



Gas Cooktop

Use and Care Guide

Guía de uso y mantenimiento

Guide d'utilisation et d'entretien

Guida all'uso e alla manutenzione

Bedienungs- und Pflegeanleitung

Gids voor gebruik en onderhoud

使用和维护指南



Contents

- 2 Gas Cooktop
- 3 Safety Precautions
- 7 Gas Cooktop Features
- 7 Cooktop Operation
- 8 Care Recommendations
- 9 Troubleshooting
- 9 Wolf Warranty

Customer Care

The model and serial number are printed on the enclosed product registration card. Both numbers are also listed on the product rating plate. Refer to page 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.

If your product ever needs attention, be sure to use a Wolf Factory Certified Service provider.

SERVICE INFORMATION

Model Number _____
Serial Number _____
Date of Installation _____
Certified Service Name _____
Certified Service Number _____
Authorized Dealer _____
Dealer Number _____

Important Note

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

IMPORTANT NOTE highlights information that is especially important.

▲ CAUTION

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

▲ WARNING

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS

⚠ 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.

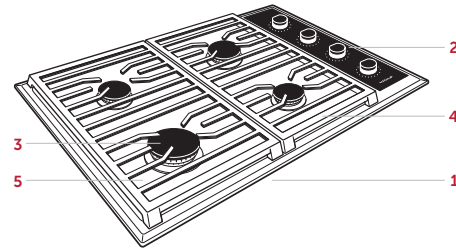
⚠ WARNING

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

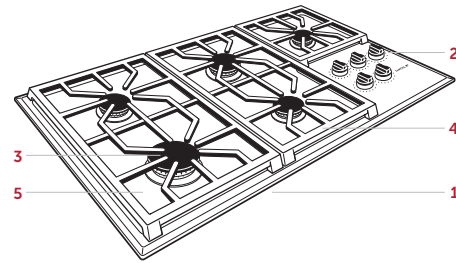
Gas Cooktop Features

FEATURES

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



76 cm Gas Cooktop (model ICBCG304T/S)



91 cm Gas Cooktop (model ICBCG365P/S)

Getting Started

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


- To ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed, clean the cooktop thoroughly with hot water and a mild detergent prior to use. Rinse and dry with a soft cloth. Refer to care recommendations on page 8.
- Verify surface burner components are assembled correctly.

Sabbath

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

Cooktop Operation

SURFACE BURNERS

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

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

SURFACE BURNER RATING

The front left burner is 5.3 kW. The rear center burner is 3.7 kW (rear right for model ICBCG304). Any additional burners are 2.7 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.

⚠ CAUTION

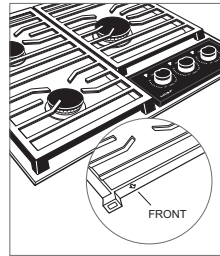
Do not use pans smaller than 120 mm in diameter. Do not use pans that extend beyond the cooktop frame. Heat may be trapped beneath the pan causing damage.

CONTROL KNOBS

For 38 cm and 91 cm models, the control knobs are positioned to correspond with the surface burners they regulate. For 76 cm models, a diagram above each knob indicates which surface burner it regulates.

BURNER GRATES

For 60 cm models, the grates must be positioned correctly to ensure proper burner performance. The grates have an indicator on the bottom of the front edge. Position the grates with the indicator toward the front of the cooktop. Refer to the illustration below.



Grate placement (60 cm model)

Care Recommendations

CLEANING

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

Troubleshooting

OPERATION

Cooktop does not operate.

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

Erratic flame, poor ignition or no ignition.

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

SERVICE

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

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

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.



Contenido

- 2 Placas de gas
- 3 Precauciones de seguridad
- 7 Características de las placas de gas
- 7 Funcionamiento de la placa
- 8 Recomendaciones de mantenimiento
- 9 Localización y solución de problemas
- 9 Garantía Wolf

Atención al cliente

El modelo y el número de serie están impresos en la tarjeta de registro del producto que se adjunta. Esta información también se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 7 para observar la ubicación de la placa de datos. Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Guarde la siguiente información para tenerla como referencia en el futuro.

