

SEALED BURNER RANGETOPS
USE & CARE INFORMATION

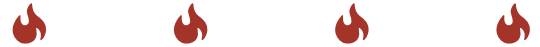
GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

INFORMAZIONI SU USO E MANUTENZIONE

BEDIENUNGS- UND PFLEGEANLEITUNG

WOLF[®]



ENGLISH

Wolf Sealed Burner Rangetop	5
Safety Instructions and Precautions	6
Sealed Burner Rangetop Features	10
Sealed Burner Rangetop Operation	12
Sealed Burner Rangetop Care	24
Troubleshooting Guide	27
Wolf Service Information	28

ESPÁÑOL

Encimera de cocción a gas con quemadores herméticos de Wolf	30
Precauciones e instrucciones de seguridad	31
Características de la encimera de cocción a gas con quemadores herméticos	35
Funcionamiento de la encimera de cocción a gas con quemadores herméticos	37
Mantenimiento de la encimera de cocción a gas con quemadores herméticos	49
Guía de localización y solución de problemas	52
Información de mantenimiento de Wolf	53

FRANÇAIS

Entablement à brûleurs étanches Wolf	55
Instructions et mesures de sécurité	56
Caractéristiques de l'entablement à brûleurs étanches	60
Fonctionnement de l'entablement à brûleurs étanches	62
Entretien de l'entablement à brûleurs étanches	74
Guide de dépiage des pannes	77
Service après-vente Wolf	78

ITALIANO

Piani cottura professionali con bruciatori monopezzo Wolf	80
Precauzioni e istruzioni di sicurezza	81
Funzioni dei piani cottura professionali con bruciatori monopezzo	85
Funzionamento dei piani cottura professionali con bruciatori monopezzo	87
Pulizia dei piani cottura professionali con bruciatori monopezzo	99
Guida alla soluzione dei problemi	102
Informazioni sull'assistenza Wolf	103

DEUTSCH

Kochmulde mit versiegelten brennern von Wolf	105
Sicherheitshinweise und vorsichtsmassnahmen	106
Leistungsmerkmale der kochmulde von Wolf mit versiegelten brennern	110
Bedienung der kochmulde von Wolf mit versiegelten brennern	112
Pflege der kochmulde von Wolf mit versiegelten brennern	124
Anleitung zur fehlersuche von Wolf	127
Serviceinformationen von Wolf	128



WOLF[®]

As you read this Use & Care Information, take particular note of the CAUTION and WARNING symbols when they appear. This information is important for safe and efficient use of the Wolf equipment.

⚠ CAUTION

signals a situation where minor injury or product damage may occur if you do not follow instructions.

⚠ WARNING

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

In addition, this Use & Care Information may signal an IMPORTANT NOTE which highlights information that is especially important.



THANK YOU

Your purchase of a Wolf sealed burner rangetop attests to the importance you place upon the quality and performance of your cooking equipment. We understand this importance and have designed and built your rangetop with quality materials and workmanship to give you years of dependable service.

We know you are eager to start cooking, but before you do, please take some time to read this Use & Care Information. Whether you are a beginning cook or an expert chef, it will be to your benefit to familiarize yourself with the safety practices, features, operation and care recommendations of the Wolf sealed burner rangetop.

We appreciate your choice of a Wolf Appliance product and welcome any suggestions or comments you may have. To share your opinions with us, please visit our website at www.wolfappliance.com.

IMPORTANT NOTE: Check the product rating plate for type of gas. The rating plate is located under the control panel on the far right. Refer to the illustration on page 10.

⚠ WARNING

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

CONTACT INFORMATION

Website:
wolfappliance.com

IMPORTANT NOTE:

- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- A ventilation hood is recommended for use with the Wolf sealed burner rangetop.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

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



THE **RANGETOP**

- **IMPORTANT NOTE:** Read all instructions before using this appliance.
- **Read this Use & Care Information carefully before using your new Wolf sealed burner rangetop** to reduce the risk of fire, electric shock or injury to persons.
- **Ensure proper installation** and servicing. This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician.
- **Have your installer** show you where the fuse or junction box is located in your home. Learn how and where to turn off the electricity to the rangetop.
- **Always use dry pot holders** when removing pans from the rangetop. Wet or damp pot holders can cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of pot holders.
- **Do not use the appliance to warm or heat the room.**
- **Do not repair or replace** any part of the rangetop unless specifically recommended in literature accompanying this appliance. All service should be referred to a qualified technician.
- **Never leave the rangetop unattended when in use.**
- **Do not leave children alone** or unattended in the area where the rangetop is in use. Never allow children to sit or stand on any part of the rangetop. Do not let children play with the rangetop.
- **Do not store items** of interest to children above or at the back of the rangetop, as they could climb on the appliance to reach items and be injured.
- **Do not use water on grease fires.** Smother any flames with a lid, baking sheet or metal tray. Flaming grease can be extinguished with baking soda or a multipurpose chemical or foam extinguisher.
- **Do not heat unopened** food containers, as they could burst and cause injury.
- **Do not store combustible,** flammable or explosive materials near burners, oven or adjacent cabinets or let grease or other flammable substances accumulate on the rangetop.

⚠ WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the rangetop.




TOP SURFACE **BURNERS**

- **Have your installer** show you where the gas supply shut-off valve is located in your home. Learn how and where to turn off the gas to the rangetop.
- **Before performing any service**, turn off the gas supply by closing the gas shut-off valve and turn off the electricity.
- **Keep igniters clean** and dry for proper lighting and performance of the burners.
- **Keep appliance area clear and free from combustible material.**
- **In the event that a burner goes out** and gas escapes, open a window or a door. Wait at least five minutes before using the rangetop.
- **Do not obstruct** the flow of air. Your kitchen must have an adequate supply of fresh air to ensure proper combustion and ventilation.
- **When cooking**, set burner controls so that the flame does not extend beyond the bottom of the pan.
- **Always turn pan handles inward** so they do not extend over adjacent work areas, burners or the edge of the rangetop.

SAFETY INSTRUCTIONS AND PRECAUTIONS



TOP SURFACE **BURNERS**

- **Always check** the positions of the control knobs to make certain the rangetop and top surface burners are off when you are finished cooking.
- **When deep fat frying**, be certain that the pan is large enough to accommodate the desired volume of food without overflow caused by bubbling of the fat. Never leave a deep fat fryer unattended. Avoid deep fat frying of moist or frost-covered foods, as foods with high water content may cause spattering or spilling of the hot fat. Heat fat slowly, and stir together any combinations of oils and fats prior to applying heat. Utilize a deep fat frying thermometer to avoid heating the fat to temperatures above the flash point.
- **Always light each burner** prior to placing a pan on the burner grate. Also, turn the control knob to the  position before removing a pan from the burner grate.
- **Keep any ventilation filters clean** to avoid grease fires.
- **Do not clean the rangetop** while it is still hot. If using a damp sponge or cloth, wait until the rangetop has cooled sufficiently to prevent steam burns. Also, some cleaners can produce harmful or unpleasant fumes if applied to hot surfaces. Refer to Care Recommendations on pages 24–25.
- **Always set pans** gently onto the grates and center them so that they are well balanced.



