A SPACE HEATER.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS

### ⚠ CAUTION

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

### ⚠ WARNING

**These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.**

- Clean only those parts listed in this guide. A steam cleaner is not to be used.
- Do not use cooking vessels smaller than 120 mm or vessels that extend beyond the cooking surface.
- The performance of this product has been verified according to EN 30-1-1, this appliance is Class 3.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS

- **Automatic Burner Control System Instructions**

**Description:** A spark electrode ignites each surface burner, eliminating the need for open flame pilots. For safety and convenience, each burner is equipped with an automatic ignition system which automatically ignites any burner if extinguished.

**Behavior:** When the cooktop control knob is pushed in and turned to the open position, the system creates a spark to ignite the burner. The spark continues for five seconds or until the electronic ignition system senses a flame, whichever comes first. If the igniter fails to ignite the gas within five seconds, the gas safety shutoff valve closes, eliminating the gas flow for five seconds. After five seconds, the valve opens, and the igniter automatically attempts to re-ignite. After the fifth attempt, the burner knobs must be turned to the closed position. To verify the cooktop burner operation, push in and turn the control knob to the open position. If the burner does not ignite within five seconds, turn the control knob to the closed position. Verify the burner is in the proper position. Verify the power cord is plugged in and the circuit breaker or house fuse is not blown. Verify operation again. If the burner does not ignite within five seconds, turn the control knob to the closed position, and open an exterior door or window. Wait one minute. If the flames are extinguished (for any reason), turn the control knob to the closed position, and wait one minute. Verify the flames do not extinguish when reduced to low quickly. Verify correct operation of each burner individually and in combination.

**IMPORTANT NOTE:** Surface burners automatically ignite after a power interruption.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS

### **⚠ WARNING**

Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never try to extinguish a fire with water. Switch off the appliance and cover the flame with a lid or fire blanket.

### **⚠ CAUTION**

The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

### **⚠ WARNING**

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

### **⚠ 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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS

### **⚠ CAUTION**

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

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

### **⚠ CAUTION**

The use of hob guards and non-listed accessories can cause accidents.

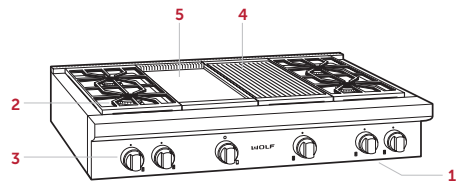
### **⚠ WARNING**

Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

## Sealed Burner Rangetop Features

### FEATURES

- 1 Product Rating Plate
- 2 Surface Burner
- 3 Control Knob
- 4 Optional Chargrill
- 5 Optional Griddle/Teppanyaki
- 6 Optional Wok Burner (not shown)



1219 mm Sealed Burner Rangetop shown

## Getting Started

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

- To ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed, clean the rangetop thoroughly with hot water and a mild detergent prior to use. Rinse and dry with a soft cloth. Refer to Care Recommendations on page 9.
- Verify surface burner components are assembled correctly.
- Optional chargrill and griddle/teppanyaki require special attention. Refer to page 8.
- Verify all packaging material is removed from the wok ring and plate.

## Surface Burners

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

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

### SURFACE BURNER RATING

The rear left burner is 2.9 kW. Any additional burners are 4.7 kW.

#### ⚠ CAUTION

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

#### ⚠ WARNING

**Turn off the burner if clicking is not audible within five seconds. Do not operate and contact Wolf Factory Certified Service.**

## CONTROL KNOBS

ICON	KNOB	SETTINGS
	Surface Burner	
	Chargrill	
	Griddle/Teppanyaki	40°C–240°C
	Wok Burner	

## Chargrill

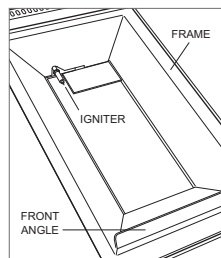
The chargrill has an infrared burner that transfers intense heat to food, searing the outside to seal in juices. Cook food directly on the chargrill grate, do not use cookware. The back 178 mm of the chargrill is cooler than the rest of the surface. This area can be used to hold foods until they are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

### Assemble the chargrill:

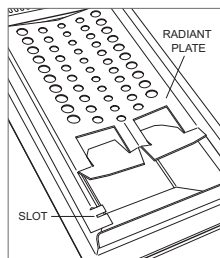
- 1 To assemble, position the chargrill frame on the rangetop. Refer to the illustration below.
- 2 Align the slots of the radiant plate with front angle of the frame. Refer to the illustration below. The slots should fit over the front angle and sit flat on the chargrill frame.
- 3 Install the chargrill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

### CAUTION

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



Chargrill frame



Chargrill radiant plate

### CHARGRILL OPERATION

The stainless steel cover must be removed prior to operation.

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

### CAUTION

Accessible parts may be hot when the chargrill is in use. Young children should be kept away.

## Griddle/Teppanyaki

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

### Season the griddle/teppanyaki:

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

### GRIDDLE/TEPPANYAKI OPERATION

The stainless steel cover must be removed prior to operation.

- 1 Turn on ventilation.
- 2 Push and turn the control knob counterclockwise to the desired temperature. The igniter clicks until the burner is lit.
- 3 The indicator light above the knob illuminates until the griddle/teppanyaki reaches the set temperature. The light cycles on and off as more heat is required to maintain the set temperature.



### Wok Burner

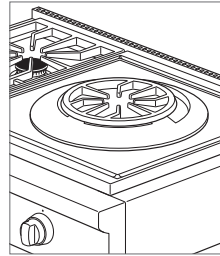
The wok burner has a large burner that transfers intense heat directly to the wok, which is ideal for wok cooking. To select a simmer setting, turn the control knob to the lowest setting. The minimum wok size is 356 mm in diameter. The maximum wok size is 457 mm in diameter.

#### WOK BURNER OPERATION

- 1 Turn on ventilation.
- 2 Push and turn the control knob counterclockwise to HI. After 3–5 seconds, the igniter clicks until the burner is lit.
- 3 Once lit, continue to turn the knob counterclockwise to the desired setting.

#### WOK BURNER GRATE

The wok burner grate allows the wok to function as a large surface burner for flat-bottom pots up to 356 mm in diameter.



Wok burner grate

### Care Recommendations

#### CLEANING

<b>Stainless steel</b>	Use a nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing chamois. Always follow the grain of stainless steel.
<b>Burner grates</b>	Remove and place on a flat surface near the sink. Clean with hot water and mild detergent or paste of baking soda and water. Do not immerse in water. Towel dry.
<b>Burner pan</b>	Remove surface debris before cleaning to help speed up the cleaning process and decrease the chance of scratching the surface during cleaning. Using a mild abrasive cleaner or spray degreaser, clean and rinse the surface and dry immediately to avoid streaking. To clean hard water stains, use white vinegar and water. Rinse and dry immediately.
<b>Surface burners</b>	Allow to cool. Use a mild detergent or spray degreaser to clean. Rinse with water and towel dry.
<b>Chargrill</b>	After cooking is complete, allow the chargrill to remain on for 10 minutes. High heat helps burn off excess food particles. When cool, remove the grate and place in the sink. Cover with wet dish towels and pour hot water over it to help loosen residue. Clean with soap and a scouring pad. Rinse and dry.
<b>Griddle/teppanyaki</b>	Scrape grease into the grease collection tray after each use. When the surface has cooled, wipe with a paper towel to remove excess grease or oil. After each use, reapply a small amount of peanut or vegetable oil on a paper towel and spread evenly. Occasionally, remove the seasoning. Pour 120 ml warm water and 5 ml griddle/teppanyaki cleaner onto the griddle/teppanyaki and scrape residue into the grease collection tray, then empty. When dry, reapply a small amount of oil for seasoning.
<b>Wok ring</b>	Clean with hot water and mild detergent or paste of baking soda and water. Towel dry.
<b>Control knobs Bezels</b>	Using a damp cloth, wipe with a mild detergent or spray degreaser; rinse and dry. Do not place in the dishwasher.

### Troubleshooting

#### OPERATION

##### **Rangetop does not operate.**

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

##### **Erratic flame, poor ignition, or no ignition.**

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

##### **Chargrill clicks continually.**

- Verify the knob is set fully at HI.

##### **Griddle/teppanyaki indicator light flashes.**

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

#### SERVICE

- Maintain the quality built into your product by contacting Wolf Factory Certified Service.
- When contacting service, you will need the model and serial number of your product. Both numbers are listed on the product rating plate. Refer to page 7 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.

#### SERVICE (FOR AUSTRALIA ONLY)

- Yearly maintenance is recommended.
- 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 7 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.
- For Australia only, contact:  
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd  
Level 10, 469 La Trobe Street  
Melbourne Victoria 3000  
Phone 03 9600 2218  
subzero-wolf.com.au

#### SERVICE (FOR UNITED KINGDOM ONLY)

- Sub-Zero & Wolf Ltd  
9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex, CM9 4XB  
020 8418 3800  
service@subzero-wolf.co.uk  
www.subzero-wolf.co.uk

## Warranty

---

### Wolf Appliance International Limited Warranty

#### FOR RESIDENTIAL USE

##### FULL TWO YEAR WARRANTY\*

For two years from the date of original installation, this Wolf Appliance product warranty covers all parts and labor to repair or replace, under normal residential use, any part of the product that proves to be defective in materials or workmanship. All service provided by Wolf Appliance under the above warranty must be performed by Wolf Factory Certified Service, unless otherwise specified by Wolf Appliance, Inc. Service will be provided during normal business hours.

##### LIMITED FIVE YEAR WARRANTY

For five years from the date of original installation, Wolf Appliance will repair or replace the following parts that prove to be defective in materials or workmanship: stainless steel briquette trays, gas valves, drip pans, electronic control boards and electric heating elements. If the owner uses Wolf Factory Certified Service, the service provider will repair or replace these parts with the owner paying for all other costs, including labor. If the owner uses non-certified service, the owner must contact Wolf Appliance, Inc. (using the information below) to receive repaired or replacement parts. Wolf Appliance will not reimburse the owner for parts purchased from non-certified service or other sources.

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

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



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

## Índice

- 2 Encimeras de cocción a gas con quemadores herméticos
- 3 Precauciones de seguridad
- 7 Características de la encimera de cocción a gas con quemadores herméticos
- 7 Funcionamiento de la encimera
- 9 Recomendaciones de mantenimiento
- 10 Localización y solución de problemas
- 11 Garantía de 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 7 para ver la ubicación de la placa de datos. Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Guarde la siguiente información para tenerla como referencia en el futuro.

### INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO

Referencia del modelo
Número de serie
Fecha de instalación
Nombre del servicio certificado
Número del 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.

### ▲ AVISO

#### SOLO PARA AUSTRALIA:

- No utilice ni almacene materiales inflamables en el cajón de almacenamiento o cerca de este aparato.
- No pulverice aerosoles en las proximidades de este aparato cuando esté en funcionamiento.
- No modifique este aparato.
- Se recomienda utilizar un sistema de ventilación con este aparato. Consulte las instrucciones que se envían con el sistema de ventilación para dejar las distancias de separación correctas.
- Si no sigue las instrucciones que se proporcionan en la guía, es posible que se produzca un incendio o una explosión que puede provocar daños en la propiedad, heridas graves o incluso la muerte.
- Este aparato debe ser instalado y puesto en funcionamiento de manera correcta por un técnico cualificado, centro de asistencia o proveedor de gas, así como ser conectado a tierra por un técnico cualificado.
- NO COLOQUE ARTÍCULOS ENCIMA DE ESTE APARATO NI LOS APOYE SOBRE EL MISMO.
- NO UTILICE ESTE APARATO COMO UN CALEFACTOR.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

### ⚠ AVISO

**Estas instrucciones solamente serán válidas si el símbolo del país aparece en el aparato. Si el símbolo correspondiente no aparece en el aparato, debe consultar las instrucciones técnicas para obtener las instrucciones necesarias referentes a las modificaciones del aparato para adaptarlas a las condiciones de uso del país.**

- Limpie solo las piezas que se especifican en esta guía. Tampoco debe utilizar limpiadores de vapor.
- No utilice recipientes de cocción que tengan un tamaño inferior a 120 mm o recipientes que sobresalgan de la superficie de cocción.
- El rendimiento de este producto perteneciente a la Clase 3 ha sido verificado conforme a la norma EN 30-1-1.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES

- **Instrucciones del sistema de control del quemador automático**

**Descripción:** Un electrodo de chispa enciende cada quemador de superficie, eliminándose de este modo la necesidad de que se abra el piloto de la llama. Por su seguridad y comodidad, cada uno de los quemadores está equipado con un sistema de encendido automático que enciende automáticamente cualquier quemador si este se apaga accidentalmente.