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

INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO

Referencia del modelo

Número de serie

Fecha de instalación

Nombre del servicio certificado

Número de servicio certificado

Distribuidor autorizado

Número del distribuidor

Nota importante

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

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

▲ PRECAUCIÓN

Indica una situación en la que se pueden sufrir heridas leves o provocar daños al producto si no se siguen las instrucciones.

▲ AVISO

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

⚠ 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.

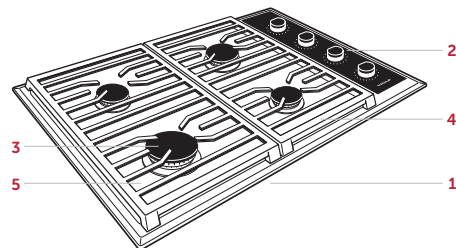
⚠ AVISO

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

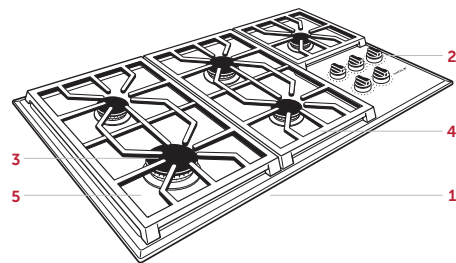
Características de la placa de gas

CARACTERÍSTICA

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



Placa de gas de 76 cm (modelo ICBCG304T/S)



Placa de gas de 91 cm (modelo ICBCG365P/S)

Primeros pasos

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


- Para garantizar que no queda ningún resto de grasa del proceso de fabricación, limpie minuciosamente la placa con agua caliente y un detergente suave antes de su uso. Aclárela y séquela con un paño suave. Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en la página 8.
- Compruebe que los componentes del quemador de superficie están montados correctamente.

Sabbath

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

Funcionamiento de la placa

QUEMADORES DE SUPERFICIE

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

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

POTENCIA DEL QUEMADOR DE SUPERFICIE

El quemador delantero izquierdo es de 5,3 kW. El quemador central trasero es de 3,7 kW (trasero derecho para el modelo ICBCG304). Los quemadores adicionales son de 2,7 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 se oye un clic en cinco segundos. No opere y comuníquese con el servicio certificado de fábrica de Wolf.

▲ PRECAUCIÓN

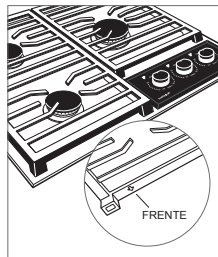
No utilice ollas de menos de 120 mm de diámetro. No utilice cacerolas que superen el marco de la placa. El calor puede quedar atrapado debajo de la cacerola y causar daños.

MANDOS

Para los modelos de 38 cm y 91 cm, los mandos están colocados para coincidir con los quemadores que regulan. Par los modelos de 76 cm, un diagrama sobre cada mando indica el quemador de superficie que regula.

REJILLAS DE LOS QUEMADORES

Para los modelos de 60 cm, las rejillas deben colocarse correctamente para garantizar el buen funcionamiento del quemador. La rejilla dispone de un indicador en la parte inferior del borde delantero. Coloque las rejillas con el indicador mirando a la parte delantera de la placa, Observe la siguiente ilustración.



Colocación de la rejilla (modelo de 60 cm)

Recomendaciones de mantenimiento

LIMPIEZA

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

Localización y solución de problemas

FUNCIONAMIENTO

La placa no funciona.

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

Llama errática, enciende poco o no enciende.

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

SERVICIO

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

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 UNITED KINGDOM)

- 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, manillas, marcos del producto y superficies interiores) están cubiertas por una garantía limitada de 60 días para piezas y mano de obra por defectos estéticos.



Table des matières

- 2 Plaques de cuisson à gaz
- 3 Mesures de sécurité
- 7 Caractéristiques des plaques de cuisson gaz
- 7 Fonctionnement des plaques de cuisson
- 8 Consignes d'entretien
- 9 Dépistage des pannes
- 9 Garantie Wolf

Entretien par le client

Les référence et numéro de série sont imprimés sur la Carte d'enregistrement du produit ci-jointe. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la page 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.