TOP SURFACE **BURNERS**

- **Do not allow aluminum foil**, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot burner or grate. Do not allow pans to boil dry.
- **Start the ventilation hood** approximately five minutes before cooking on the rangetop or top surface burners; this establishes an air curtain and improves the capture of vapor and moisture.
- **Do not cover** the burners and grates with anything except properly selected utensils. Decorative covers should not be used.
- **Wear proper apparel.** Never let loose clothing or other flammable materials come in contact with the burners while in operation. Fabric may ignite and cause personal injury.
- **When using the rangetop**, do not touch the grates, burner caps, burner bases or any other parts in proximity to the flame. These components may be hot enough to cause burns.
- **If the rangetop is near a window**, do not use long curtains as a window treatment, as they could blow over the rangetop and create a fire hazard.
- **Boilovers and greasy spills may smoke or ignite.**
- **Do not store or use gasoline** or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **Choose pans** with easily grasped handles that will stay cool while cooking. Refer to Cookware Selection on page 23.



RANGETOP FEATURES

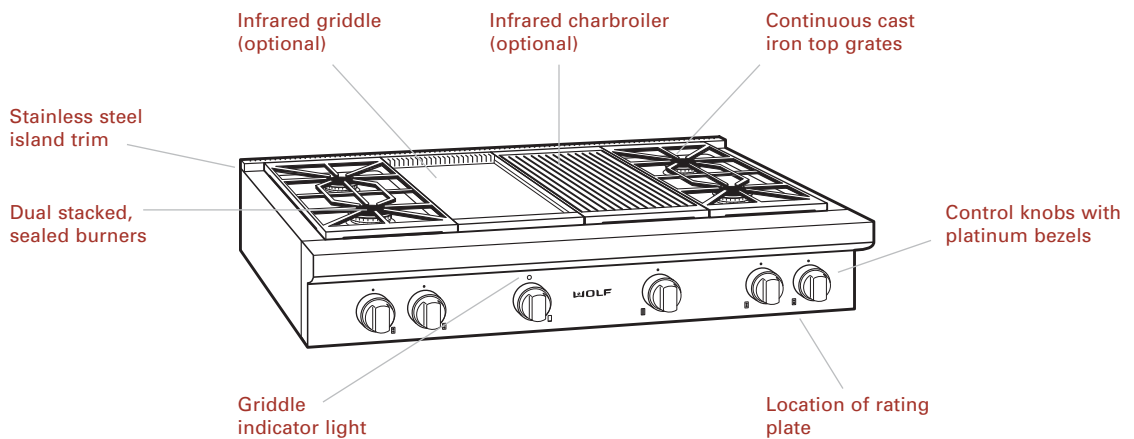
- Available in natural (I2H, I2E and I2E+) and LP (I3P) gas
- Classic stainless steel exterior finish with island trim
- Distinctive red or black control knobs
- Platinum bezels surround all knobs—chrome or brass bezels optional
- Dual stacked, sealed surface burners, all with simmer capabilities and automatic reignition at all settings
- 4.6 kW (286 g/h) burners with .9 kW (57 g/h) delivered at simmer
- 2.8 kW (179 g/h) burner with .55 kW (43 g/h) delivered at simmer and melt feature
- Optional 279 mm infrared 5.8 kW (378 g/h) charbroiler
- Optional 279 mm infrared 5.5 kW (336 g/h) griddle or double griddle
- Optional 4.6 kW (286 g/h) French Top
- Porcelain-coated cast iron continuous top grates
- CE certified for the following appliance category and adjusted to the gas type and pressure:
 - I3P – G31 at 37 mbar
 - I2E – G20 at 20 mbar
 - I2E+ – G20/25 at 20/25 mbar
 - I2H – G20 at 20 mbar



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

SEALED BURNER RANGETOP

Model ICBSRT484CG shown





RANGETOP ACCESSORIES

These optional accessories are available through your Wolf dealer. To obtain local dealer information, visit the International section of our website, wolfappliance.com.



- 127 mm or 254 mm classic stainless steel riser
- 508 mm classic stainless steel riser with shelf
- Black control knobs
- Bezels in accent colors of chrome or brass
- Porcelain cast two-burner wok grate
- Porcelain cast two-burner S-grate
- High altitude conversion kit

ACCESSORIES

Optional accessories are available through your Wolf dealer. To obtain local dealer information, visit the International section of our website, wolfappliance.com.

SURFACE BURNERS

A spark electrode ignites each surface burner. This control eliminates the need for continuous open flame pilots. For added safety and convenience, each burner is designed with an electronic reignition system. This feature enables any burner to relight automatically in the event it is accidentally extinguished.

Large burners provide a rating of 4.6 kW (286 g/h) on , with .9 kW (57 g/h) delivered at simmer. The small burner provides a rating of 2.8 kW (179 g/h) on , with .55 kW (43 g/h) delivered at simmer. All burners have simmer settings.

A distinguishing feature of Wolf's low kW control is its constant, low heat output without continuous ignitions. The flame diameter remains full size; only the heat output is lowered. This patented dual stacked burner design makes it possible to enjoy cooking at full flame as well as maintain control while simmering at the lowest flame setting.

DUAL STACKED BURNER ASSEMBLY

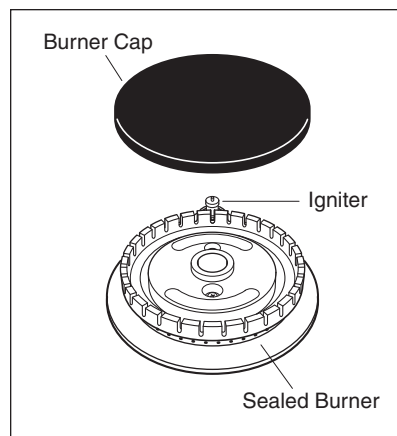
The unique dual stacked burner design combines all of the burner parts in one assembly.

After cleaning or removing burner parts for any reason, it is extremely important that you reassemble burners correctly.

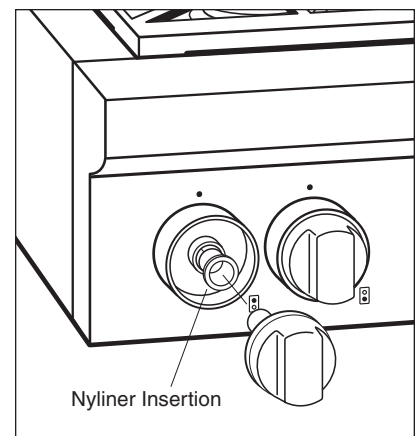
The burner cap should sit flat on the burner or you will not get a blue flame. Refer to the illustration below.

⚠ CAUTION

Failure to position the burner parts correctly could cause flames or gas to escape, causing heat damage to your range, or burn between parts, resulting in poor combustion.



Dual stacked burner assembly






Nyliner insertion







CONTROL KNOBS

The control knobs are positioned to correspond to the burners they regulate. The knobs on the far left regulate the burners on the left side. Conversely, the knobs on the far right regulate the burners on the right side.