**Comportamiento:** Cuando pulse el mando de la placa y lo gire hasta la posición abierta, el sistema produce una chispa que enciende el quemador. Esta chispa se mantiene durante cinco segundos o hasta que el sistema de encendido electrónico detecte una llama, lo que ocurra primero. Si la placa no se enciende en cinco segundos, la válvula de cierre de seguridad del gas se cierra eliminando el flujo de gas durante cinco segundos. Transcurridos cinco segundos, la válvula se abre y el encendedor intenta automáticamente volver a encender el quemador. Después del quinto intento, los mandos del quemador deben girarse a la posición cerrada. Para comprobar que el quemador de la placa funciona, presione el mando y gírelo hasta la posición abierta. Si el quemador no se enciende en cinco segundos, gire el mando hasta la posición cerrada. Compruebe que el quemador está en la posición correcta. Compruebe que el cable eléctrico esté conectado y que el cortacircuitos o fusible no estén fundidos. Vuelva a comprobar el funcionamiento. Si el quemador no se enciende en cinco segundos, gire el mando hasta la posición cerrada y abra una puerta o ventana exterior. Espere un minuto. Si las llamas se apagan (por cualquier motivo), gire el mando hasta la posición cerrada y espere un minuto. Compruebe que las llamas no se apaguen al reducir el flujo de gas rápidamente. Compruebe que los quemadores funcionan correctamente tanto de manera individual como combinados.

**NOTA IMPORTANTE:** Los quemadores de superficie se encienden automáticamente después de que se produzca un corte de la alimentación eléctrica.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES

### **⚠ AVISO**

Dejar la comida sin supervisión mientras cocina con grasa o aceite puede ser peligroso e incluso provocar un incendio. Nunca intente extinguir un incendio con agua. Apague el aparato y cubra con cuidado la llama con una tapa o una manta para incendios.

### **⚠ PRECAUCIÓN**

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

### **⚠ AVISO**

El aparato y sus zonas accesibles pueden calentarse durante su uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos caloríficos. Mantenga alejados a los niños menores de ocho años, salvo que estén bajo supervisión permanente.

### **⚠ 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 deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES

### **⚠ PRECAUCIÓN**

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

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

### **⚠ PRECAUCIÓN**

El uso de protectores para zonas de cocción y accesorios no especificados puede ocasionar accidentes.

### **⚠ AVISO**

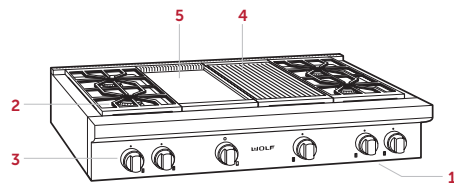
Peligro de incendio: no deje elementos sobre las superficies de cocción.



### Características de la encimera de cocción a gas con quemadores herméticos

#### CARACTERÍSTICAS

1	Placa de datos del producto
2	Quemador de superficie
3	Mando de control
4	Parrilla opcional
5	Placa/Teppanyaki opcional
6	Quemador para wok opcional (no se muestra)



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

### Primeros pasos

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

- Para garantizar que no queda ningún resto de grasa del proceso de fabricación, limpie minuciosamente la encimera con agua caliente y un detergente suave antes de su uso. Acláre y seque con un paño suave. Consulte la sección «Recomendaciones de mantenimiento» en la página 9.
- Compruebe que los componentes de los quemadores de superficie están montados correctamente.
- La parrilla y la placa/teppanyaki opcionales requieren una especial atención. Consulte la página 8.
- Compruebe que ha retirado todo el material de embalaje del aro para apoyar el wok y de la placa.

### Quemadores de superficie

Para encender el quemador, oprima el mando y gírelo en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición HI. El encendedor hará clic hasta que el quemador se encienda. Una vez encendido, siga girando el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ajuste deseado.

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

#### POTENCIA DEL QUEMADOR DE SUPERFICIE

El quemador trasero izquierdo tiene una potencia de 2,9 kW. Los demás quemadores tienen una potencia de 4,7 kW.

#### ⚠ PRECAUCIÓN

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

#### ⚠ AVISO

**Apague el quemador si no escucha un sonido similar a un clic en cinco segundos. No ponga en funcionamiento la unidad y póngase en contacto con el servicio técnico autorizado de Wolf.**

### MANDOS

ICONO	MANDO	AJUSTES
	Quemador de superficie	
	Parrilla	
	Placa/Teppanyaki	40 °C–240 °C
	Quemador para wok	

### Parrilla

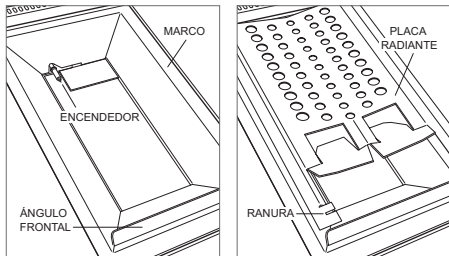
La parrilla tiene un quemador con infrarrojos que transfiere un intenso calor a los alimentos, asándolos por fuera para sellar los jugos. Cocine los alimentos directamente en la parrilla, no utilice recipientes de cocina. La parte posterior de 178 mm de la parrilla es más fría que el resto de la superficie.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

#### Montaje de la parrilla:

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

#### ⚠ PRECAUCIÓN

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



Marco de la parrilla

Placa radiante de la parrilla

### FUNCIONAMIENTO DE LA PARRILLA

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

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

#### ⚠ PRECAUCIÓN

Es posible que las zonas accesibles estén calientes cuando se esté usando la parrilla. Mantenga alejados a los niños pequeños.

### Placa/Teppanyaki

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

#### Aceite la placa/teppanyaki:

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

### FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA/TEPPANYAKI

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

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

### Quemador para wok

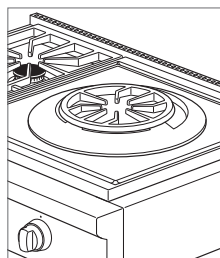
El quemador para wok es un quemador grande que transfiere un intenso calor directamente al wok, lo cual resulta ideal para cocinar al wok. Para seleccionar el fuego lento, gire el mando hasta la configuración más baja. El tamaño mínimo del wok es 356 mm de diámetro. El tamaño máximo del wok es 457 mm de diámetro.

#### FUNCIONAMIENTO DEL QUEMADOR PARA WOK

- 1 Encienda la ventilación.
- 2 Pulse y gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta HI. Cuando hayan transcurrido de 3 a 5 segundos, el encendedor hará clic hasta que el quemador se encienda.
- 3 Una vez encendido, siga girando el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ajuste deseado.

#### REJILLA DEL QUEMADOR PARA WOK

La rejilla del quemador para wok permite que el wok funcione como un quemador de superficie grande para cazuelas con una base plana.



Rejilla del quemador para wok

### Recomendaciones de mantenimiento

#### LIMPIEZA

<b>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>Rejillas de los quemadores</b>	Quitelas y colóquelas en una superficie plana cerca del fregadero. Limpie con agua caliente y detergente suave o con bicarbonato sódico y agua. No las sumerja en agua. Séquelas con una toalla.
<b>Superficie del quemador</b>	Elimine la suciedad de la superficie antes de limpiarla para agilizar el proceso de limpieza y reducir las posibilidades de tener que frotar la superficie durante la limpieza. Utilizando un limpiador abrasivo suave o desengrasante en spray, limpie y aclare la superficie y séquela inmediatamente para evitar que se raye. Para limpiar manchas de agua inscrustradas, utilice vinagre blanco diluido en agua. Aclare y séquela inmediatamente.
<b>Quemadores de superficie</b>	Deje que se enfrien. Utilice un detergente suave o pulverice un desengrasante para limpiarlos. Aclare con agua y seque con una toalla.
<b>Parrilla</b>	Cuando haya terminado de cocinar, deje la parrilla encendida durante diez minutos. Las altas temperaturas ayudan a quemar los restos de alimentos. Cuando se haya enfriado, retire la rejilla y colóquela en el fregadero. Cúbrela con paños de cocina y eche agua caliente sobre ellos para que se ablanden los residuos. Limpie con jabón y un estropajo empapado. Aclare y seque.
<b>Placa/Teppanyaki</b>	Retire la grasa a la bandeja de recogida de grasa después de cada uso. Cuando la superficie se haya enfriado, límpiela con papel de cocina para eliminar la grasa o aceite. Después de cada uso, vuelva a aplicar un poco de aceite vegetal o de cacahuete en una servilleta y extiéndalo de manera uniforme. Ocasionalmente, elimine el aceite. Vierta 120 ml de agua templada y 5 ml de limpiador para placas/teppanyakis sobre la placa/teppanyaki y raspe la grasa. Échela en la bandeja de recogida de grasa y luego vacíela. Cuando esté seca, vuelva a aplicar un poco de aceite.
<b>Aro para apoyar wok</b>	Limpie con agua caliente y detergente suave o con bicarbonato sódico y agua. Séquelas con una toalla.
<b>Mandos selectores</b>	Con ayuda de un paño húmedo, limpie con un detergente suave o un desengrasante en spray; aclare y seque. No los introduzca en el lavavajillas.

### Localización y solución de problemas

#### FUNCIONAMIENTO

##### La encimera de cocción a gas no funciona.

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

##### Llama errática, enciende poco o no enciende.

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

##### La parrilla parpadea de forma continua.

- Compruebe que el mando está completamente establecido en HI.

##### La luz indicadora de la placa/teppanyaki parpadea.

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

#### SERVICIO

- Mantenga la calidad de su producto poniéndose en contacto con el servicio técnico autorizado de Wolf.
- Le recomendamos que anote la referencia del modelo y el número de serie del producto cuando se ponga en contacto con el servicio de asistencia técnica. Esta información se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 7 para ver la ubicación de la placa de datos.
- Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Esta información está incluida en la página 2.

#### SERVICIO (SOLO PARA AUSTRALIA)

- Se recomienda realizar un mantenimiento anual.
- Mantenga la calidad de su producto poniéndose en contacto con el servicio técnico autorizado de Wolf.
- Le recomendamos que anote la referencia del modelo y el número de serie del producto cuando se ponga en contacto con el servicio de asistencia técnica. Esta información se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 7 para ver la ubicación de la placa de datos.
- Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Esta información está incluida en la página 2.
- Solo para Australia; póngase en contacto con Sub-Zero Group Australia Pty Ltd  
Level 10, 469 La Trobe Street  
Melbourne Victoria 3000  
Teléfono 03 9600 2218  
subzero-wolf.com.au

#### SERVICIO (SOLO PARA REINO UNIDO)

- Sub-Zero & Wolf Ltd  
9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex, CM9 4XB  
020 8418 3800  
service@subzero-wolf.co.uk  
www.subzero-wolf.co.uk

### 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, tiradores, 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	Table de cuisson à brûleurs scellés
3	Recommandations de sécurité
7	Caractéristiques de la table cuisson à brûleurs scellés
7	Mode d'emploi de la table de cuisson
9	Consignes d'entretien
10	Dépannage
11	Garantie Wolf

### Service clients

Le numéro de modèle et le numéro de série figurent sur la plaque signalétique du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque signalétique, reportez-vous à la page 7. Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Consignez ces renseignements pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

#### SERVICE APRÈS-VENTE

Numéro 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 :

**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.

#### ▲ AVERTISSEMENT

##### POUR L'AUSTRALIE UNIQUEMENT :

- **Ne rangez pas et n'utilisez pas de matériau ou de substance inflammable à proximité de la table de cuisson ni dans son tiroir.**
- **Lorsqu'elle est en marche, n'utilisez pas de vaporisateur aux alentours de cette table de cuisson.**
- **Ne modifiez pas cette table de cuisson.**
- **Il est conseillé d'utiliser une unité de ventilation avec cette table de cuisson. Reportez-vous aux instructions jointes à l'unité de ventilation pour connaître les dégagements à respecter.**
- **La non-observation des recommandations contenues dans le guide pourrait entraîner un incendie ou une explosion provoquant des dommages matériels et des blessures graves, voire mortelles.**
- **Cette table de cuisson doit être correctement installée et réparée par un installateur un prestataire agréé ou un fournisseur de gaz et mise à la terre par un technicien qualifié.**
- **NE PLACEZ RIEN SUR OU CONTRE CETTE TABLE DE CUISSON.**
- **N'UTILISEZ PAS CETTE TABLE DE CUISSON COMME RADAITEUR AMBIANT.**

## CONSIGNES IMPORTANTES

### ⚠ MISE EN GARDE

**Cette table de cuisson ne peut être utilisée que pour cuisiner. Elle ne peut pas être utilisée à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce. Cela pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone.**

### ⚠ AVERTISSEMENT

**Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays figure sur la table de cuisson. En l'absence de ce symbole, reportez-vous aux recommandations d'ordre technique que vous devez suivre pour adapter la table de cuisson aux conditions d'utilisation en vigueur dans votre pays.**

- Nettoyez uniquement les pièces listées dans ce guide. Il est fortement déconseillé d'utiliser un système de nettoyage à la vapeur.
- N'utilisez pas de récipient de cuisson de moins de 120 mm de diamètre ni de récipient plus grand que la surface de cuisson.
- La performance de ce produit (Classe 3) a été vérifiée conformément à la norme EN 30-1-1.