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

SERVICE APRÈS-VENTE

Référence de modèle

Numéro de série

Date d'installation

Nom du prestataire agréé

Numéro du service certifié

Revendeur agréé

Numéro du revendeur

Remarque importante

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

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

▲ MISE EN GARDE

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

▲ AVERTISSEMENT

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

CONSIGNES IMPORTANTES

⚠ 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.

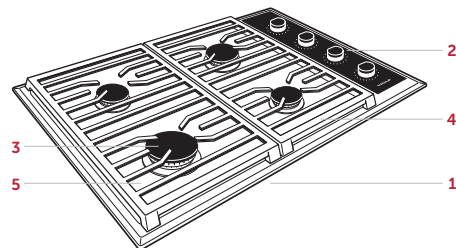
⚠ AVERTISSEMENT

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

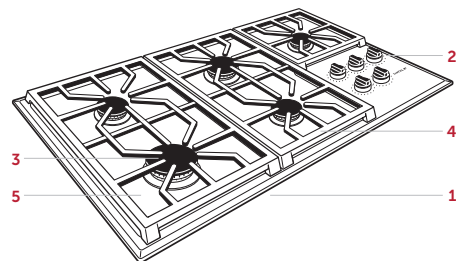
Caractéristiques de la plaque de cuisson au gaz

CARACTÉRISTIQUE

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



Plaque de cuisson gaz 76 cm (Modèle ICBCG304T/S)



Plaque de cuisson gaz 91 cm (Modèle ICBCG365P/S)

Pour vous lancer

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


- Avant d'utiliser votre plaque de cuisson pour la première fois, nettoyez-la minutieusement avec de l'eau chaude et un détergent doux pour que tous les résidus d'huile provenant du processus de fabrication soient éliminés. Ensuite, rincez-la et séchez-la à l'aide d'un torchon doux. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 8.
- Vérifiez que les brûleurs de surface sont bien assemblés.

Mode sabbat

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

Utilisation de la plaque de cuisson

BRÛLEURS DE SURFACE

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

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

SPÉCIFICATIONS NOMINALES DES BRÛLEURS

Le brûleur avant gauche est de 5,3 kW. Le brûleur central arrière est de 3,7 kW (arrière droit pour le modèle ICBCG304). Les brûleurs supplémentaires sont de 2,7 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

Éteignez le brûleur si le clic n'est pas audible dans les cinq secondes. Ne pas utiliser et contacter le service certifié Wolf Factory.

▲ MISE EN GARDE

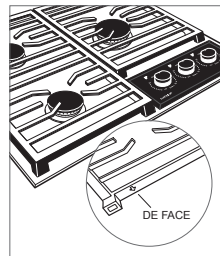
N'utilisez pas de récipient de moins de 120 mm de diamètre. N'utilisez pas de récipients qui dépassent le cadre de la plaque de cuisson. La chaleur peut être piégée sous le récipient et endommager la surface.

BOUTONS DE COMMANDE

Pour les modèles de 38 cm et de 91 cm, les boutons de commande sont placés en fonction du brûleur qu'ils commandent. Pour les modèles de 76 cm, un schéma situé au-dessus de chaque bouton indique à quel brûleur celui-ci correspond.

GRILLES DES BRÛLEURS

Pour les modèles de 60 cm, les grilles doivent être placées correctement pour garantir un bon fonctionnement des brûleurs. Les grilles ont un indicateur sur la partie inférieure du rebord avant. Placez les grilles avec l'indicateur dirigé vers l'avant de la plaque de cuisson. Reportez-vous à l'illustration ci-après.



Emplacement de la grille (modèle 60 cm)

Consignes d'entretien

NETTOYAGE

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

Dépistage des pannes

FONCTIONNEMENT

La plaque de cuisson ne fonctionne pas.

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

Flamme irrégulière, mauvais allumage ou allumage inexistant.