The precision fit of the control knobs requires the use of a nyliner insertion between the knob and bezel. When removing knobs for cleaning, place the nyliner back inside the bezel for easy reinstallation of the knobs. Refer to the illustration on page 12.

To light a burner: push in and turn the corresponding control knob counterclockwise to  setting. You will hear a clicking sound and see the burner ignite. Once the burner is lit, continue turning the knob counterclockwise to any one of the settings— through .

To select a SIMMER setting: turn the burner knob to the  setting; you will feel a stop detent in the knob rotation. Push in on the knob, continuing to turn it counterclockwise. This moves the flame to the second tier. Now, select any variation within the  flame settings— through .

Each knob is designed to be a “push-to-turn” knob. Although this is a child-safe design, children should never be left unattended in the kitchen when the rangetop is in use.

⚠ CAUTION

Never leave pans on a  setting unattended. Be particularly cautious when cooking food in fat or grease. It can become hot enough to ignite.

**FLAME HEIGHT** AND APPEARANCE

Select a flame that is just high enough to maintain the desired cooking speed and is sized to fit the base diameter of the pan. Never extend the flame beyond the base of the pan. Smaller diameter pans should be used on the left rear burner.

The flame on natural gas should be blue with a deeper blue core. There should be minimal trace of a yellow flame. A yellow flame indicates an improper mixture of air and gas or impurities in the gas supply to the range. If this occurs consistently, call a Wolf authorized service center to adjust the mixture. With LP gas, some yellow tipping to the flame is acceptable and may not require an adjustment.

A "popping" sound may be noticed with LP gas when the surface burner is turned off. This is normal.

GRATE PLACEMENT

The low profile, cast iron grates are designed for a close fit. This enables you to move pans easily from one burner to another without having to lift the pan or have it tip over between the grates. Each grate sets securely on dimples on each corner of the burner pan.

Continuous grates are interchangeable, excluding the charbroiler grate with the burner grate.

Position the porcelain-coated, cast iron grates over two burners. Rubber pads located under the grate support legs will match up with the dimples on the burner pans.

The drip pan holds as much as .6 L of liquid spillover per two-burner pan.

BEFORE USING YOUR RANGETOP

Before using for the first time, you should clean your rangetop thoroughly with hot water and a mild detergent. Rinse and dry with a soft cloth. This removes any residual oil and grease left on the surface from the manufacturing process. Refer to Care Recommendations on pages 24–25.

IMPORTANT NOTE: Before using your Wolf sealed burner rangetop, check that the surface burner caps are positioned correctly.

Griddles and French Tops need to go through a "burn in" period to clean oils from the bottom of these assemblies. To prevent food from sticking and to protect the surface from moisture, it is necessary to season the griddle and French Top prior to use. Refer to the following pages for specific instructions on using the optional charbroiler, griddle and French Top.

The use of proper cookware is very important. Refer to Cookware Selection on page 23 for cookware recommendations.



INFRARED **CHARBROILER**

This optional feature is designed with an infrared burner to give the highest quality and most efficient method of gas grilling. A radiant plate with numerous holes distributes the heat evenly over the grate. The burner becomes an orange-red color at the surface of the ceramic tile, and when it glows, it transfers an intense heat to the food. This sears the outside of the food, leaving the inside tender and juicy.

The infrared burner is designed to operate at 5.8 kW (378 g/h) at 100% full heat output.

Before using the charbroiler for the first time, place the radiant plate slots over the front deflector of the charbroiler frame. The edges of the charbroiler grate should line up on top of the assembly.

CHARBROILER TIPS

- Turn on the ventilation hood five minutes prior to using the charbroiler.
- High is the only setting on the knob. If the knob is not set fully at 🔥, the burner may turn blue and the automatic igniter will begin sparking. Turn the knob back to 🔥.
- Always select lean meat or trim fat before grilling. Flaming may occur when grilling meat and poultry with excessive fat.



- To minimize flare-ups when grilling chicken breasts and thighs, remove the skin. Brush pieces with peanut or vegetable oil to reduce sticking to the grate.
- If flare-ups occur, quickly move the food to another place on the grate with long tongs.
- Apply basting sauce halfway through cooking time.
- Use a minute timer as a reminder to turn the food over halfway through cooking time.
- Leave the charbroiler on for approximately five minutes after grilling is complete. This allows for easier cleaning after the charbroiler has cooled sufficiently.

⚠ WARNING

To prevent flare-ups, you must never leave the charbroiler unattended during use.

INFRARED CHARBROILER**CHARBROILER OPERATION**

IMPORTANT NOTE: The stainless steel cover must be removed prior to operation of the charbroiler.

- Turn the knob counterclockwise to .
- Preheat charbroiler for about 10 minutes before adding the food. The ceramic tiles will have an orange-red glow.
- To turn the charbroiler off, turn the control knob clockwise to the  position.

⚠ CAUTION

Do not use cookware on the charbroiler grate.

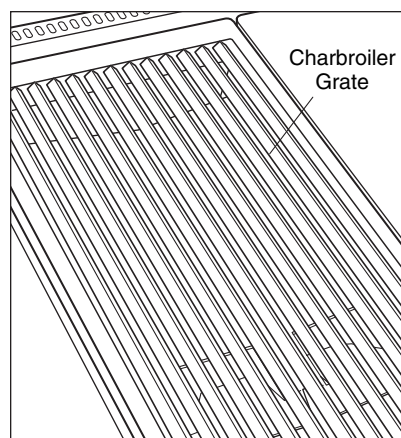
CHARBROILER ASSEMBLY

Follow these steps to disassemble the charbroiler for cleaning:

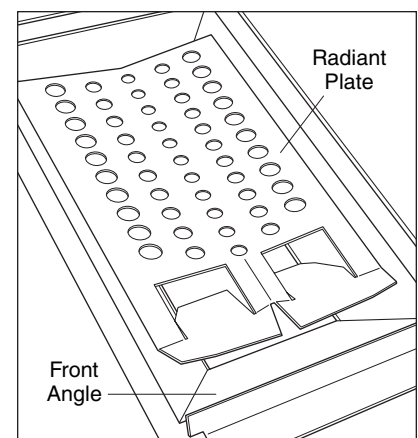
- 1) Remove the charbroiler grate. Refer to the illustration below.
- 2) Remove the radiant plate. Refer to the illustration below.
- 3) Remove the charbroiler frame.
- 4) After cleaning, put the charbroiler frame back in place.
- 5) Line up the slots in the front of the radiant plate with the front angle. The slots should fit over the front angle and sit flat on the charbroiler frame.
- 6) Reinstall the charbroiler grate.

⚠ CAUTION

Be careful when assembling the components. Avoid any contact with the igniter; it is fragile and can chip or break.



Charbroiler grate



Charbroiler radiant plate

**INFRARED CHARBROILER****CHARBROILER CARE**

To keep the charbroiler looking its best, it is recommended that you clean it after every use.