## CONSIGNES IMPORTANTES

- **Instructions pour utiliser le système de réglage automatique des brûleurs**

**Description :** Chaque brûleur est muni d'une électrode qui produit des étincelles pour l'allumage. Il n'y a donc pas de veilleuse. Pour des raisons pratiques et de sécurité, chaque brûleur est équipé d'un système d'allumage automatique qui remet le brûleur en marche au cas où il s'éteint par inadvertance.

**Voici ce qui se passe :** Si vous appuyez sur le bouton de commande de la plaque de cuisson et si vous le tournez pour faire arriver du gaz, le système crée une étincelle qui allume le brûleur. Des étincelles sont produites pendant 5 secondes, à moins que l'allumage électronique ne détecte une flamme avant cela. Si l'allumeur ne réussit pas à enflammer le gaz dans les 5 secondes, le robinet de sécurité à fermeture automatique se ferme et l'arrivée de gaz se coupe pendant 2 secondes. Au bout de 2 secondes, la robinet s'ouvre et l'allumeur automatique tente d'enflammer le brûleur de nouveau. Si rien ne se passe au bout de 5 tentatives, vous devez tourner le bouton pour couper l'arrivée du gaz. Pour vérifier si le brûleur de la plaque de cuisson fonctionne, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le pour faire arriver du gaz. Si le brûleur ne s'allume pas correctement au bout de 5 secondes, remettez le bouton de commande en position fermée (gaz coupé). Vérifiez que le brûleur est à la position adéquate. Vérifiez si le cordon électrique est branché et si le disjoncteur ou le fusible de la maison n'a pas sauté. Vérifiez à nouveau que la table de cuisson fonctionne. Si le brûleur ne s'allume pas correctement au bout de 5 secondes, remettez le bouton de commande en position fermée (gaz coupé) et ouvrez une porte ou une fenêtre donnant sur l'extérieur pour mettre la pièce à l'air libre. Attendez 1 minute. Si les flammes s'éteignent pour une raison quelconque, tournez le bouton de la table de cuisson en position fermée (gaz coupé) et attendez une minute. Vérifiez que les flammes ne s'éteignent pas lorsque vous réduisez le débit de gaz brutalement. Vérifiez que chaque brûleur fonctionne correctement et que la table de cuisson fonctionne également bien lorsque plusieurs brûleurs sont utilisés à la fois.

**REMARQUE IMPORTANTE :** Les brûleurs de la surface de cuisson s'allument automatiquement lorsque l'électricité est rétablie après une coupure de courant.



## CONSIGNES IMPORTANTES

### ⚠ AVERTISSEMENT

La cuisson sans surveillance avec de l'huile ou des matières grasses peut être dangereuse et pourrait provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau. Éteignez la table de cuisson et étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

### ⚠ MISE EN GARDE

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

Le four et ses pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation. Prenez vos précautions pour éviter tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Cette table de cuisson peut être utilisée 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 de sécurité applicables à la table de cuisson et qu'ils comprennent les risques qu'ils encourent. Ne laissez pas les enfants jouer avec cette table de cuisson. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être assurés par des enfants sans supervision.

## CONSIGNES IMPORTANTES

### **⚠ MISE EN GARDE**

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

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

### **⚠ MISE EN GARDE**

L'usage de couvre-plaques et d'accessoires non listés peut causer des accidents.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

Risque d'incendie : ne laissez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

### Caractéristiques de la table de cuisson à brûleurs scellés

#### FONCTIONS

1	Plaque signalétique du produit
2	Brûleur de la surface de cuisson
3	Bouton de commande
4	Gril en option
5	Plaque à snacker en option
6	Plaque coup de feu en option (non illustrée)

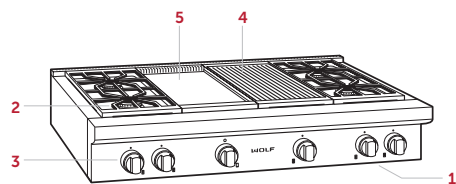


Table de cuisson à brûleurs scellés de 1 219 mm

### Pour commencer

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

- Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la minutieusement avec de l'eau chaude et un détergent doux pour que tous les résidus d'huile provenant du processus de fabrication soient éliminés. Ensuite, rincez-la et séchez-la à l'aide d'un torchon doux. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 9.
- Vérifiez que les brûleurs sont bien assemblés.
- Le gril et la plaque à snacker optionnels réclament une attention particulière. Reportez-vous à la page 8.
- Vérifiez que tous les éléments d'emballage sont bien retirés de l'anneau et du foyer à wok.

### Brûleurs de la surface de cuisson

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

Pour choisir un réglage « mijotage », tournez le bouton de commande jusqu'au réglage le plus bas. Enfoncez le bouton et continuez à tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. La flamme va passer au second niveau sur le brûleur. Continuez à tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage « mijotage » désiré.

#### SPÉCIFICATIONS NOMINALES DES BRÛLEURS

Brûleur arrière gauche 2,9 kW. Tous les autres brûleurs 4,7 kW.

#### ▲ MISE EN GARDE

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

#### ▲ AVERTISSEMENT

**Coupez l'arrivée de gaz du brûleur si vous n'entendez pas de clic au bout de 5 secondes. N'utilisez pas la table de cuisson et contactez un prestataire agréé par l'usine Wolf.**

### BOUTONS DE COMMANDE

ICÔNE	BOUTON	RÉGLAGES
	Brûleur de la surface de cuisson	
	Gril	
	Plaque à snacker	40 °C–240 °C
	Brûleur à wok	

### Gril

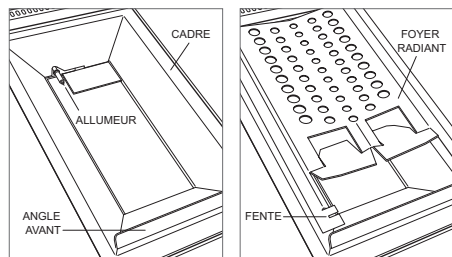
Ce gril présente un brûleur infrarouge qui transfère une chaleur intense aux aliments, saisissant l'extérieur pour que les jus ne puissent pas s'échapper. Cuisez les aliments directement sur la grille du gril, sans utiliser de plat. L'arrière du gril est plus froid sur une largeur de 178 mm. Cette surface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

#### Assemblez le gril :

- 1 Placez le cadre du gril sur la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.
- 2 Alignez les fentes du foyer radiant sur l'angle avant du cadre. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. Elles devraient s'engager sur cet angle et reposer à plat sur le cadre du gril.
- 3 Mettez la grille du gril en place.

#### ▲ MISE EN GARDE

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



Cadre du gril

Foyer radiant du gril

### FONCTIONNEMENT DU GRIL

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

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

#### ▲ MISE EN GARDE

Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en marche. Gardez les jeunes enfants à l'écart de la table de cuisson.

### Plaque à snacker

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

#### Pour huiler la plaque à snacker :

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

### UTILISATION DE LA PLAQUE À SNACKER

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

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

### Brûleur à wok

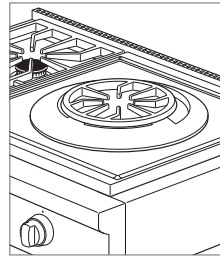
Le brûleur à wok est un brûleur de grand diamètre qui transfère une chaleur de forte intensité directement au wok, ce qui le rend particulièrement pratique pour ce type de cuisine. Pour choisir un réglage « mijotage », tournez le bouton de commande jusqu'au réglage le plus bas. Le brûleur à wok a un diamètre minimum de 356 mm et brûleur à wok a un diamètre maximum de 457 mm.

#### MODE D'EMPLOI DU BRÛLEUR À WOK

- 1 Mettez en marche la ventilation.
- 2 Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la Position HI. Au bout de 3 à 5 secondes, le système d'allumage clique jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.
- 3 Une fois le brûleur allumé, continuez à tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage désiré.

#### GRILLE DU BRÛLEUR À WOK

La grille du brûleur à wok permet de disposer d'une grande plaque chauffante pour les casseroles à fond plat d'un diamètre maximum de 356 mm.



Grille du brûleur à wok

### Consignes d'entretien

#### NETTOYAGE

<b>Acier inoxydable</b>	Utilisez un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable que vous appliquerez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. Afin de faire ressortir le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibras humide, puis avec une peau de chamois sèche. Déplacez toujours le chiffon dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
<b>Grilles des brûleurs</b>	Retirez-les et placez-les sur une surface plate près de l'évier. Nettoyez-les avec de l'eau chaude et du détergent doux ou avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau. Ne les plongez pas dans l'eau ! Séchez avec un torchon.
<b>Cuvette de brûleur</b>	Retirez les débris de la surface avant de nettoyer pour expédier le nettoyage et réduire le risque de rayer la surface lors du nettoyage. Nettoyez et rincez la surface à l'aide de produits nettoyants légèrement abrasifs ou des dégraissants en aérosol. Séchez immédiatement pour éviter de laisser des traces. Utilisez du vinaigre blanc et de l'eau pour détartrer la surface. Rincez et séchez immédiatement.
<b>Brûleurs de la surface de cuisson</b>	Laissez refroidir. Utilisez un détergent doux ou dégraissant aérosol pour les nettoyer. Rincez à l'eau et séchez avec un torchon.
<b>Gril</b>	Une fois que vous avez fini de cuisiner, laissez le gril allumé pendant 10 minutes. La chaleur permettra d'incinérer les résidus d'aliments. Une fois la grille refroidie, retirez-la et mettez-la dans l'évier. Recouvrez-la de torchons humides et versez de l'eau chaude pour faciliter le nettoyage des résidus persistants. Nettoyez avec du savon et d'un tampon à récurer. Rincez-la et séchez-la.
<b>Plaque à snacker</b>	Recueillez la graisse dans le bac de récupération de graisse après chaque utilisation. Lorsque la surface a refroidi, essuyez-la avec de l'essuie-tout pour enlever l'excès de graisse ou d'huile. Après chaque utilisation, enduisez la plaque à nouveau d'une petite quantité d'huile d'arachide ou d'huile végétale à l'aide d'un essuie-tout en répartissant l'huile sur toute sa surface. Nettoyez la plaque à fond de temps en temps. Versez 120 ml d'eau chaude additionnée de 5 ml de produit nettoyant sur la plaque et grattez pour évacuer la graisse dans le bac de récupération de graisse. Videz le bac. Une fois la plaque sèche, enduisez-la à nouveau d'huile.
<b>Anneau à wok</b>	Nettoyez-le avec de l'eau chaude et du détergent doux ou avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau. Séchez avec un torchon.
<b>Cadrans des boutons de commande</b>	Essuyez-les avec un chiffon humide, du savon doux ou un dégraissant aérosol, puis rincez et séchez-les. Ne les passez pas au lave-vaisselle.