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

SERVICE

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

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 UNITED KINGDOM 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

À USAGE MÉNAGER

GARANTIE TOTALE DE DEUX ANS*

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

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

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

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

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



Indice

- 2 Piani cottura a gas
- 3 Precauzioni di sicurezza
- 7 Caratteristiche del piano cottura a gas
- 7 Funzionamento del piano cottura
- 8 Consigli per la manutenzione
- 9 Risoluzione dei problemi
- 9 Garanzia Wolf

Assistenza clienti

I numeri di serie e di modello sono stampati sulla cedola di registrazione del prodotto. I due numeri sono riportati anche sulla targhetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 7 per la posizione della targhetta identificativa. Ai fini della garanzia sono inoltre necessari la data di installazione e il nome del rivenditore Wolf autorizzato presso il quale è stato effettuato l'acquisto. Annotare le seguenti informazioni a titolo di riferimento futuro.

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

INFORMAZIONI SUL SERVIZIO DI ASSISTENZA

Numero del modello

Numero di serie

Data di installazione

Nome del centro di assistenza autorizzato

Numero di assistenza certificato

Rivenditore autorizzato

Numero del rivenditore

Nota importante

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

NOTA IMPORTANTE evidenzia informazioni di particolare rilievo.

▲ ATTENZIONE

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

▲ AVVERTENZA

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

ISTRUZIONI IMPORTANTI

⚠ 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.

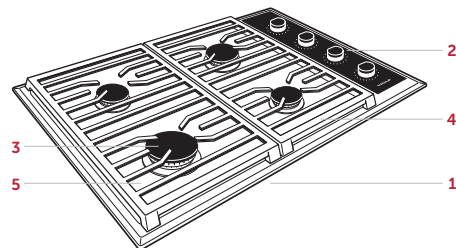
⚠ AVVERTENZA

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

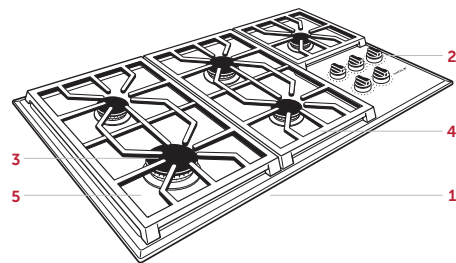
Caratteristiche del piano cottura a gas

CARATTERISTICA

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



Piano cottura a gas da 76 cm (modello ICBCG304T/S)



Piano cottura a gas da 91 cm (modello ICBCG365P/S)

Cenni preliminari

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


- Per assicurare la rimozione di tutto l'olio residuo del processo di fabbricazione, pulire accuratamente il piano cottura con acqua calda e un detergente delicato prima dell'uso. Sciacquare e asciugare con un panno morbido. Consultare la sezione Consigli per la manutenzione a pagina 8.
- Verificare che i componenti dei bruciatori di superficie siano correttamente montati.

Giorno sabbatico

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

Funzionamento del piano cottura

BRUCIATORI DI SUPERFICIE

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

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

POTENZA DEI BRUCIATORI

Il bruciatore anteriore sinistro è di 5,3 kW. Il bruciatore centrale posteriore è di 3,7 kW (posteriore destro per il modello ICBCG304). Eventuali bruciatori aggiuntivi sono 2,7 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

Spegnere il bruciatore se il clic non è udibile entro cinque secondi. Non azionare e contattare il servizio certificato Wolf Factory.

⚠ ATTENZIONE

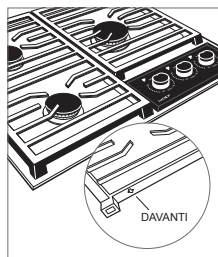
Non utilizzare pentole inferiori ai 120 mm di diametro. Non utilizzare pentole che fuoriescono dalla cornice del piano cottura. Il calore può rimanere intrappolato sotto la pentola provocando danni.

MANOPOLE DI CONTROLLO

Per i modelli da 38 cm e 91 cm, le manopole di controllo sono posizionate in modo da corrispondere ai bruciatori di superficie che regolano. Per i modelli da 76 cm, su ciascuna manopola è presente una figura che indica il bruciatore di superficie corrispondente.