- **Charbroiler Grate** (porcelain-coated cast iron): When cool, lift off and set in the sink. Use a soft bristle brush to remove food particles from the grate. Pour very hot water over the cooked-on residue. Cover with wet dish towels and pour more hot water over it. Allow the hot, moist conditions to help loosen the residue. Remove remaining soil with a soap-filled scouring pad. Rinse and dry.
- **Charbroiler Frame** (stainless steel): Remove from the rangetop. Soak in hot water and dish detergent. Wash thoroughly, scrubbing with scouring pad, if needed.
- **Igniter** (ceramic): Avoid contact with the igniter; it is fragile and can chip or break.

IMPORTANT NOTE: Do not use any commercial cleaners on any part of the charbroiler assembly.


⚠ CAUTION

Allow the charbroiler surface to cool sufficiently before cleaning.

**INFRARED GRIDDLE**


The steel griddle plate operates at 5.5 kW (336 g/h). It is thermostatically controlled, which means once the set temperature is reached, the heat cycles to hold that temperature. To prevent food from sticking and to protect the surface from moisture, it is necessary to season the griddle prior to use. This seasoning process as well as general use will change the appearance of the griddle.

SEASON THE GRIDDLE

- Clean the surface with hot water and a mild detergent. Rinse and dry.
- Turn on the ventilation hood five minutes prior to using the griddle.
- The griddle needs to go through a "burn in" period. Turn the griddle on at 175°C for 30 minutes to clean oils from the bottom of the griddle. After 30 minutes, turn the griddle off and allow it to cool.
- To season, pour 5 ml of peanut or vegetable oil per 279 mm griddle in the center; spread evenly with a paper towel, avoiding the corners. Be careful not to apply too much oil. Excess oil will leave a gummy residue that will have to be removed.
- Push and turn the control knob to 175°C. Heat until you see the first signs of smoke. Turn the griddle . When the griddle has cooled and is only slightly warm, wipe off any excess oil. Let the griddle cool completely.
- Repeat with another teaspoon of oil. The brown appearance will darken with use.

GRIDDLE OPERATION

IMPORTANT NOTE: The stainless steel cover must be removed prior to operation of the griddle.

- Turn on the ventilation hood five minutes prior to using the griddle.
- To heat the griddle, push in the control knob and turn counterclockwise to the desired temperature. It is normal to hear a clicking sound. This is the electronic ignition lighting the burner. When the burner is lit, the thermostat will control the temperature.
- Preheat for approximately 10 minutes. When the griddle is preheated, the griddle indicator light will go out. The light will cycle on and off as the thermostat requires more heat to maintain the set temperature. This will allow heat to be evenly distributed and the griddle to maintain the set temperature.
- The double griddle has two burners with separate control knobs that act independently of each other. If only one griddle is being used, there will be some heat transfer to the inactive griddle.
- To turn the griddle off, turn the control knob clockwise to the  position.

⚠ CAUTION

Be particularly cautious when cooking food high in fat. It can become hot enough to ignite.

**INFRARED GRIDDLE****GRIDDLE CARE**

- Using a metal spatula, scrape grease into the grease collection tray.
- When the surface has cooled, wipe it with a paper towel to remove excess grease or oil.
- Scrape the griddle clean. Pour .1 L warm water and 5 ml griddle cleaner onto the griddle and scrape the grease into the grease collection tray. Empty the grease collection tray. Rinse the griddle with .1 L warm water and dry with paper towels.
- Reapply a small amount of peanut or vegetable oil to the griddle with a clean cloth after each cleaning.
- Clean the grease collection tray after each use. Do not allow grease to accumulate in the tray and become a fire hazard.
- To remove the grease collection tray, gently pull the tray toward you to lift it out. Clean the tray with soapy water and a clean cloth. To replace, slide the short edge of the grease collection tray under the edge of the griddle and lower into the opening.
- Occasionally remove the seasoning, clean the griddle thoroughly and reapply. To remove, add either white vinegar and water or club soda to a slightly warm surface. Scrub with a fine wire brush or a fine-grit griddle brick. Repeat application if necessary. Be certain to apply a light coat of oil after cleaning for seasoning.

⚠ CAUTION

Allow the griddle surface to cool sufficiently before cleaning.

FRENCH TOP

The 4.6 kW (286 g/h) French Top is an optional feature that provides a 559 mm cooking surface with the hottest temperature under the center plate and the lowest temperature near the edges. This design makes it possible to use several pans at once for a variety of cooking tasks. For example, fry chicken toward the center, while simmering a sauce in one corner and keeping vegetables warm in a different corner. Place the pan or pans toward the edge according to their contents and quantity. Refer to the illustrations below.

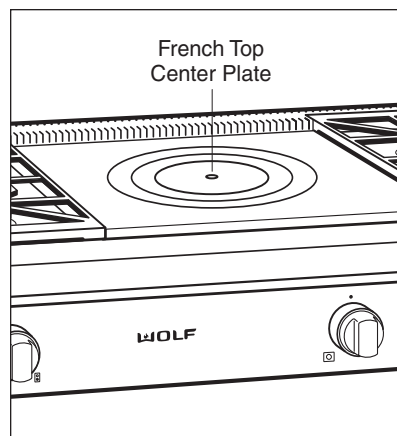
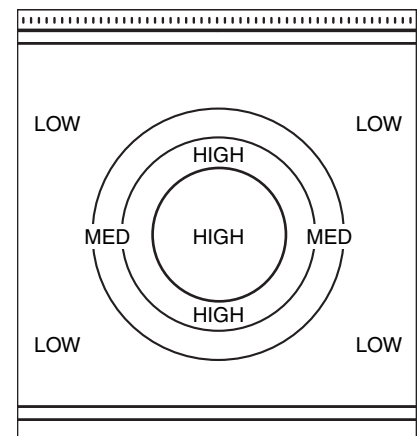
The cooking surface is made of polished cast iron that is an excellent heat conductor. The several rings allow for the solid surface to expand with the heat while remaining flat. The rings also provide thermal breaks in the cast iron that distribute the heat in a graduated intensity, hottest in the center and coolest around the edges.

To protect the cast iron surface from moisture, it is necessary to season the French Top prior to use. This seasoning process as well as general use will change the appearance of the French Top.

SEASON THE FRENCH TOP



- Clean surface with detergent and warm water. Rinse and dry.
- Turn on the ventilation hood five minutes prior to using the French Top.
- The French Top needs to go through a "burn in" period. Turn on the French Top for 30 minutes to clean oils from the bottom side of the surface. After 30 minutes, turn the French Top off and allow it to cool.
- To season, spread a light coating of peanut or vegetable oil on a towel or cloth. While surface is still slightly warm, apply oil evenly until it is absorbed into the cast iron. Use oil sparingly; too much oil will smoke excessively when heated and leave a gummy coating that will have to be removed. Avoid using olive oil; it leaves a gummy residue.
- It is normal for the cast iron to darken with use to a bluish-black color.

When this seasoning technique is applied correctly, the surface will be protected from moisture. Its appearance darkens with use, a sign that the French Top has been fully tempered and is properly seasoned. Regular maintenance will become easier.

**French Top center plate****French Top heating zones**

**FRENCH TOP****FRENCH TOP OPERATION**

IMPORTANT NOTE: The stainless steel cover must be removed prior to operation of the French Top.