### Dépannage

#### MISE EN MARCHÉ

##### La table de cuisson ne fonctionne pas.

- Vérifiez qu'elle est bien sous tension.
- Vérifiez que la table de cuisson sous tension et que le disjoncteur de la maison est en marche.

##### Flamme irrégulière, mauvais allumage ou allumage inexistant.

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

##### Le gril clique sans arrêt.

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

##### Le témoin lumineux de la plaque à snacker clignote.

- Mettez le bouton à l'arrêt, puis remettez-le en position de marche. La flamme s'est éteinte et l'appareil est passé en mode de verrouillage de sécurité.

#### SERVICE

- Conservez le niveau de qualité de conception de votre four en contactant un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- Si vous nous contactez pour un service après-vente, vous devrez fournir le numéro de modèle et le numéro de série de votre four. Ces deux numéros figurent sur la plaque signalétique du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque signalétique, reportez-vous à la page 7.
- 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.

#### SERVICE (POUR L'AustralIE UNIQUEMENT)

- Il est recommandé d'effectuer une maintenance annuelle.
- Conservez le niveau de qualité de conception de votre four en contactant un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- Si vous nous contactez pour un service après-vente, vous devrez fournir le numéro de modèle et le numéro de série de votre four. Ces deux numéros figurent sur la plaque signalétique du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque signalétique, reportez-vous à la page 7.
- 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.
- Pour l'Australie uniquement :  
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd  
Level 10, 469 La Trobe Street  
Melbourne Victoria 3000  
Phone 03 9600 2218  
subzero-wolf.com.au

#### SERVICE (POUR LE ROYAUME-UNI UNIQUEMENT)

- Sub-Zero & Wolf Ltd  
9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex, CM9 4XB  
020 8418 3800  
service@subzero-wolf.co.uk  
www.subzero-wolf.co.uk

### Garantie internationale limitée Wolf Appliance

#### RÉSERVÉ À L'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 du four 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. (voir 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, châssis et surfaces intérieures du four) sont couvertes par une garantie limitée de 60 jours pour pièces et main d'œuvre pour tout vice cosmétique.



### Sommario

- 2 Piani cottura professionali con bruciatori monoblocco
- 3 Precauzioni di sicurezza
- 7 Caratteristiche dei piani cottura professionali con bruciatori monoblocco
- 7 Funzionamento del piano cottura
- 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 7 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.

#### ▲ AVVERTENZA

##### SOLO PER L'AUSTRALIA:

- Non utilizzare o conservare materiali infiammabili nel cassetto di conservazione dell'elettrodomestico o vicino a questo elettrodomestico.
- Non spruzzare aerosol in prossimità di questo elettrodomestico durante il funzionamento.
- Non modificare l'elettrodomestico.
- Con l'elettrodomestico si consiglia l'uso di un'unità di ventilazione. Per gli spazi appropriati, consultare le istruzioni fornite con l'unità di ventilazione.
- Qualora non ci si attenga alle informazioni contenute in questo manuale, si rischia di causare un incendio o un'esplosione, con conseguenze quali danni materiali, lesioni a persone e persino morte.
- L'elettrodomestico deve essere installato e mantenuto adeguatamente da un installatore qualificato, un centro di assistenza o dall'azienda di fornitura gas. L'elettrodomestico deve inoltre essere collegato alla messa a terra da un tecnico qualificato.
- NON POSIZIONARE OGGETTI SOPRA O VICINO A QUESTO ELETTRODOMESTICO.
- NON UTILIZZARE QUESTO ELETTRODOMESTICO COME UNA STUFA.



## ISTRUZIONI IMPORTANTI

### ⚠ ATTENZIONE

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

### ⚠ AVVERTENZA

**Queste istruzioni sono valide solo se sull'elettrodomestico compare il simbolo del Paese. Se invece il simbolo non appare, consultare i dati tecnici che contengono le istruzioni necessarie per la modifica dell'elettrodomestico secondo le condizioni d'uso del Paese.**

- Pulire solo le parti elencate in questo manuale. Non utilizzare apparecchi per la pulizia a vapore.
- Non utilizzare pentole più piccole di 120 mm o che fuoriescono dalla cornice del piano cottura.
- Le prestazioni del prodotto sono state verificate conformemente alla norma EN 30- 1- 1, questo è un elettrodomestico di Classe 3.

## ISTRUZIONI IMPORTANTI

- Istruzioni del sistema di controllo automatico del bruciatore

**Descrizione:** un elettrodo a scintilla accende ogni bruciatore di superficie, eliminando la necessità di fiamma viva. Per sicurezza e comodità, ogni bruciatore è dotato di un sistema di accensione automatico che accende automaticamente l'eventuale bruciatore se spento.

**Comportamento:** se la manopola di controllo del piano di cottura viene spinta in dentro e girata nella posizione aperta, il sistema crea una scintilla per accendere il bruciatore. La scintilla continua per cinque secondi o fin quando il sistema di accensione elettronica non rileva una fiamma, a seconda dell'evento che si verifica per primo. Se il sistema di accensione non produce una fiamma entro cinque secondi, la valvola di sicurezza si chiude, eliminando il flusso di gas per cinque secondi. Dopo i cinque secondi la valvola si riapre, ed il sistema di accensione riprova automaticamente ad eseguire l'accensione. Dopo il quinto tentativo, le manopole dei bruciatori devono essere ruotate in posizione di chiusura. Per verificare il funzionamento del bruciatore del piano cottura, premere e ruotare la manopola di controllo in posizione di apertura. Se il bruciatore non si accende entro cinque secondi, girare la manopola di controllo nella posizione di chiusura. Verificare che il bruciatore sia nella posizione giusta. Verificare che il cavo di alimentazione sia inserito nella presa di corrente e che l'interruttore automatico o il fusibile di casa non sia bruciato. Verificare nuovamente il funzionamento. Se il bruciatore non si accende entro cinque secondi, girare la manopola di controllo nella posizione di chiusura ed aprire una porta esterna o una finestra. Attendere un minuto. Se le fiamme sono spente (per qualsiasi motivo), ruotare la manopola di controllo in posizione di chiusura e attendere un minuto. Verificare che le fiamme non si spengano rapidamente quando vengono ridotte al minimo. Verificare il corretto funzionamento di ogni bruciatore singolarmente e in combinazione.

**NOTA IMPORTANTE:** dopo un blackout i bruciatori del piano di cottura si accendono automaticamente.

## ISTRUZIONI IMPORTANTI

### **⚠ AVVERTENZA**

Le pentole contenenti olio o materie grasse bollenti lasciate senza sorveglianza rappresentano una causa potenziale di incendi e altri pericoli. Non tentare mai di spegnere un incendio con l'acqua. Spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta ignifuga.

### **⚠ ATTENZIONE**

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

### **⚠ AVVERTENZA**

L'elettrodomestico e le parti accessibili al suo interno possono diventare bollenti durante l'utilizzo. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni a debita distanza o sotto costante sorveglianza.

### **⚠ 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

### **⚠ ATTENZIONE**

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

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

### **⚠ ATTENZIONE**

L'uso di protezioni del piano cottura e accessori non elencati può causare incidenti.

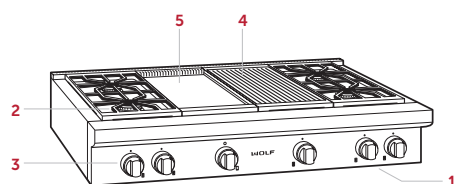
### **⚠ AVVERTENZA**

Rischio di incendio: non riporre oggetti sulle superfici del piano cottura.

### Caratteristiche dei piani cottura professionali con bruciatori monoblocco

#### CARATTERISTICHE

1	Targhetta identificativa del prodotto
2	Bruciatore del piano di cottura
3	Manopola di controllo
4	Griglia a carbone opzionale
5	Piastra/Teppanyaki opzionale
6	Bruciatore per wok opzionale (non mostrato)



Piano cottura professionale con bruciatori monoblocco 1219 mm nell'illustrazione

### Introduzione

Sappiamo quanto siete ansiosi di iniziare a cucinare; prima di farlo, però, vi preghiamo di dedicare del tempo alla lettura di queste informazioni per l'uso e la manutenzione del presente apparecchio. È sempre consigliabile, per cuochi occasionali come per chef provetti, una previa familiarizzazione con le norme di sicurezza, le caratteristiche, le funzionalità e le raccomandazioni riguardo alla manutenzione del piano di cottura professionale con bruciatori monoblocco Wolf.

- Per accertarsi che non siano presenti residui d'olio dovuti al processo di fabbricazione, pulire accuratamente il piano cottura professionale con acqua calda e un detergente delicato prima dell'uso. Sciacquare e asciugare con un panno morbido. Consultare la sezione Consigli per la manutenzione a pagina 9.
- Verificare che i componenti dei bruciatori di superficie siano correttamente montati.
- La griglia opzionale e la piastra/teppanyaki richiedono un'attenzione speciale. Vedere pagina 8.
- Verificare che tutto il materiale di imballaggio venga rimosso dalla piastra e dall'anello wok.

### Bruciatori del piano di cottura

Per accendere un bruciatore, spingere e girare la manopola di controllo in senso antiorario su HI. Il sistema di accensione fa clic fino a quando il bruciatore si accende. Una volta acceso, continuare a girare la manopola in senso antiorario fino a raggiungere l'impostazione desiderata.

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

### POTENZA DEI BRUCIATORI

Il bruciatore posteriore sinistro ha una potenza di 2,9 kW. Eventuali bruciatori aggiuntivi hanno una potenza di 4,7 kW.

#### ⚠ ATTENZIONE

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

#### ⚠ AVVERTENZA

**Spegner il bruciatore se non si sente il clic entro cinque secondi. Non mettere in funzione e contattare il centro di assistenza autorizzato Wolf.**

### MANOPOLE DI CONTROLLO

#### ICONA MANOPOLA IMPOSTAZIONI

	Bruciatore del piano cottura		•••••		▶		•••••
	Griglia a carbone		•••••				
	Piastra/Teppanyaki		40 °C-240 °C				
	Bruciatore per wok		•••••				

### Griglia a carbone

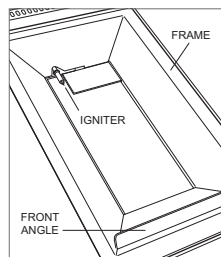
La griglia a carbone è dotata di un bruciatore che trasferisce un calore intenso agli alimenti, scottando l'esterno per conservare i liquidi. Cucinare il cibo direttamente sulla grata della griglia a carbone e non utilizzare recipienti per la cottura. La parte posteriore della griglia a carbone da 178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

#### Montaggio della griglia a carbone:

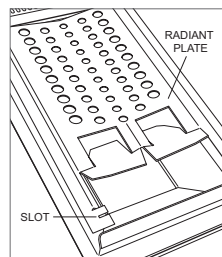
- 1 Per il montaggio, posizionare il telaio della griglia a carbone sul piano cottura. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.
- 2 Allineare le fessure della piastra radiante con l'angolo anteriore del telaio. Fare riferimento alla figura riportata di seguito. Le fessure dovrebbero assestarsi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

#### ⚠ ATTENZIONE

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



Telaio griglia a carbone



Piastra radiante della griglia a carbone

### FUNZIONAMENTO DELLA GRIGLIA A CARBONE

Prima del funzionamento occorre rimuovere la copertura in acciaio inossidabile.

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

#### ⚠ ATTENZIONE

**Le parti accessibili possono diventare bollenti durante l'utilizzo della griglia a carbone. Tenere lontano dalla portata dei bambini.**

### Piastra/Teppanyaki

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

#### Trattamento della piastra/teppanyaki :

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

### FUNZIONAMENTO DELLA PIASTRA/TEPPANYAKI

Prima del funzionamento occorre rimuovere la copertura in acciaio inossidabile.