GRIGLIE DEI BRUCIATORI

Per modelli da 60 cm, le griglie devono essere posizionate correttamente per garantire un corretto funzionamento del bruciatore. Le griglie sono dotate di un indicatore sulla parte inferiore del bordo anteriore. Posizionare le griglie con l'indicatore verso la parte anteriore del piano di cottura. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.



Posa in griglia (modello 60 cm)

Consigli per la manutenzione

PULIZIA

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

Risoluzione dei problemi

FUNZIONAMENTO

Il piano cottura non funziona.

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

Fiamma irregolare, scarsa o mancata accensione.

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

ASSISTENZA

- Per preservare la qualità del prodotto, rivolgersi a un centro autorizzato Wolf.
- Prima di contattare un centro di assistenza, tenere a portata di mano il numero di modello e di serie dell'unità. Entrambi i numeri sono indicati sulla targhetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 7 per la posizione dell'etichetta identificativa.
- Ai fini della garanzia è inoltre necessario disporre della data di installazione e del nome del rivenditore Wolf autorizzato presso cui è stato effettuato l'acquisto. Tale informazione dovrebbe essere disponibile a pagina 2 della presente guida.

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 UNITED KINGDOM)

- 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 di riparazione/manutenzione resi da Wolf, coperti dalla suddetta garanzia, devono essere eseguiti da centri autorizzati Wolf, se non diversamente specificato da Wolf Appliance, Inc. Il servizio di riparazione/manutenzione sarà fornito durante i regolari orari di lavoro.

GARANZIA LIMITATA DI 5 ANNI

Per cinque anni dalla data di installazione originale, Wolf Appliance ripara o sostituisce le seguenti parti che rivelino difetti di materiale o manodopera: vassoi con griglia in acciaio, valvole del gas, vaschette, schede elettroniche di controllo e elementi riscaldanti elettrici. Se il proprietario utilizza un centro di assistenza certificato Wolf, il centro assistenza riparerà o sostituirà le summenzionate parti ed al proprietario spetteranno tutti gli altri costi, inclusa la manodopera. Se il proprietario si rivolge ad un centro assistenza non certificato, il proprietario dovrà contattare Wolf Appliance, Inc. (utilizzando le 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, contattate il vostro rivenditore autorizzato Wolf. Le garanzie devono osservare le leggi di tutti i paesi, stati, città, località.

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



Inhaltsverzeichnis

- 2 Gaskochmulden
- 3 Sicherheitshinweise
- 7 Leistungsmerkmale der Gaskochmulden von Wolf
- 7 Bedienung der Kochmulde
- 8 Empfehlungen zur Pflege
- 9 Fehlersuche
- 9 Wolf-Garantie

Kundendienst

Modell- und Seriennummer finden Sie auf der beiliegenden Produktregistrierungskarte. Beide Nummern sind auch 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. Zeichnen Sie die nachstehenden Informationen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

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

SERVICEINFORMATIONEN

Modellnummer

Seriennummer

Datum der Installation

Name des zertifizierten Service

Nummer des zertifizierten Service

Vertragshändler

Händlernummer

Wichtiger Hinweis

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

WICHTIGER HINWEIS hebt Informationen hervor, die besonders wichtig sind.

⚠ VORSICHT

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

⚠ WARNUNG

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

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.

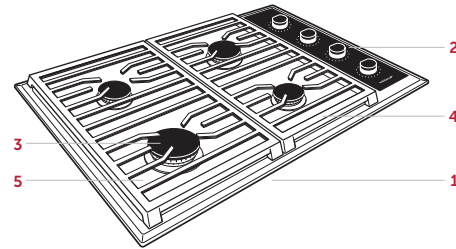
⚠ WARNUNG

Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen aufbewahren.