- Turn on the ventilation hood five minutes prior to using the French Top.
- To use the French Top, push and turn the control knob counterclockwise until you hear the clicking sound of the igniter lighting the burner. When you hear the burner ignite, turn the knob clockwise to the  setting.
- Preheat for 25 to 30 minutes before cooking on the French Top. This allows the solid cast iron plate to heat thoroughly.
- To raise or lower the cooking heat, slide the pan either toward (higher heat) or away from (lower heat) the center plate. This gives you total control over the most delicate sauces. It is not necessary to adjust the flame height.
- To turn the French Top off, turn the control knob clockwise to the  position.

FRENCH TOP COOKING TIPS

- Always cook in pans. Do not cook food directly on the surface.
- Never remove the center plate when cooking.
- When bringing large amounts of water to a boil, it is fastest to do it on one of the regular burners.

⚠ CAUTION

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



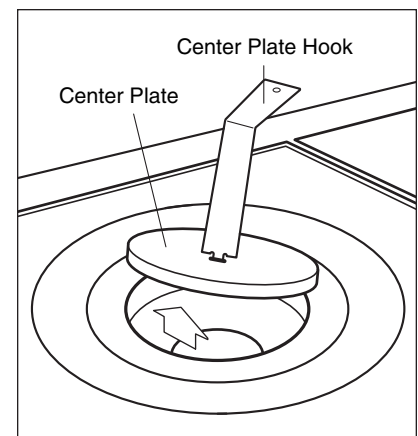
FRENCH TOP

FRENCH TOP CARE

- It is best to maintain a seasoned surface to protect the cast iron from moisture.
- Clean entire surface after each use while it is slightly warm. Wipe the surface with a mild detergent and water. Rinse and dry.
- Maintain the French Top as you would a cast iron skillet; keep it free from moisture.
- Reapply a light coating of peanut or vegetable oil to the French Top after each use until a sheen develops.
- Periodically, it may be necessary to strip the oil and stains from the plate. Apply a small amount of white vinegar and water to the surface while it is slightly warm. Repeat until excess oil has been removed.
- The French Top burner is located below the center plate. The plate remains in place during cooking, but it can be lifted off to check or service the burner. Use the center plate hook provided with your rangetop, as shown in the illustration below.

⚠ CAUTION

Allow the French Top surface to cool sufficiently before cleaning.



French Top center plate removal

**COOKWARE** SELECTION

For best results, we recommend medium- to heavy-weight pans that have a flat base, metal handle and a good-fitting cover.

Look for pans that are made of materials with good heat conductivity, such as aluminum and copper. These metals are sometimes found "sandwiched" between the inner and outer layers of the pan. If present, whether visible from the outside or not, they aid in evenly conducting heat.

Use the following guidelines when selecting cookware for the rangetop:

- Griddles or open roasters that span two burners are suitable, providing they are not warped.
- When a large pan is centered over a burner, the diameter should not exceed 254 mm.
- When using pans made of cast iron, enameled steel or glass ceramic, or coated with a nonstick finish, select lower flame settings. High heat applied to such materials will cause "hot spots," scorching and burning.
- Cover pans while cooking; covers improve cooking efficiency. Water boils faster, using less fuel, and the kitchen stays cooler.
- Select high-sided (deep) pans rather than ones with very wide bases and low sides. High sides will minimize liquids boiling over the pan.
- Pans with oversized bases that extend beyond the rangetop frame **should not** be used. On 🔥 settings, heat may be trapped beneath the pan, causing permanent damage to the surface finish.
- Use the front burners for larger pans. The pans are easier to handle, especially when hot.
- Use a wok with a flat bottom.

CARE RECOMMENDATIONS

COMPONENT	CARE RECOMMENDATION
Burner Pan Porcelain enamel	<p>Caution! Do not use abrasive cleaners; they will permanently scratch the surface.</p> <p>Resistant to most stains, but not totally impervious to damage. Salt and some cooking liquids may pit and stain the surface. Always remove these spills immediately.</p> <p>General care: Use a clean cloth or sponge; wipe with warm water and a mild dish detergent. Rinse and dry immediately.</p> <p>Spray degreasers: Spray on a cloth and wipe surface to remove fingerprints and greasy spatters. Buff dry immediately to avoid streaking.</p> <p>Hard water stains: Use white vinegar and water.</p>
Burner Cap Matte-finish porcelain enamel	<p>General care: Cool first. Remove grate. Wash caps in warm water and liquid detergent or mild abrasive cleaners. Foods high in acid or sugar content, such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling, may pit or craze the surface. Remove as soon as possible before heating again.</p>
Burner Grates Porcelain-coated cast iron	<p>Remove from the rangetop and place on a flat surface near the sink to clean.</p> <p>Nonabrasive cleaners: Hot water and liquid detergent, paste of baking soda and water, plastic pad or sponge.</p> <p>Mild abrasive and abrasive cleaners: Use sparingly.</p>
Control Knobs Bezels Powder-coated die cast zinc	<p>To remove the knobs, pull the knobs forward off the valve stem (see page 13 on nylon bearing).</p> <p>General care: Wipe each knob with a damp cloth and mild soap and water; rinse and dry. Never soak in water or use abrasive cleaners; they will scratch the finish and may remove the markings. Do not place in dishwasher.</p> <p>Hand wash all decorative components of your rangetop. This includes the knobs, bezels, grates and burner caps. Do not clean any of these components in the dishwasher.</p>
Spark Igniters Ceramic	<p>Keep dry; never spray water or cleaner directly on the igniter. When cleaning around the surface burner, be careful that the cloth does not catch on the igniter and damage it.</p>

**CARE** RECOMMENDATIONS

COMPONENT	CARE RECOMMENDATION
Rangetop Exterior and Riser Classic stainless steel	<p>Do not use abrasive cleaners; they will permanently scratch the surface.</p> <p>Resistant to most stains, but not totally impervious to damage. Salt and some cooking liquids may pit and stain the surface. Always remove these spills immediately.</p> <p>General care: Use a clean cloth or sponge; wipe with warm water and a mild dish detergent. Rinse and dry immediately.</p> <p>Exterior cleaning: Use a soft, nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft, lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth, followed with a dry microfiber cloth. All work should follow the grain direction of the finish. Best results are obtained by keeping the cloth in continuous contact with the metal.</p> <p>Hard water stains: Use white vinegar and water.</p>
Control Panel Classic stainless steel	<p>Use spray cleaners to remove fingerprints and food soils. Spray first on a cloth before wiping panel.</p> <p>Do not spray directly on panel or around valve stems or knobs.</p>



CLEANING THE RANGETOP

EXTERIOR CLEANING


Cleaning the classic stainless steel exterior finish: Use a soft, nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft, lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth, followed with a dry microfiber cloth. All work should follow the grain direction of the finish. Better results are obtained by keeping the cloth in continuous contact with the metal.

Refer to Care Recommendations on pages 24–25 for cleaning specific components of the Wolf sealed burner rangetop.