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

### Bruciatore per wok

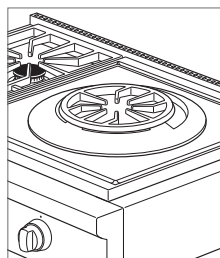
Il bruciatore per wok è dotato di un grande bruciatore che trasferisce un calore intenso al wok, il che è ideale per la con Wok. Per cuocere a fuoco lento, ruotare la manopola di controllo al fermo del minimo. La dimensione minima del wok è di 356 mm di diametro. La dimensione massima del wok è di 457 mm di diametro.

#### FUNZIONAMENTO DEL BRUCIATORE PER WOK

- 1 Accendere la ventilazione.
- 2 Premere e ruotare la manopola di controllo in senso antiorario su HI. Dopo 3-5 secondi, il sistema di accensione fa clic fino a quando il bruciatore si accende.
- 3 Una volta acceso, continuare a girare la manopola in senso antiorario fino a raggiungere l'impostazione desiderata.

#### GRIGLIA DEL BRUCIATORE PER WOK

La griglia del bruciatore per wok consente al wok di fungere da bruciatore di superficie grande per pentole a fondo piatto fino a 356 mm di diametro.



Griglia del bruciatore per wok

### Consigli per la manutenzione

#### PULIZIA

<b>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 umido e poi con un apposito panno di camoscio asciutto. Seguire sempre la trama dell'acciaio inossidabile.
<b>Griglie dei bruciatori</b>	Rimuovere e poggiare su una superficie piatta vicino al lavandino. Pulire con acqua calda e detergente neutro o con una pasta di soda e acqua. Non immergere in acqua. Asciugare con un panno.
<b>Piano dei bruciatori</b>	Rimuovere lo sporco sulla superficie prima di pulire per velocizzare il processo di pulizia e ridurre la possibilità di graffiare la superficie durante la pulizia. Utilizzare un detergente abrasivo neutro o uno sgrassatore spray, pulire e risciacquare la superficie e asciugare immediatamente per evitare graffi. Usare aceto bianco e acqua per rimuovere le macchie di calcare. Sciacquare e asciugare immediatamente.
<b>Bruciatori del piano di cottura</b>	Lasciar raffreddare. Pulire utilizzando un detergente delicato o uno sgrassatore. Risciacquare con acqua e asciugare con un panno.
<b>Griglia a carbone</b>	Terminata la cottura, lasciare accesa la griglia a carbone per 10 minuti. Un calore elevato brucia il cibo in eccesso. Una volta raffreddata, rimuovere la grata e riportarla su un lavello. Coprire con uno strofinaccio umido e versarvi sopra altra acqua molto calda per pulire i residui. Pulire con sapone e con una paglietta. Sciacquare e asciugare.
<b>Piastra/Teppanyaki</b>	Raschiare il grasso raccogliendolo nel vassoio dopo ogni uso. Con la superficie raffreddata, pulirla con un tovagliolo di carta per rimuovere il grasso o l'olio in eccesso. Dopo ogni utilizzo, riapplicare una piccola quantità di olio di arachidi o vegetale su un tovagliolo di carta e strofinarlo uniformemente. Di tanto in tanto, rimuovere il trattamento. Versare 120 ml di acqua calda e 5 ml di detergente per piastra/teppanyaki sulla piastra/teppanyaki e raschiare i residui raccogliendoli nel vassoio, quindi svuotare. Una volta asciutto, riapplicare una piccola quantità di olio per il trattamento.
<b>Anello wok</b>	Pulire con acqua calda e detergente neutro o con una pasta di soda e acqua. Asciugare con un panno.
<b>Manopole di controllo Ghiera</b>	Pulire le manopole con un panno umido, detergente delicato e acqua; sciacquare e asciugare. Non mettere nella lavastoviglie.

### Risoluzione dei problemi

#### FUNZIONAMENTO

##### Il piano cottura non funziona.

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

##### Fiamma irregolare, scarsa o mancata accensione.

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

##### La griglia a carbone scatta continuamente.

- Verificare che la manopola sia impostata completamente su HI.

##### La spia di accensione della piastra/teppanyaki lampeggia.

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

#### ASSISTENZA

- Preservare la qualità del prodotto contattando il Centro di assistenza certificato Wolf.
- Prima di contattare il centro di assistenza, accertarsi di avere a portata di mano il numero di modello e di serie dell'unità. Entrambi i numeri sono indicati sulla targhetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 7 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. Tale informazione dovrebbe essere rintracciabile a pagina 2.

#### ASSISTENZA (SOLO PER L'AUSTRALIA)

- Si consiglia una manutenzione annuale.
- Preservare la qualità del prodotto contattando il Centro di assistenza certificato Wolf.
- Prima di contattare il centro di assistenza, accertarsi di avere a portata di mano il numero di modello e di serie dell'unità. Entrambi i numeri sono indicati sulla targhetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 7 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. Tale informazione dovrebbe essere rintracciabile a pagina 2.
- Solo per l'Australia, contattare:  
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd  
Level 10, 469 La Trobe Street  
Melbourne Victoria 3000  
Telefono 03 9600 2218  
subzero-wolf.com.au

#### ASSISTENZA (SOLO PER IL REGNO UNITO)

- Sub-Zero & Wolf Ltd  
9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex, CM9 4XB  
020 8418 3800  
service@subzero-wolf.co.uk  
www.subzero-wolf.co.uk



### 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 erogati da Wolf, coperti dalla suddetta garanzia, devono essere eseguiti da centri autorizzati Wolf, salvo diversamente specificato da Wolf Appliance, Inc. Il servizio di riparazione/manutenzione sarà garantito durante i regolari orari di lavoro.

#### GARANZIA LIMITATA DI 5 ANNI

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

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

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



## Inhaltsverzeichnis

- 2 Kochmulde mit versiegelten Brennern
- 3 Sicherheitshinweise
- 7 Leistungsmerkmale der Kochmulde mit versiegelten Brennern
- 7 Bedienung des Kochfeldes
- 9 Pflegeempfehlungen
- 10 Fehlersuche
- 11 Wolf-Garantie

## Kundendienst

Die Modell- und Seriennummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 7 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 Kundendienstzentrums \_\_\_\_\_  
Nummer des Kundendienstzentrums \_\_\_\_\_  
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.

### ▲ WARNUNG

#### NUR FÜR AUSTRALIEN:

- Keine brennbaren Materialien in der Aufbewahrungsschublade oder in der Nähe dieses Geräts lagern oder verwenden.
- Während des Betriebs keine Aerosole in der Nähe dieses Geräts versprühen.
- Dieses Gerät nicht modifizieren.
- Ein Randabsaugungssystem wird für dieses Gerät empfohlen. Anleitung für die richtigen Abstände sind in der Anleitung enthalten, die mit dem Randabsaugungssystem geliefert wird.
- Die Nichtbeachtung der Informationen in dieser Anleitung kann zu einem Brand oder einer Explosion und somit zu Sachschaden, Personenschaden oder zum Tod führen.
- Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Installateur, einem Fachbetrieb oder einem Gasversorgungsunternehmen ordnungsgemäß angeschlossen und gewartet und von einem qualifizierten Techniker geerdet werden.
- KEINE GEGENSTÄNDE AUF DAS GERÄT LEGEN ODER AN DAS GERÄT ANLEHNEN.
- DIESES GERÄT NICHT ALS RAUMHEIZER VERWENDEN.

## WICHTIGE ANWEISUNGEN

### ⚠ VORSICHT

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

### ⚠ WARNUNG

**Diese Anweisungen gelten nur dann, wenn das Ländersymbol auf dem Gerät angebracht ist. Wenn das Symbol nicht auf dem Gerät vorhanden ist, müssen die technischen Anweisungen herangezogen werden, die die notwendigen Informationen bezüglich der Modifikation des Geräts zur Anpassung an die Bedingungen im jeweiligen Land enthalten.**

- Nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile reinigen. Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Kein Kochgeschirr verwenden, dessen Durchmesser kleiner als 120 mm ist oder das über die Kochfläche hinausragt.
- Die Leistung dieses Produkts wurde gemäß EN 30- 1-3 als Klasse 3 verifiziert.

## WICHTIGE ANWEISUNGEN

- **Anweisungen für das automatische Brennersteuersystem**

**Beschreibung:** Da jeder Brenner mit einer Zündelektrode gezündet wird, sind keine offenen Zündflammen erforderlich. Zusätzliche Sicherheit und Bedienfreundlichkeit bietet ein automatisches Zündsystem für jeden Brenner, das einen ausgeschalteten Brenner automatisch wieder zündet.

**Funktionsweise:** Wenn der Kochmulden-Schaltknebel gedrückt und in die offene Position gedreht wird, erzeugt das System einen Funken, um den Brenner anzuzünden. Diese Funkenbildung erfolgt fünf Sekunden lang oder so lange, bis das elektronische Zündsystem eine Flamme erkennt (je nachdem, was früher eintritt). Wenn der Zünder das Gas nicht innerhalb von fünf Sekunden anzündet, schließt sich das Gassicherheits-Absperrventil, sodass der Gasstrom fünf Sekunden lang unterbrochen wird. Nach diesen fünf Sekunden öffnet sich das Ventil wieder, und der Zünder versucht automatisch, den Brenner erneut zu zünden. Nach dem fünften Versuch müssen die Schaltknebel in die geschlossene Position gedreht werden. Zur Überprüfung des Betriebs eines Oberflächenbrenners den Schaltknebel drücken und in die offene Position drehen. Wenn der Brenner nicht innerhalb von fünf Sekunden gezündet wird, den Schaltknebel in die geschlossene Position drehen. Sicherstellen, dass sich der Brenner in der richtigen Position befindet. Sicherstellen, dass das Netzkabel eingesteckt und der Schutzschalter nicht ausgelöst wurde bzw. die Sicherung nicht durchgebrannt ist. Den Betrieb erneut verifizieren. Wenn der Brenner nicht innerhalb von fünf Sekunden gezündet wird, den Schaltknebel in die geschlossene Position drehen und ein(e) ins Freie führende(s) Tür bzw. Fenster öffnen. Eine Minute lang warten. Wenn die Flammen (aus einem beliebigen Grund) ausgehen, den Schaltknebel in die geschlossene Position drehen und eine Minute lang warten. Sicherstellen, dass die Flammen nicht ausgehen, wenn sie schnell auf eine kleine Flamme reduziert werden. Den ordnungsgemäßen Betrieb jedes Brenners sowohl individuell als auch in Kombination mit anderen Brennern überprüfen.

**WICHTIGER HINWEIS:** Oberflächenbrenner werden bei einer Unterbrechung der Stromversorgung automatisch wieder gezündet.

## WICHTIGE ANWEISUNGEN

### ⚠️ WARNUNG

Das unbeaufsichtigte Kochen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Niemals versuchen, einen Brand mit Wasser zu löschen. Stattdessen das Gerät ausschalten und die Flammen mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.

### ⚠️ VORSICHT

Der Kochvorgang muss überwacht werden. Selbst ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.

### ⚠️ WARNUNG

Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

### ⚠️ WARNUNG

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

## WICHTIGE ANWEISUNGEN

### ⚠ VORSICHT

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

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

### ⚠ VORSICHT

Die Verwendung von Kochfeld-Schutzvorrichtungen und nicht zugelassenen Zubehörteilen kann zu Unfällen führen.

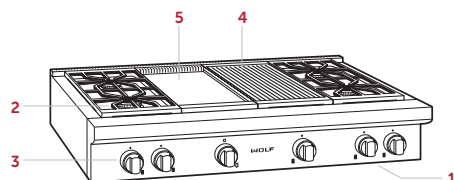
### ⚠ WARNUNG

Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen aufbewahren.

### Leistungsmerkmale der Kochmulde mit versiegelten Brennern

#### MERKMALE

1	Produkttypenschild
2	Oberflächenbrenner
3	Schaltknebel
4	Optionaler Steakgrill
5	Optionale Griddlefläche/Teppanyaki
6	Optionaler Wok-Brenner (nicht abgebildet)



1219-mm-Kochmulde mit versiegelten Brennern abgebildet

### Erste Schritte

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

- Um sicherzustellen, dass alle Ölrückstände vom Herstellungsprozess entfernt werden, die Kochmulde vor der Verwendung gründlich mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen. Siehe Empfehlungen für die Pflege auf Seite 9.
- Überprüfen, ob die Komponenten des Oberflächenbrenners richtig zusammengebaut sind.
- Der/die optionaler Steakgrill und Griddlefläche/Teppanyaki bedürfen einer besonderen Behandlung. Siehe Seite 8.
- Sicherstellen, dass das gesamte Verpackungsmaterial vom Wok-Ring und der Platte entfernt ist.