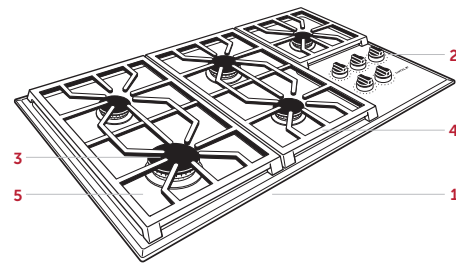
Leistungsmerkmale der Gaskochmulde

LEISTUNGSMERKMAL

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



76-cm-Gaskochmulde (Modell ICBCG304T/S)



91-cm-Gaskochmulde (Modell ICBCG365P/S)

Erste Schritte

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


- Um sicherzustellen, dass alle Ölrückstände vom Herstellungsprozess entfernt werden, die Kochmulde vor der Verwendung gründlich mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen. Siehe Empfehlungen für die Pflege auf Seite 8.
- Überprüfen Sie, ob die Komponenten des Oberflächenbrenners richtig zusammengebaut sind.

Sabbatmodus

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

Bedienung der Kochmulde

OBERFLÄCHENBRENNER

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

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

OBERFLÄCHENBRENNER-NENNLEISTUNG

Der vordere linke Brenner hat 5,3 kW. Der hintere Mittelbrenner hat eine Leistung von 3,7 kW (hinten rechts für das Modell ICBCG304). Alle zusätzlichen Brenner sind 2,7 kW.

⚠ VORSICHT

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

⚠ WARNUNG

Schalten Sie den Brenner aus, wenn innerhalb von fünf Sekunden kein Klicken zu hören ist. Nicht bedienen und den Wolf Factory Certified Service kontaktieren.

⚠ VORSICHT

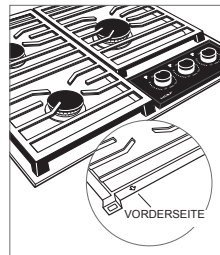
Keine Töpfe verwenden, deren Durchmesser kleiner als 120 mm ist. Keine Töpfe verwenden, die über den Rahmen der Kochmulde hinaus ragen. Unter dem Topf kann sich Hitze aufstauen, die zu Schäden führen kann.

SCHALTKNEBEL

Bei 38-cm- und 91-cm-Modellen sind die Schaltknebel so angeordnet, dass ihre Position den jeweiligen Oberflächenbrennern entspricht. Bei 76-cm-Modellen gibt ein Diagramm über jedem Schaltknebel an, welcher Oberflächenbrenner von ihm reguliert wird.

BRENNERROSTE

Für 60-cm Zoll-Modelle müssen die Roste richtig positioniert sein, damit der Brenner richtig funktioniert. Die Roste haben eine Anzeige an der Unterseite der Vorderkante. Positionieren Sie die Roste mit den Anzeigen zur Vorderseite des Kochfelds hin gerichtet. Siehe Abbildung unten.



Rostplatzierung (Modell 60-cm)

Empfehlungen zur Pflege

REINIGUNG

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

Fehlersuche

BEDIENUNG

Die Kochmulde funktioniert nicht.

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

Unregelmäßige Flamme, schlechte Zündung oder keine Zündung.

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

SERVICE

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

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 Produkttypenschild 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 UNITED KINGDOM)

- 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 ZWEIJAHRESGARANTIE*

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

EINGESCHRÄNKTE FÜNF-JAHRES-GARANTIE

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

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

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



Inhoud

- 2 Gaskookplaten
- 3 Veiligheidsmaatregelen
- 7 Functies van gasfornuis
- 7 Bediening van fornuis
- 8 Aanbevelingen voor onderhoud
- 9 Probleemoplossing
- 9 Wolf-garantie

Klantenservice

Het model en serienummer staan op de bijgesloten productregistratiekaart. Beide nummers staan ook 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.

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

SERVICE-INFORMATIE

Modelnummer _____

Serienummer _____

Installatiedatum _____

Naam gecertificeerde service _____

Nummer gecertificeerde service _____

Erkende dealer _____

Dealernummer _____

Belangrijke opmerking

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

BELANGRIJK duidt op informatie van bijzonder belang.

▲ VOORZICHTIG

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

▲ WAARSCHUWING

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

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

⚠ 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.