RANGETOP CLEANING TIPS

- Wait until surfaces are cool before cleaning.
- For best results, wipe up spills and splatters as they occur and immediately after the rangetop has cooled. If splatters are allowed to cook on, they may permanently damage or stain the finish.
- If in doubt about using one of your cleaners, check the label. To check if it is safe to use on your range, try a small amount on an inconspicuous area using very light pressure.
- Use caution when spraying cleaners. Some contain caustic ingredients that can damage adjacent parts and finishes. Protect the adjacent parts by masking them off so that the overspray is contained to the finish being cleaned.
- Do not spray cleaners on electrical controls, igniters, wires or knob valve stems.

**TROUBLESHOOTING** GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE SOLUTION
Burner flame does not burn evenly	Align the burner cap of the stacked, sealed burner assembly as described on page 12.
Food boils or burns in one area of the pan more than other areas	<p>Pan is not centered above the burner.</p> <p>Pan material does not conduct heat evenly.</p> <p>Base of pan is warped and does not rest flat on the grate, or handle of pan is too heavy and tips pan toward handle.</p>
Burner fails to ignite	<p>Ceramic igniter is damp from a spillover or spray cleaner. Allow ceramic to dry out completely.</p> <p>Burner cap ports are blocked. Use a straightened, metal paper clip to open the blockage.</p> <p>If a GFCI circuit is used, check to see if it has been tripped.</p>
Burners extinguish themselves when using more than one large roaster or griddle simultaneously	Good gas combustion requires the correct amount of airflow to maintain the flame. Using two oversized pans simultaneously restricts air movement.
Food boils over the pan and into the burner drip pan	Heat setting is too high or pan size is too small for its contents.
Water does not come to a boil fast enough	<p>Water temperature is colder than usual.</p> <p>Cover pan for most efficient use of the  setting.</p> <p>Diameter of pan is too large or base of pan is warped.</p>
Food cooks too slowly when sautéing	<p>Too much food is added at one time; reduce amount of food and sauté in batches.</p> <p>Size of food pieces is too large or temperature of food is colder than usual.</p> <p>Pan does not conduct heat evenly.</p>
Simmer setting does not maintain constant surface temperature	Delicate foods may need a lower simmer setting so that scorching does not occur.

CONTACT
INFORMATION

Website:
wolfappliance.com

SERVICE INFORMATION

When requesting information, literature, replacement parts or service, always refer to the model and serial number of your sealed rangetop. Both numbers are listed on the product rating plate located on the underside of the sealed rangetop. Refer to the illustration on page 10. Record the rating plate information below for future reference.

Model Number _____

Serial Number _____

Installation Date _____

Wolf Dealer and Phone
_____**BEFORE CALLING FOR SERVICE**

Before calling your Wolf dealer or regional distributor, refer to the Troubleshooting Guide on page 27. Check the household fuse or circuit breaker to see if it has been blown or tripped and that the electrical connection to the appliance has not been disconnected. A power outage may also have caused a disruption in service.

The information and images in this book are the copyright property of Wolf Appliance, Inc., an affiliate of Sub-Zero, Inc. Neither this book nor any information or images contained herein may be copied or used in whole or in part without the express written permission of Wolf Appliance, Inc., an affiliate of Sub-Zero, Inc.

©Wolf Appliance, Inc. all rights reserved.



WOLF[®]

Cuando lea esta guía de uso y mantenimiento, deberá prestar especial atención cuando aparezcan los símbolos de PRECAUCIÓN y ADVERTENCIA. Esta información es importante para utilizar de forma segura y eficaz el equipo de Wolf.

⚠ PRECAUCIÓN

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

⚠ ADVERTENCIA

indica peligro de que se produzcan heridas personales graves o incluso puede provocar la muerte si no se siguen las precauciones especificadas.

Además, esta guía de uso y mantenimiento puede incluir una **NOTA IMPORTANTE** para resaltar información especialmente importante.

WOLF[®] es una marca comercial registrada de Wolf Appliance, Inc.



GRACIAS

La compra de una encimera de cocción a gas con quemadores herméticos de Wolf confirma la importancia que usted da a la calidad y al rendimiento de su equipo de cocina. Entendemos esta importancia y hemos diseñado y creado la encimera de cocción a gas con materiales y mano de obra de primera calidad para proporcionarle un servicio seguro y eficaz durante muchos años.

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

Apreciamos que haya decidido comprar un producto de Wolf Appliance y agradecemos cualquier sugerencia o comentario que desee realizar. Si desea compartir sus opiniones con nosotros, puede visitar nuestra página Web www.sub-zero.eu.com.

NOTA IMPORTANTE: Compruebe la placa de datos del producto para ver el tipo de gas. La placa de datos está situada debajo del panel de control en el extremo derecho. Consulte la ilustración de la página 35.

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Página Web:
www.sub-zero.eu.com

⚠ ADVERTENCIA

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

NOTA IMPORTANTE:

- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador cualificado, por un centro de asistencia técnica o por el proveedor de gas.
- No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores ni líquidos inflamables cerca de éste o de otros aparatos.
- Se recomienda utilizar una campana extractora con la encimera de cocción a gas con quemadores herméticos.

QUÉ DEBE HACER SI HUELE A GAS:

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



ENCIMERA DE COCCIÓN A GAS

- **NOTA IMPORTANTE:** Lea las instrucciones antes de utilizar este aparato.
- **Lea con detenimiento esta guía de uso y mantenimiento antes de utilizar la nueva encimera de cocción a gas con quemadores herméticos** para reducir el riesgo de que se produzca un incendio, una descarga eléctrica o de que sufra lesiones personales.
- **Asegúrese de que la instalación y el mantenimiento se llevan a cabo de manera correcta.** Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra de manera correcta por un técnico cualificado
- **Solicite al instalador** que le muestre en qué lugar de la casa están el fusible y la caja de conexiones. Aprenda cómo y dónde debe apagar la electricidad de la encimera de cocción.
- **Utilice siempre elementos aislantes secos** para retirar las cazuelas de la encimera de cocción. Si los elementos aislantes están húmedos o mojados pueden producirle quemaduras por vapor. No utilice un paño de cocina o un paño acolchado en lugar de un elemento aislante.
- **No utilice este aparato para calentar la habitación.**
- **No repare ni cambie** ninguna pieza de la encimera de cocción a menos que se recomiende específicamente en los documentos que se proporcionan con este aparato. Todas las tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico cualificado.
- **No deje nunca el aparato desatendido cuando esté encendido.**
- **No debe dejar a los niños solos o desatendidos en el área en la que se esté utilizando la encimera de cocción.** No permita que los niños se sienten o estén de pie sobre la encimera de cocción. No permita que los niños jueguen con la encimera de cocción.
- **No almacene artículos** que puedan gustar a los niños encima o detrás de la encimera de cocción ya que pueden saltar sobre ella para alcanzarlos y podrían resultar heridos.
- **No utilice agua para apagar los incendios producidos por grasa.** Tape las llamas con una tapadera, una bandeja de horno o una bandeja metálica. Puede apagar la grasa que esté ardiendo con bicarbonato de sosa, con un producto químico multiusos o con un extintor de espuma.
- **No caliente envases** de comida si no están abiertos ya que podrían estallar y producir heridas.
- **No almacene materiales combustibles, inflamables o explosivos** cerca de la encimera de cocción o cerca de los armarios circundantes ni deje que se acumule grasa u otras sustancias inflamables en la encimera de cocción.