### Oberflächenbrenner

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

Zur Auswahl einer Köcheleinstellung den Schaltknebel bis zum Anschlag auf die niedrigste Einstellung drehen. Drücken und weiter gegen den Uhrzeigersinn drehen. Die Flamme geht zur zweiten Stufe am Brenner über. Den Schaltknebel weiter auf die gewünschte Köcheleinstellung drehen.

### OBERFLÄCHENBRENNER-NENNLEISTUNG

Der Brenner hinten links hat eine Leistung von 2,9 kW. Die Leistung aller anderen Brenner beträgt 4,7 kW.

#### ⚠ VORSICHT

**Auf keinen Fall Töpfe auf einer hohen Einstellung lassen, wenn Sie nicht im Raum sind. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Speisen in Fett oder Öl frittieren. Fett oder Öl kann so heiß werden, dass es sich entzündet.**

#### ⚠ WARNUNG

**Den Brenner ausschalten, wenn innerhalb von fünf Minuten kein Klicken zu hören ist. Wenn der Brenner nicht richtig funktioniert, wenden Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum.**

### SCHALTKNABEL

SYMBOL	KNEBEL	EINSTELLUNGEN
	Oberflächenbrenner	
	Steakgrill	
	Griddlefläche/Teppanyaki	40–240 °C
	Wok-Brenner	

## Steakgrill

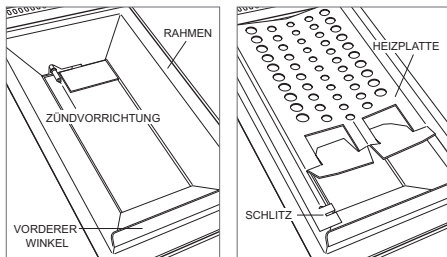
Der Steakgrill ist mit einem Infrarot-Brenner ausgestattet, der eine intensive Hitze auf die Speisen überträgt und die Außenseite schnell anbrät, um die Säfte zu versiegeln. Die Speisen direkt auf dem Steakgrillrost garen, kein Kochgeschirr verwenden. Die hinteren 178 mm des Steakgrills sind kühler als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

### Steakgrill zusammenbauen:

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

### ⚠ VORSICHT

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



Steakgrillrahmen

Heizplatte des Steakgrills

## BEDIENUNG DES STEAKGRILLS

Die Edelstahlabdeckung muss vor der Bedienung abgenommen werden.

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

### ⚠ VORSICHT

Zugängliche Teile können heiß sein, wenn der Steakgrill in Betrieb ist. Kleinkinder müssen ferngehalten werden.

## Griddlefläche/Teppanyaki

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

### Zum Versiegeln der Griddlefläche/Teppanyaki:

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

## BEDIENUNG DER GRIDDLEFLÄCHE/TEPPANYAKI

Die Edelstahlabdeckung muss vor der Bedienung abgenommen werden.

- 1 Den Abzug einschalten.
- 2 Den Schaltknebel drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur drehen. Die Zündvorrichtung klickt, bis der Brenner angezündet ist.
- 3 Die Anzeigelampe über dem Knebel leuchtet, bis die Griddlefläche/Teppanyaki die eingestellte Temperatur erreicht. Der Lichtkranz wird je nach der Wärme, die benötigt wird, um die eingestellte Temperatur zu halten, ein- und ausgeschaltet.



### Wok-Brenner

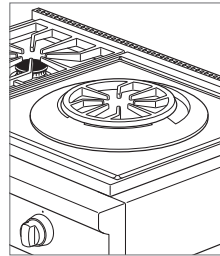
Der Wok-Brenner ist groß und überträgt die Hitze direkt auf den Wok, was sich ideal für Wok-Kochen eignet. Zur Auswahl einer Köcheinstellung den Schaltknebel auf die niedrigste Einstellung drehen. Die Mindest-Wok-Größe beträgt 356 mm (Durchmesser). Die Mindest-Wok-Größe beträgt 457 mm (Durchmesser).

#### BEDIENUNG DES WOK-BRENNERS

- 1 Den Abzug einschalten.
- 2 Den Schaltknebel drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf Hoch drehen. Nach 3 bis 5 Sekunden klickt die Zündvorrichtung, bis der Brenner angezündet ist.
- 3 Nach dem Anzünden den Schaltknebel weiter gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Einstellung drehen.

#### WOK-BRENNERROSTABSCHNITT

Mit dem Wok-Brennerrostabschnitt kann der Wok als Großflächenbrenner für Töpfe mit flachem Boden bis zu einem Durchmesser von 356 mm eingesetzt werden.



Wok-Brennerrostabschnitt

### Pflegeempfehlungen

#### REINIGUNG

<b>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 feuchten Mikrofasertuch, dann mit einem trockenen Polierleder leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung des Edelstahls arbeiten.
<b>Brennerroste</b>	Entfernen und auf eine ebene Fläche in der Nähe des Spülbeckens legen. Mit heißem Wasser und mildem Reiniger oder Paste aus Natriumbikarbonat und Wasser reinigen. Nicht in Wasser tauchen. Mit einem Handtuch trocknen.
<b>Brennerwanne</b>	Durch Entfernen von Oberflächenverschmutzungen vor der Reinigung kann das Reinigungsverfahren beschleunigt werden. Außerdem wird die Möglichkeit, während der Reinigung die Oberfläche zu verkratzen, verringert. Ein mildes Scheuermittel oder Entfettungssprays zum Reinigen der Oberfläche verwenden, spülen und sofort trocknen, um Schlieren zu vermeiden. Zur Reinigung von Wasserflecken Weißweinessig und Wasser verwenden. Abspülen und sofort trocknen.
<b>Oberflächenbrenner</b>	Abkühlen lassen. Mit einem milden Spülmittel oder einem Entfettungsspray reinigen. Mit Wasser abspülen und mit Handtüchern trocknen.
<b>Steakgrill</b>	Nach Beendigung des Kochvorgangs den Steakgrill noch weitere 10 Minuten eingeschaltet lassen. Durch die Hitze werden überschüssige Speisereste abgebrannt. Nach dem Abkühlen den Rost herausnehmen und in ein Spülbecken legen. Mit nassen Küchentüchern abdecken und mit heißem Wasser übergießen, damit sich die Speisereste lösen. Mit Spülmittel und einem Scheuerkissen reinigen. Abspülen und trocknen.
<b>Griddlefläche/Teppanyaki</b>	Fett nach jeder Verwendung in die Fettauffangschale schaben. Die Oberfläche nach dem Abkühlen mit einem Papierhandtuch abwischen, um Fett- oder Ölrückstände zu entfernen. Nach jeder Verwendung eine kleine Menge Erdnuss- oder Pflanzenöl auf ein Papierhandtuch gießen und gleichmäßig verteilen. Die Versiegelung mit Öl gelegentlich entfernen. 120 ml warmes Wasser und 5 ml Griddleflächen/Teppanyaki-Reiniger auf die Griddlefläche/Teppanyaki gießen und Rückstände in die Auffangschale schaben. Die Schale leeren. Wenn das Element trocken ist, zur Versiegelung eine kleine Menge Öl neu auftragen.
<b>Wok-Ring</b>	Mit heißem Wasser und mildem Reiniger oder Paste aus Natriumbikarbonat und Wasser reinigen. Mit einem Handtuch trocknen.
<b>Schaltknebel-Einfassungen</b>	Mit einem feuchten Tuch und einem milden Spülmittel oder einem Entfettungsspray abwischen; abspülen und trocknen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

### Fehlersuche

#### BETRIEB

##### **Kochmulde funktioniert nicht.**

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

##### **Unregelmäßige Flamme, schlechte Zündung oder keine Zündung.**

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

##### **Steakgrill klickt ständig.**

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

##### **Die Griddle/Teppanyaki-Anzeigelampe blinkt.**

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

#### SERVICE

- Halten Sie die in Ihr Produkt integrierte Qualität aufrecht, indem Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum wenden.
- Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, benötigen Sie die Modell- und Seriennummern Ihres Produkts. Beide Nummern sind auf dem Produktypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 7 angegeben.
- Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Diese Informationen sollten auf Seite 2 aufgezeichnet werden.

#### SERVICE (NUR FÜR AUSTRALIEN)

- Es wird eine jährliche Wartung empfohlen.
- Halten Sie die in Ihr Produkt integrierte Qualität aufrecht, indem Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum wenden.
- Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, benötigen Sie die Modell- und Seriennummern Ihres Produkts. Beide Nummern sind auf dem Produktypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 7 angegeben.
- Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Diese Informationen sollten auf Seite 2 aufgezeichnet werden.
- Für Service in Australien:  
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd  
Level 10, 469 La Trobe Street  
Melbourne Victoria 3000  
Telefon: 03 9600 2218  
subzero-wolf.com.au

#### SERVICE (NUR FÜR DAS VEREINIGTE KÖNIGREICH)

- Sub-Zero & Wolf Ltd  
9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex, CM9 4XB  
020 8418 3800  
service@subzero-wolf.co.uk  
www.subzero-wolf.co.uk

### Wolf Appliance International – Eingeschränkte Garantie

#### NICHT ZUM GEWERBLICHEN GEBRAUCH

#### VOLLSTÄNDIGE ZWEI-JAHRES-GARANTIE\*

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 Fornuis met dichte branders
- 3 Veiligheidsmaatregelen
- 7 Eigenschappen van fornuis met dichte branders
- 7 Bediening fornuis
- 9 Onderhoudstips
- 10 Probleemoplossing
- 11 Wolf-garantie

## Klantenservice

Het model en serienummer staan op het producttypeplaatje. Zie pagina 7 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.

### ▲ WAARSCHUWING

#### ALLEEN VOOR AUSTRALIË:

- Gebruik of bewaar geen ontvlambare materialen in de lade of in de buurt van dit apparaat.
- Sproei geen aerosolen in de omgeving van dit apparaat wanneer het in gebruik is.
- Breng geen wijzigingen aan in het apparaat.
- Voor gebruik met dit apparaat wordt een ventilatie-unit aanbevolen. Raadpleeg de instructies bij de ventilatie-eenheid voor een goede speling.
- Wanneer de informatie in de handleiding niet wordt gevolgd, kunnen brand of ontploffingen ontstaan met schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of de dood tot gevolg.
- Dit apparaat moet door een gekwalificeerde installateur, servicebureau of gasleverancier correct worden geïnstalleerd en onderhouden en door een gekwalificeerd technicus worden geaard.
- PLAATS GEEN ARTIKELEN OP OF TEGEN DIT APPARAAT.
- GEBRUIK DIT APPARAAT NIET ALS RUIMTEVERWARMINGSTOESTEL.

## BELANGRIJKE INSTRUCTIES

### **⚠ VOORZICHTIG**

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

### **⚠ WAARSCHUWING**

**Deze instructies zijn alleen geldig als het landsymbool op het apparaat staat. Als het symbool niet op het apparaat staat, moet worden verwezen naar de technische instructies voor het aanpassen van het apparaat aan de gebruiksvoorwaarden van het land.**

- Reinig alleen de in deze handleiding vermelde onderdelen. Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt.
- Gebruik geen potten of pannen die kleiner zijn dan 120 mm of die breder zijn dan de kookplaat.
- De prestaties van dit product zijn geverifieerd volgens EN 30-1-3; dit toestel valt in klasse 3.

## BELANGRIJKE INSTRUCTIES

- Instructies voor het controlesysteem van de automatische brander

**Omschrijving:** De oppervlaktebranders worden door een vonkelektrode aangestoken, waardoor er geen open vuur hoeft te worden gebruikt. Voor veiligheid en gemak zijn de branders voorzien van een automatisch ontstekingsmechanisme dat zorgt dat gedoofde branders weer worden ontstoken.