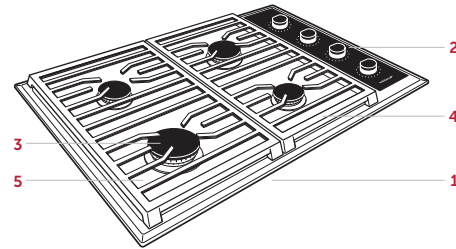
⚠ WAARSCHUWING

Brandgevaar: bewaar geen items op het kookoppervlak.

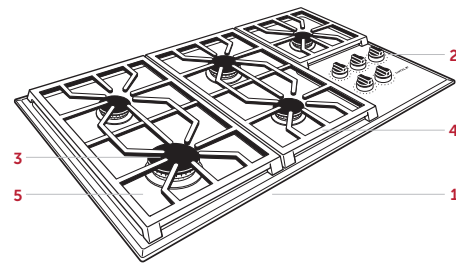
Functies van gasfornuis

FUNCTIE

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



76 cm gasfornuis (model ICBCG304T/S)



91 cm gasfornuis (model ICBCG365P/S)

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 gasfornuis van Wolf.


- Om te zorgen dat alle resterende olie uit het productieproces is verwijderd, reinig het gasfornuis voor gebruik grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel schoon en maak droog met een zachte doek. Raadpleeg de onderhoudstips op pagina 8.
- Controleer of de onderdelen van de oppervlaktebrander correct in elkaar zijn gezet.

Sabbat

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

Bediening van fornuis

OPPERVLAKTEBRANDERS

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

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

TYPEAANDUIDINGEN OPPERVLAKTEPITEN

De brander linksvoor is 5,3 kW. De middelste brander achter is 3,7 kW (rechtsachter voor model ICBCG304). Eventuele extra branders zijn 2,7 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

Zet de brander uit als u niet binnen vijf seconden klikt. Niet bedienen en contact opnemen met Wolf Factory Certified Service.

⚠ VOORZICHTIG

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

BEDIENINGSKNOPPEN

Bij modellen van 38 cm en 91 cm komt de locatie van de bedieningsknoppen overeen met de desbetreffende oppervlaktebranders. Bij modellen van 76 cm wordt bij elke knop via een diagram aangegeven welke brander ermee wordt bediend.

ROOSTER

Bij 60 cm modellen moeten de roosters correct geïnstalleerd worden om de branders goed te laten functioneren. Onderaan de voorste rand van de roosters bevindt zich een indicator. Plaats de roosters met de indicator in de richting van de voorkant van het fornuis. Zie de afbeelding hieronder.



Rooster plaatsing (60 cm model)

Aanbevelingen voor onderhoud

REINIGEN

Roestvrij staal	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.
Rooster	Verwijder en plaats op een vlakke ondergrond in de buurt van de gootsteen. Reinig met warm water en een mild schoonmaakmiddel of een papje van bicarbonaat en water. Het apparaat niet in water onderdompelen. Handdoekdroog.
Oppervlakte-branders	Laat afkoelen. Gebruik een mild schoonmaakmiddel of sproei-ontvettingsmiddel om schoon te maken. Spoel af met water en maak droog met een handdoek.
Bedienings-knoppen	Veeg met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel of sproei met een ontvettingsmiddel; daarna afspoelen en drogen. Niet in vaatwasser reinigen.

Probleemoplossing

BEDIENING

Fornuis werkt niet.

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

Geen regelmatige vlam, slechte of niet-werkende ontsteking.

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

ONDERHOUD

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

- 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: gasbranders (behalve uiterlijk), elektrische verwarmingselementen, ventilatormotoren (ventilatiekappen), elektronische controleborden, magnetronbuizen en inductiegeneratoren. De onderdelen worden gratis gerepareerd of vervangen, waarbij de eigenaar betaalt voor alle andere kosten, inclusief arbeid. Alle onderhoud door Wolf Appliance onder de bovenstaande garantie moet door een door Wolf-fabriek erkende dienst worden uitgevoerd, tenzij anders aangegeven door Wolf Appliance, Inc. Het onderhoud wordt tijdens normale kantooruren uitgevoerd.