⚠ ADVERTENCIA

NO utilice nunca este aparato como calefactor para calentar la habitación. Si lo hace podría intoxicarse debido al monóxido de carbono que se desprende y la encimera de cocción podría recalentarse.




QUEMADORES **DE SUPERFICIE**

- **Solicite al instalador** que le indique en qué lugar de su casa se encuentra la válvula de cierre del suministro de gas. Aprenda cómo y dónde debe apagar el gas de la encimera de cocción.
- **Antes de llevar a cabo una tarea de mantenimiento**, apague el gas cerrando la válvula de cierre y cortando el suministro eléctrico.
- **Mantenga los encendedores limpios y secos** para que el encendido y el rendimiento de los quemadores sea el adecuado.
- **Mantenga el área del aparato despejada y procure no tener materiales combustibles cerca.**
- **En el caso de que el quemador se apague** y se escape gas, abra una ventana o una puerta. Espere al menos cinco minutos antes de utilizar la encimera de cocción.
- **No debe obstruir** el flujo de aire. La cocina debe disponer de un suministro de aire fresco adecuado para que la combustión y la ventilación se lleven a cabo de manera correcta.
- **Cuando esté cocinando**, ajuste los controles de los quemadores de manera que la llama caliente sólo la parte inferior de la cacerola.
- **Gire siempre hacia adentro las asas de las cacerolas** de manera que no sobresalgan de los quemadores ni por las áreas de trabajo próximas o por el borde de la encimera de cocción.



QUEMADORES **DE SUPERFICIE**

- Cuando haya terminado de cocinar, **compruebe siempre** las posiciones de los mandos para asegurarse de que la encimera de cocción y los quemadores de superficie están apagados.
- **Cuando esté friendo con abundante aceite**, asegúrese de que la sartén es lo suficientemente grande como para que quepan todos los alimentos que desea cocinar sin que rebasen ya que esto puede hacer que el aceite se derrame. No deje nunca una sartén desatendida cuando esté friendo. Evite freír con abundante aceite alimentos húmedos o cubiertos de escarcha; los alimentos que contienen agua pueden hacer que el aceite caliente salpique o se derrame. Caliente el aceite lentamente, remueva y mezcle distintas clases de aceite y grasa antes de aplicar calor. Utilice un termómetro para aceite para evitar que el aceite alcance temperaturas que sobrepasen el punto de ignición.
- **Encienda siempre el quemador** antes de colocar un recipiente en la rejilla del quemador. También debe girar el mando hacia la posición  antes de quitar el recipiente de la rejilla del quemador.
- **Mantenga limpios los filtros de ventilación** para evitar que se produzcan incendios provocados por grasa.
- **No limpie la encimera de cocción** mientras está caliente. Si utiliza una esponja o un paño empapado, espere hasta que la encimera de cocción se haya enfriado lo suficiente para evitar sufrir quemaduras por vapor. Recuerde también que algunos limpiadores pueden producir vapores o gases perjudiciales o desagradables cuando se aplican sobre superficies calientes. Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en las páginas 49-50.
- **Coloque siempre las cacerolas** con cuidado sobre las rejillas y céntrelas para que queden equilibradas.



QUEMADORES **DE SUPERFICIE**

- **Evite que materiales como el papel de aluminio,** plástico, papel o ropa toquen el quemador o la rejilla cuando estén calientes. No deje que las cazuelas continúen hirviendo cuando se haya evaporado el agua.
- **Encienda la campana extractora** aproximadamente cinco minutos antes de empezar a cocinar en la encimera de cocción o en los quemadores de superficie; de esta manera creará una cortina de aire que mejora la captura de vapor y la humedad.
- **No cubra** los quemadores ni las rejillas con ningún objeto excepto los utensilios seleccionados de manera adecuada. No debe utilizar tapas decorativas.
- **Lleve ropa adecuada.** No deje nunca que las prendas sueltas y holgadas u otros materiales inflamables entren en contacto con los quemadores mientras están en funcionamiento. El tejido puede incendiarse y provocar heridas graves.
- **Cuando esté utilizando la encimera de cocción,** no toque las rejillas, los cabezales del quemador, las bases del quemador ni otras partes que estén cerca de la llama. Estos componentes pueden estar calientes y podrían causar quemaduras.
- **Si la encimera de cocción está cerca de una ventana,** no utilice cortinas largas para decorar la ventana ya que podrían tocar la encimera de cocción y podría producirse un incendio.
- **Los derrames y las salpicaduras de grasa pueden producir humo o pueden incendiarse.**
- **No almacene ni utilice gasolina** ni otros vapores ni líquidos inflamables cerca de este o de otros aparatos.
- **Utilice cacerolas** con asas ergonómicas y que se mantengan frías al tacto mientras está cocinando. Consulte la sección Selección de utensilios de cocina en la página 48.

CARACTERÍSTICAS DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN A GAS CON QUEMADORES HERMÉTICOS DE WOLF



CARACTERÍSTICAS DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN

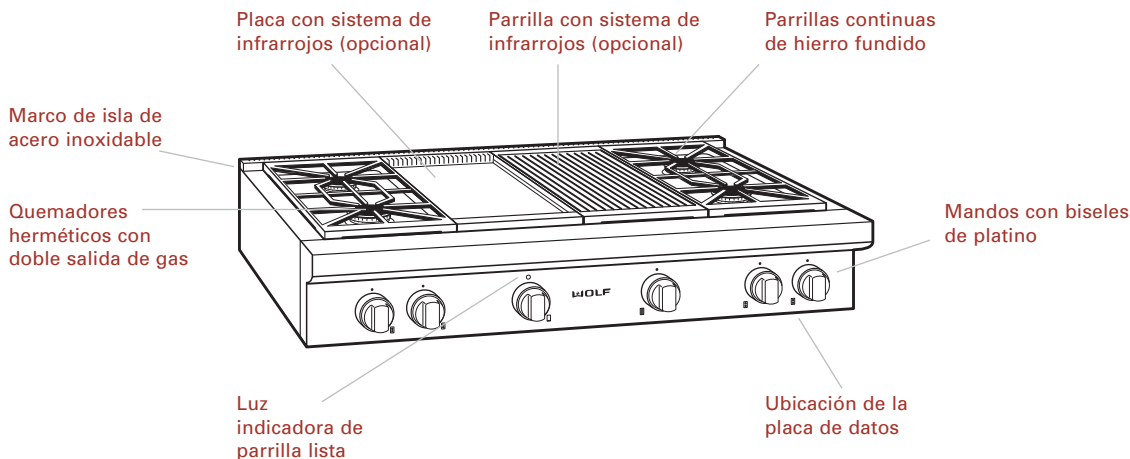
- Disponible para gas natural (I2H, I2E y I2E+) LP (I3P)
- Acabado exterior de acero inoxidable clásico con marco de isla
- Mandos de color rojo o negro distintivos
- Biseles de platino alrededor de todos los mandos —biseles opcionales en metal o cromo
- Quemadores herméticos con doble salida de gas; todos ellos con posición para hervir a fuego lento y reencendido automático en todas las configuraciones
- Quemadores de 4,6 kW (286 g/h) que pueden proporcionar 0,9 kW (57 g/h) para hervir a fuego lento
- Quemadores de 2,8 kW (179 g/h) que pueden proporcionar 0,55 kW (43 g/h) para hervir a fuego lento y fundir
- Parrilla opcional de 279 mm con sistema de infrarrojos con una potencia de 5,8 kW (378 g/h)
- Placa opcional sencilla o doble de 279 mm con sistema de infrarrojos con una potencia de 5,5 kW (336 g/h)
- Placa Coup de feu opcional con una potencia de 4,6 kW (286 g/h)
- Parrillas continuas de hierro fundido con acabado en porcelana
- Certificado CE para la siguiente categoría de aparato ajustado al tipo de gas y presión:
I3P – G31 a 37 mbar
I2E – G20 a 20 mbar
I2E+ – G20/25 a 20/25 mbar
I2H – G20 a 20 mbar