**Gedrag:** Wanneer de bedieningsknop van de kookplaat wordt ingedrukt en open wordt gedraaid, veroorzaakt het systeem een vonk waarmee de brander wordt ontstoken. De vonk duurt vijf seconden of totdat het elektronische ontstekingsstelsel een vlam detecteert. Indien het gas niet binnen vijf seconden wordt ontstoken, sluit de veiligheidsafsluiter waardoor de gasstroom vijf seconden wordt onderbroken. Na vijf seconden gaat de klep weer open en probeert de ontsteker automatisch om het gas opnieuw te ontsteken. Na vijf pogingen moeten de branderknoppen dicht worden gedraaid. Om de werking van de brander te controleren, duwt u de bedieningsknop in en draait deze open. Als de brander niet binnen vijf seconden wordt ontstoken, draait u de bedieningsknop weer dicht. Controleer of de brander in de juiste positie staat. Controleer of de stekker in het stopcontact zit en de stroomonderbreker of zekering niet is doorgebrand. Controleer de werking opnieuw. Als de brander niet binnen vijf seconden wordt ontstoken, draai dan de bedieningsknop weer dicht en open een deur of raam naar buiten. Wacht één minuut. Als de vlammen zijn gedoofd (om welke reden ook), draai de bedieningsknop dan dicht en wacht één minuut. Controleer of de vlammen niet uitdoven wanneer ze snel laag worden gedraaid. Controleer de juiste werking van elke brander afzonderlijk en in combinatie.

**BELANGRIJK:** Na een stroomonderbreking worden oppervlaktebranders automatisch ontstoken.

## BELANGRIJKE INSTRUCTIES

### **⚠ WAARSCHUWING**

Zonder toezicht koken met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand nooit met water te blussen. Schakel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of een branddeken.

### **⚠ VOORZICHTIG**

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

### **⚠ WAARSCHUWING**

Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens gebruik. Zorg dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Kinderen onder de 8 jaar moeten op afstand worden gehouden, tenzij ze onder continu toezicht staan.

### **⚠ WAARSCHUWING**

Gebruik van dit apparaat door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, is alleen toegestaan als dit onder toezicht gebeurt of wanneer zij zijn voorzien van instructies over het veilig gebruik van het apparaat en zij zich bewust zijn van de hieraan verbonden risico's. Zorg dat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruiksonderhoud mag alleen onder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

## BELANGRIJKE INSTRUCTIES

### ⚠ VOORZICHTIG

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

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

### ⚠ VOORZICHTIG

Gebruik van kookplaatbeschermers en niet-vermelde accessoires kan tot ongelukken leiden.

### ⚠ WAARSCHUWING

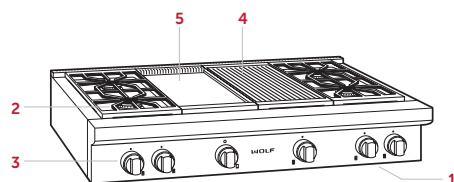
Brandgevaar: bewaar geen items op het kookoppervlak.



### Eigenschappen van fornuis met dichte branders

#### EIGENSCHAPPEN

1	Typeplaat
2	Oppervlaktebrander
3	Bedieningsknop
4	Optionele chargrill
5	Optionele grillplaat/teppanyaki
6	Optionele wokbrander (niet afgebeeld)



Fornuis met dichte branders, 1219 mm

### Aan de slag

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

- Om te zorgen dat alle resterende olie uit het productieproces is verwijderd, reinig het fornuis voor gebruik grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel schoon en maak droog met een zachte doek. Raadpleeg de onderhoudstips op pagina 9.
- Controleer of de onderdelen van de oppervlaktebrander correct in elkaar zijn gezet.
- Aan de optionele chargrill en bakplaat/teppanyaki moet speciale zorg worden besteed. Zie pagina 8.
- Controleer of al het verpakkingsmateriaal uit de wokring en -plaat is verwijderd.

### Oppervlaktebranders

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

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

#### TYPEAANDUIDINGEN OPPERVLAKTEBRANDERS

De brander links achter is 2,9 kW. Andere branders zijn 4,7 kW.

#### ⚠ VOORZICHTIG

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

#### ⚠ WAARSCHUWING

Schakel de brander uit als er binnen vijf seconden geen klikken worden gehoord. Stel de oven niet in gebruik en neem contact op met de erkende onderhoudsdienst van de Wolf-fabriek.

### BEDIENINGSKNOPPEN

PICTO-GRAM	KNOP	INSTELLINGEN
	Oppervlaktebrander	🔥 . . . . . 🔥 🍷 ▶ 🔥 . . . . . 🔥
	Chargrill	🔥 . . . . . 🔥
	Bakplaat/Teppanyaki	40° C – 240° C
	Wokbrander	🔥 . . . . . 🔥

### Chargrill

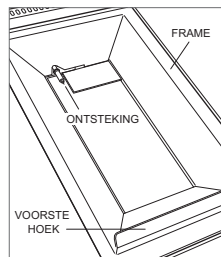
De chargrill heeft een infrarode brander die intense hitte op voedsel overbrengt, waarbij de buitenkant wordt dichtgeschroeid zodat sappen behouden blijven. Kook het voedsel rechtstreeks op het chargrillrooster, gebruik geen kookgerei. De achterste 178 mm van de chargrill zijn minder heet dan de rest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

#### Monteren van chargrill:

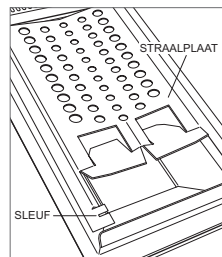
- 1 Plaats het frame van de chargrill op het fornuis. Zie de afbeelding hieronder.
- 2 Pas de sleuven van de straalplaat op voorste hoek van het frame. Zie de afbeelding hieronder. De sleuven moeten over de voorste hoek heen passen en plat op het chargrillframe.
- 3 Plaats het rooster van de chargrill.

#### ⚠ VOORZICHTIG

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



Frame van chargrill



Straalplaat van chargrill

#### WERKING VAN CHARGRILL

RVS-deksel moet vóór bediening worden verwijderd.

- 1 Zet de ventilatie aan.
- 2 Duw de bedieningsknop in en draai deze linksom naar HI. De ontsteker klikt totdat de brander brandt.
- 3 Laat de bakplaat 10 minuten voorverwarmen.

#### ⚠ VOORZICHTIG

Toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn wanneer de chargrill in gebruik is. Jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

### Bakplaat/teppanyaki

De grillplaat wordt thermostatisch op een constante temperatuur gehouden. Om te zorgen dat voedsel niet aanbrandt, moet de grillplaat/teppanyaki vóór gebruik ingevet worden.

#### Breng de bakplaat/teppanyaki op smaak:

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

#### BEDIENING VAN GRILLPLAAT/TEPPANYAKI

RVS-deksel moet vóór bediening worden verwijderd.

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

### Wokbrander

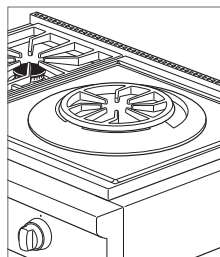
De wokbrander beschikt over een grote brander die zeer hete warmte rechtstreeks aan de wok aflevert, wat ideaal is voor het koken in de wok. Om in te stellen op sudderen draait u de bedieningsknop naar de laagste instelling. De minimale wokgrootte is 356 mm in diameter. De maximale wokgrootte is 457 mm in diameter.

### BEDIENING VAN BRANDER

- 1 Zet de ventilatie aan.
- 2 Duw de bedieningsknop in en draai deze linksom naar HI. Na 3-5 seconden klikt de ontsteker totdat de brander brandt.
- 3 Als de gasbrander brandt, draait u de knop verder tegen de klok in naar de gewenste stand.

### ROOSTERS VAN BRANDER

Dankzij het rooster van de wokbrander kan de wok functioneren als een grote oppervlaktebrander voor pannen met een vlakke bodem tot een diameter van 356 mm.



Rooster van brander

### Aanbevelingen voor onderhoud

#### REINIGEN

<b>Roestvrij staal</b>	Gebruik een niet-schurend roestvrijstaal 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.
<b>Rooster</b>	Verwijder en plaats op een vlakke ondergrond in de buurt van de gootsteen. Reinig met warm water en een mild schoonmaakmiddel of een papje van bicarbonaat en water. Het apparaat niet in water onderdompelen. Wrijf handdoekdroog.
<b>Gasbrander</b>	Verwijder resten van het oppervlak voordat u gaat schoonmaken om dit sneller te laten verlopen en de kans op krassen op het oppervlak tijdens het reinigen te verkleinen. Reinig het oppervlak met een mild schuurmiddel of met spray-ontvetters, spoel af en droog onmiddellijk om strepen te voorkomen. Verwijder harde waterplekken met witte azijn en water. Goed afspoelen en onmiddellijk afdrogen.
<b>Oppervlaktebranders</b>	Laat afkoelen. Gebruik een mild schoonmaakmiddel of sproei-ontvettingsmiddel om schoon te maken. Spoel af met water en maak droog met een handdoek.
<b>Chargrill</b>	Laat de chargrill na afloop van het koken nog 10 minuten ingeschakeld staan. Door hoge hitte worden voedselresten gemakkelijk weggebrand. Verwijder het rooster na het afkoelen en plaats in de gootsteen. Bedek met natte theedoeken en laat heet water eroverheen lopen om voedselresten los te maken. Reinig met zeep en een schuurspons. Goed afspoelen en afdrogen.
<b>Bakplaat/teppanyaki</b>	Schraap na elk gebruik het vet af in een opvanglade. Veeg wanneer het oppervlak is afgekoeld overtollig vet of olie weg met keukenpapier. Breng na elk gebruik opnieuw een kleine hoeveelheid pinda- of plantaardige olie aan op keukenpapier en wrijf dit uit. Verwijder het vet zo nu en dan. Giet 120 ml warm water en 5 ml reiniger op de grillplaat/teppanyaki en schraap residu in opvanglade, vervolgens legen. Breng als de plaat droog is opnieuw een kleine hoeveelheid olie aan.
<b>Wokring</b>	Reinig met warm water en een mild schoonmaakmiddel of een papje van bicarbonaat en water. Wrijf handdoekdroog.
<b>Bedieningsknoppen Selectorranden</b>	Veeg met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel of sproei met een ontvettingsmiddel; daarna afspoelen en drogen. Niet in de vaatwasser reinigen.

### Probleemoplossing

#### BEDIENING

##### Fornuis werkt niet.

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

##### Geen regelmatige vlam, slechte of niet-werkende ontsteking.

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

##### Chargrill klikt voortdurend.

- Controleer of de knop volledig is ingesteld op HI.

##### Het indicatorlampje van de grillplaat/teppanyaki knippert.

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

#### ONDERHOUD

- Handhaaf de kwaliteit die in uw product is ingebouwd door contact op te nemen met de erkende onderhoudsdienst van de Wolf-fabriek.
- Houd het model- en serienummer van uw product bij de hand bij het opnemen van contact. Beide nummers staan op het producttypeplaatje. Zie pagina 7 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.

#### ONDERHOUD (ALLEEN VOOR AUSTRALIË)

- Jaarlijks onderhoud wordt aanbevolen.
- 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 7 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.
- Neem alleen voor Australië contact op met:  
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd  
Niveau 10, 469 La Trobe Street  
Melbourne Victoria 3000  
Telefoon 03 9600 2218  
subzero-wolf.com.au

#### ONDERHOUD (ALLEEN VOOR HET VERENIGD KONINKRIJK)

- Sub-Zero & Wolf Ltd  
9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex, CM9 4XB  
020 8418 3800  
service@subzero-wolf.co.uk  
www.subzero-wolf.co.uk

### Beperkte internationale garantie op Wolf Appliance

#### VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

##### **VOLLEDIGE GARANTIE VAN TWEE JAAR\***

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

##### **BEPERKTE GARANTIE VAN VIJF JAAR**

Gedurende vijf jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke installatie zal Wolf Appliance de volgende onderdelen repareren of vervangen die defect blijken te zijn qua materiaal of vervaardiging: roestvrij stalen briketladen, gaskleppen, druippannen, elektrische verwarmingselementen en elektrische verwarmingselementen. Als de eigenaar gebruik maakt van gecertificeerde diensten van de Wolf fabriek, worden deze onderdelen door de dienstverlener gerepareerd of vervangen, en betaalt de eigenaar voor alle andere kosten, waaronder die van arbeid. Als de eigenaar geen gebruik maakt van gecertificeerde diensten, moet de eigenaar contact opnemen met Wolf Appliance, Inc. (zie de gegevens hieronder) voor het ontvangen van gerepareerde of vervangende onderdelen. Wolf Appliance vergoedt geen onderdelen die zijn gekocht via een niet-gecertificeerde dienst of uit andere bronnen.