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

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



目录

- 2 燃气灶具
- 3 安全注意事项
- 7 燃气灶具特点
- 7 灶具操作
- 8 保养建议
- 9 故障排除
- 9 Wolf质保

客户服务

型号和序列号均打印在随附的产品注册卡上。这两个编号同样列于产品铭牌上。铭牌位置参见第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。

如果您的产品需要护理，请务必采用Wolf工厂认证的服务提供商的服务。

服务信息

型号

序列号

安装日期

经认证的服务部门名称

经认证的服务部门号码

授权经销商

经销商号码

重要提示

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

重要提示突出显示尤为重要的信息。

▲ 注意

表示如果不遵守说明可能会导致轻微伤害或产品损坏的情况。

▲ 警告

说明如果不遵守预防措施可能导致严重伤害或死亡的危险。

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

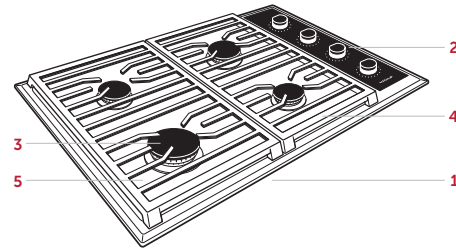
火灾危险：切勿将物品放在煎盘上。

燃气灶具特点

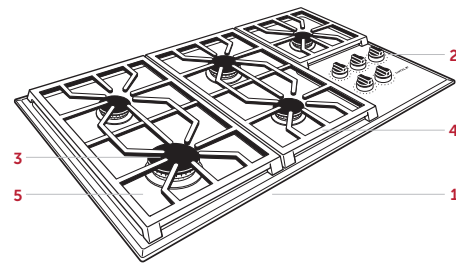
燃气灶具特点

特点

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



76 cm 燃气灶具 (型号ICBCG304T/S)



91 cm 燃气灶具 (型号ICBCG365P/S)

灶具操作

入门指南

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


- 为确保除去制作过程中的所有残留油渍,使用前请用热水和温和的清洁剂彻底清洁燃气灶具。冲洗并用软布擦干。参见第8页的维护建议。
- 确认已正确组装表面燃烧器组件。

安息日

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

灶具操作

表面燃烧器

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

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

表面燃烧器额定功率

左前燃烧器为5.3 kW。后部中央燃烧器为3.7 kW（ICBCG304型号为右后方）。任何其他燃烧器均为2.7 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。请勿操作并联系Wolf 工厂认证服务。

▲注意

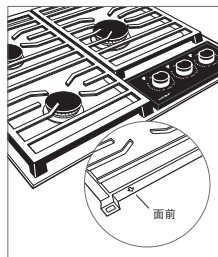
请勿使用直径小于120 mm的平底锅。请勿使用超出灶具支架的平底锅。热量可能被聚集在锅底，从而造成损害。

控制旋钮

对于38 cm和91 cm型号，控制旋钮的位置与其调节的表面燃烧器相对应。对于76 cm型号，每个旋钮上方的图形指示其调节的表面燃烧器。

燃烧器

对于60 cm型号，炉排必须正确放置以确保燃烧器性能正常。炉排在前边缘底部有一个指示符。将指示符向着灶具前部，从而放置炉排。请参见下图。



格栅放置 (60 cm型号)

保养建议

清洁用品

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

故障排除

操作

灶具不工作。

- 检查电源是否打开。
- 检查设备和家中断路器的电源是否打开。

火焰不稳定、点火不良或不点火。

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

服务

- 与Wolf工厂认证的服务部门联系，以保证产品的内在质量。
- 在联系服务部门时，您需要提供产品的型号和序列号。这两个编号都列在产品铭牌上。铭牌位置参见第7页。
- 出于质保目的，您还需要提供安装日期和经授权的Wolf经销商名称。此信息应记录在本指南的第2页中。

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。此信息应记录在本指南的第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6页。
- 出于质保目的，您还需要知悉安装日期和授权的Wolf经销商名称。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（仅适用于英国）

- 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 Appliance工厂认证的服务部门执行，我们将在正常营业时间内提供服务。

五年有限质保

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

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

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





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

9017232 REV-C

5/2023