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

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



## 目录

- 2 密封式燃烧器灶台
- 3 安全注意事项
- 7 密封式燃烧器灶台的特点
- 7 炉灶操作
- 9 保养建议
- 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7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。

### 警告

仅针对澳大利亚：

- 请勿在设备的储物抽屉中或本设备附近使用或存放可燃材料。
- 在运行过程中，请勿在本设备附近喷气雾剂。
- 切勿改装本设备。
- 建议将通风装置与本设备一起使用。请参阅通风装置随附的说明，以了解适当的间隙。
- 如果未遵循本指南中的信息，可能会导致火灾或爆炸，从而造成财产损失、人身伤害或死亡。
- 本设备必须由有资质的安装人员、服务代理商或燃气供应商予以妥善安装并提供服务，并应由有资质的技术人员进行接地（接地线）。
- 切勿将物品放在或靠在本设备上。
- 请勿将本设备用作空间加热器。

## 重要说明

### ⚠ 注意

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

### ⚠ 警告

只有设备上显示国家/地区符号时，这些说明才有效。如果设备上未出现该符号，则有必要参考技术说明，该说明将提供有关根据国家/地区使用条件对设备进行改装的必要说明。

- 仅清洁本指南中列出的部件。请勿使用蒸汽清洁器。
- 请勿使用小于 120 mm 的烹饪容器或超出烹饪表面的容器。
- 本产品的性能已根据EN 30-1-1进行验证，本设备属于3类设备。

## 重要说明

- 自动燃烧器控制系统说明

**描述：**火花电极点燃每个表面燃烧器，避免了使用明火引燃器。为了安全和方便起见，每个燃烧器都配备有自动点火系统，如果熄灭，系统会自动点燃任何燃烧器。

**行为：**当推入炉灶台控制旋钮并将其转到打开位置时，系统会产生火花来点燃燃烧器。火花持续五秒钟或直到电子点火系统感应到火焰为止，以先到者为准。如果点火器在五秒钟内未能点燃燃气，则燃气安全关断阀将关闭，并在五秒钟内消除气流。五秒钟后，阀门打开，点火器自动尝试重新点火。第五次尝试后，必须将燃烧器旋钮转到关闭位置。要验证炉灶燃烧器的操作，请推入控制旋钮并将其转到打开位置。如果燃烧器在五秒钟内没有点燃，请将控制旋钮转到关闭位置。确认燃烧器处于正确位置。确认电源线已插入并且断路器或房屋保险丝未熔断。再次检查工作情况。如果燃烧器在五秒钟内没有点燃，请将控制旋钮转到关闭位置，然后打开外门或窗户。等待一分钟。如果火焰熄灭（出于任何原因），请将控制旋钮转到关闭位置，然后等待一分钟。当快速降低至小火时，确认火焰没有熄灭。单独或同时验证燃烧器是否能正确工作。

**重要提示：**电力中断后，表面燃烧器会自动点火。



## 重要说明

### ⚠ 警告

使用脂肪或油进行无人值守烹饪可能有危险，并可能导致火灾。切勿试图用水去灭火。应当关闭电器，然后用盖子或防火毯盖住火焰。

### ⚠ 注意

必须监督烹饪过程。必须持续监督短期烹饪过程。

### ⚠ 警告

该设备及其易触及部件在使用期间会变热。应注意避免接触发热元件。**8岁**以下儿童应远离本设备，除非有专人看管。

### ⚠ 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。儿童不应玩耍本产品。儿童不应在没有监督的情况下进行清洁和用户维护。

## 重要说明

### ⚠ 注意

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

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

### ⚠ 注意

使用灶具罩和未列出的附件可能会导致事故。

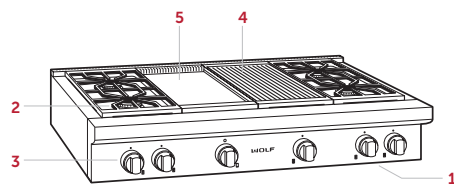
### ⚠ 警告

火灾危险：切勿将物品放在煎盘上。

## 密封式燃烧器灶台的特点

### 特点

- |   |                 |
|---|-----------------|
| 1 | 产品铭牌            |
| 2 | 表面燃烧器           |
| 3 | 控制旋钮            |
| 4 | 可选烧烤架           |
| 5 | 选配烤盘/Teppanyaki |
| 6 | 可选砂锅燃烧器 (未示出)   |



图示为1219 mm密封式燃烧器灶台

## 准备开始

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

- 为确保除去制作过程中的所有残留油渍，使用前请用热水和温和的清洁剂彻底清洁灶台。冲洗并用软布擦干。参见第9页中的“保养建议”。
- 确认已正确组装表面燃烧器组件。
- 可选烧烤架和烤盘/teppanyaki需要特别注意。请参见第8页。
- 确认从砂锅环和板上取下所有包装材料。

## 表面燃烧器

要点燃燃烧器，请将相应的控制旋钮逆时针旋转到HI位置。点火器发出咔嚓声，直到点燃燃烧器。一旦点燃，继续将旋钮逆时针旋转到所需的设置。

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

### 表面燃烧器额定功率

左后燃烧器为 2.9 kW。任何其他燃烧器均为 4.7 kW。

#### ▲注意

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

#### ▲警告

如果五秒钟内听不到咔嚓声，请关闭燃烧器。请勿操作，联络 Wolf Factory Certified Service。

## 控制旋钮

图标	KNOB (旋钮)	SETTINGS (设置)
	表面燃烧器	🔥 · · · · · 🔥  🔥 · · · · · 🔥
	烧烤架	🔥 · · · · · 🔥
	烤盘/Teppanyaki	40°C--240°C
	砂锅燃烧器	🔥 · · · · · 🔥

### 烧烤架

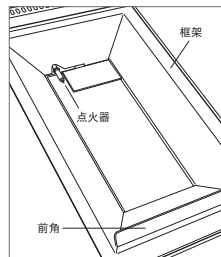
烧烤架带有红外燃烧器，可将强热传递给食物，从而烤焦外部以锁住果汁。直接在烧烤架炉排上烹调食物，而不使用炊具。烧烤架后部178 mm处的温度比表面的其余部分更低。该区域可用于保存食物，直至准备食用。

#### 组装烧烤架：

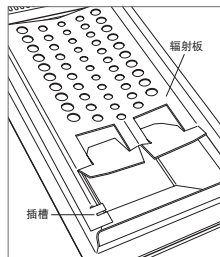
- 1 如要组装，请将烧烤架框架放在灶台上。请参见下图。
- 2 将辐射板的插槽与框架的前角对齐。请参见下图。插槽应安装在前角之上并在烧烤架框架上放平。
- 3 安装烧烤架格栅。

#### ▲注意

应小心组装烧烤架，以避免与点火器接触。



烧烤架框架



烧烤架辐射板

#### 烧烤架操作

操作前，应取下不锈钢盖。

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

#### ▲注意

使用烧烤架时，易触及的部件可能很热。幼儿应远离本设备。

### 烤盘/Teppanyaki

恒温控制烤盘/teppanyaki以保持一致的温度。为了防止食物粘连，必须在使用前“风干”烤盘/teppanyaki。

#### 风干烤盘/teppanyaki：

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

#### 烤盘/TEPPANYAKI操作

操作前，应取下不锈钢盖。

- 1 打开通风功能。
- 2 按下并将控制旋钮顺时针旋转到所需的温度。点火器发出咔嚓声，直到点燃燃烧器。
- 3 旋钮上方的指示灯亮起，直至烤盘/teppanyaki达到设定温度。由于需要更多的热量来维持设定温度，指示灯将循环开启和关闭。

### 砂锅燃烧器

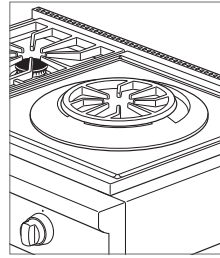
炒锅燃烧器有一个大型燃烧器，可将强热直接传递到炒锅，非常适合炒锅烹饪。要选择慢煮设置，请将控制旋转到最低设置位置。最小砂锅直径为356 mm。最大砂锅直径为457 mm。

#### 砂锅燃烧器的操作

- 1 打开通风功能。
- 2 按下并将控制旋钮逆时针旋转到HI位置。3-5秒后，点火器发出咔嚓声，直到点燃燃烧器。
- 3 一旦点燃，继续将旋钮逆时针旋转到所需的设置。

### 砂锅燃烧器炉篋

砂锅燃烧器炉篋允许砂锅作为大型表面燃烧器，用于直径达356 mm的平底锅。



砂锅燃烧器炉篋

### 保养建议

#### CLEANING (清洁)

不锈钢	使用非腐蚀性的不锈钢清洁剂和无绒软布进行清洁。为了产生自然光泽，先用蘸水的超细纤维布轻轻擦拭煎盘，然后用打光鹿皮擦干。始终沿着不锈钢的纹理方向擦拭。
燃烧器炉排	取出并放置在靠近水槽的平坦表面上。用热水和温和的洗涤剂或小苏打和水的混合物清洁。请勿浸入水中。用毛巾擦干。
燃烧器盘	清洁前清除表面碎屑，以帮助加快清洁过程，并减少清洁期间划伤表面的几率。使用温和的磨蚀性清洁剂或喷雾脱脂剂，清洁并冲洗表面并立即擦干以避免出现条纹。要清洁硬水渍，请使用白醋和水。冲洗并立即擦干。
表面燃烧器	使其冷却。使用温和的清洁剂或喷雾脱脂剂进行清洁。用水冲洗并用毛巾擦干。
烧烤架	烹饪完成后，让烧烤架保持开启10分钟。高火有助于烧除多余的食物残渣。冷却时，取出炉排并放在水槽中。盖上湿擦盘巾，并将热水倒在上面以帮助松动残留物。用肥皂和百洁布清洁。冲洗并干燥。
烤盘/teppanyaki	每次使用后，将油脂刮入油脂收集盘。表面冷却后，请用纸巾擦拭，以除去多余的油脂或油。每次使用后，将少量花生油或植物油重新涂在纸巾上并均匀铺开。偶尔除去调味料。将120 ml温水和5 ml烤盘/teppanyaki清洁剂倒在烤盘/teppanyaki上，并将残余物刮入油脂收集盘，然后倒空。干燥后，重新涂少量油调味。
砂锅环	用热水和温和的洗涤剂或小苏打和水的混合物清洁。用毛巾擦干。
控制旋钮 挡板	使用湿布，用温和的清洁剂或喷雾脱脂剂擦拭；冲洗并干燥。切勿放入洗碗机中。

### 故障排除

#### 操作

灶台不工作。

- 确认电源已打开。
- 确认灶台和家中断路器的电源已打开。

火焰不稳定、点火不良或不点火。

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

烧烤架持续发出咔嚓声。

- 确认旋钮完全设在HI位置。

烤盘/teppanyaki指示灯闪烁。

- 关闭旋钮，然后重新打开。火焰消失，设备进入安全锁定模式。

#### 服务

- 与Wolf工厂认证的服务部门联系，以保证产品的内在质量。
- 在联系服务部门时，您需要提供产品的型号和序列号。这两个编号都列在产品铭牌上。铭牌位置参见第7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。此信息应记录在第2页中。

#### 服务（仅适用于澳大利亚）

- 建议每年维护一次。
- 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7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。此信息应记录在第2页中。
- 请联络（仅针对澳大利亚）：  
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd  
Level 10, 469 La Trobe Street  
Melbourne Victoria 3000  
电话 03 9600 2218  
subzero-wolf.com.au

#### 服务（仅针对英国）

- Sub-Zero & Wolf Ltd  
9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex, CM9 4XB  
020 8418 3800  
service@subzero-wolf.co.uk  
www.subzero-wolf.co.uk

## 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，该服务提供商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 USA WOLFAPPLIANCE.COM 800.222.7820

9031047 REV-A

4/2021