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

CARACTERÍSTICAS DE LAS ENCIMERAS DE COCCIÓN A GAS CON QUEMADORES HERMÉTICOS

Se muestra el modelo **ICBSRT484CG**





ACCESORIOS DE LA **ENCIMERA DE COCCIÓN**

Los accesorios opcionales están disponibles a través su distribuidor de Wolf. Para buscar el servicio técnico más cercano, visite la página Web, www.sub-zero.eu.com.

ACCESORIOS



Podrá disponer de accesorios opcionales a través de su distribuidor de Wolf. Para buscar el servicio técnico más cercano, visite la página Web, www.sub-zero.eu.com.

- Protector vertical de acero inoxidable clásico de 127 mm ó 254 mm
- Protector de acero inoxidable clásico de 508 mm con estante
- Mandos en negro
- Biseles en colores decorativos en metálico o cromo
- Parrillas para wok de dos quemadores de hierro fundido
- Parrilla con forma de S de dos quemadores de hierro fundido revestido en porcelana
- Kit de altitud adaptable a diferentes alturas



QUEMADORES DE **SUPERFICIE**

Un electrodo de chispa enciende el quemador. Este control elimina la necesidad de que el piloto de la llama se abra de manera continua. Para proporcionar mayor seguridad y comodidad al usuario, los quemadores se han diseñado con un sistema de reencendido electrónico. Esta característica permite que los quemadores vuelvan a encenderse automáticamente en el caso de que se apaguen de manera accidental.

Los quemadores grandes proporcionan una potencia de 4,6 kW (286 g/h) en  y pueden proporcionar 0,9 kW (57 g/h) para hervir a fuego lento. Los quemadores pequeños proporcionan una potencia de 2,8 kW (179 g/h) en  y pueden proporcionar 0,55 kW (43 g/h) para hervir a fuego lento. Todos los quemadores incluyen la configuración para hervir a fuego lento.

Una característica distintiva del control de fuego lento de Wolf es la salida de calor suave que proporciona calor constante sin encendidos continuos. El diámetro de la llama permanece al máximo; sólo disminuye la salida de calor. Este diseño de los quemadores con doble salida de gas le permite cocinar con la llama al máximo y mantener el control mientras está cocinando a fuego lento con el ajuste de llama más débil.

CONJUNTO DEL QUEMADOR CON DOBLE SALIDA DE GAS

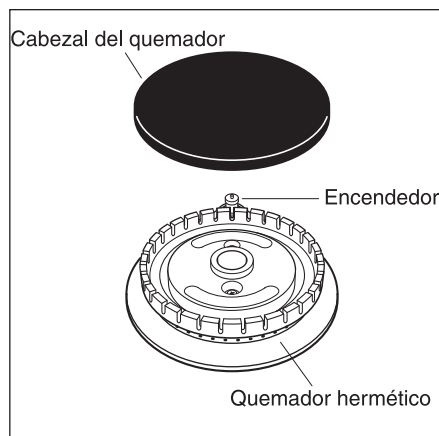
El diseño exclusivo de los quemadores con doble salida de gas combina todas las piezas del quemador en un solo ensamblaje.

Si ha limpiado o quitado las piezas del quemador, es muy importante que vuelva a montar el quemador de manera correcta.

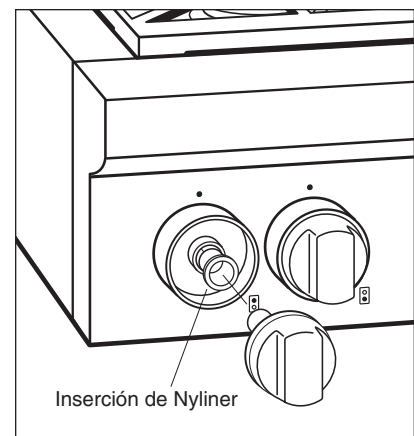
El cabezal del quemador debe ajustarse en el quemador y quedar bien nivelado o de lo contrario no saldrá llama de color azul. Observe la siguiente ilustración.

⚠ PRECAUCIÓN

Si no coloca las piezas del quemador de manera correcta, es posible que se produzcan escapes de gas, con lo cual la encimera podría sufrir daños o las piezas podrían quemarse y la combustión resultaría defectuosa.



Conjunto de quemadores con doble salida de gas



Inserción de Nyliner



MANDOS DE **CONTROL**

Los mandos están colocados para que coincidan con los quemadores que regulan. Los mandos del extremo izquierdo regulan los quemadores situados a la izquierda. Y los mandos del extremo derecho regulan los quemadores situados a la derecha.

El ajuste de precisión de los mandos requiere que se inserte un nyliner entre el mando y el bisel. Cuando quite los mandos para limpiarlos, coloque de nuevo el nyliner en el bisel para que la instalación de los mandos le resulte sencilla. Consulte la ilustración de la página 37.

Para encender un quemador: empuje hacia adentro el mando correspondiente y gírelo en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición . Escuchará un sonido de clic y observará cómo se enciende el quemador. Una vez que el quemador esté encendido, continúe girando el mando en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta alcanzar cualquiera de las posiciones situadas entre — y .

Para seleccionar la posición COCER A FUEGO LENTO: gire el mando del quemador hasta la posición ; cuando esté girando el mando notará que llega a un tope. Empuje el mando y continúe girándolo en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Esto desplaza la llama hasta el segundo nivel. A continuación, seleccione cualquier variación dentro del ajuste de la llama — hasta .

El diseño de los mandos es del tipo “presionar para girar”. A pesar de que este diseño es seguro para los niños, no debe dejarlos desatendidos en la cocina cuando la encimera esté en funcionamiento.

PRECAUCIÓN

No deje nunca las cacerolas desatendidas en la posición . Tenga especial cuidado cuando cocine alimentos con grasa o manteca. Es posible que se calienten demasiado y puedan arder.



ASPECTO Y **ALTURA DE LA LLAMA**

Seleccione una llama que sea lo suficientemente fuerte para mantener la velocidad de cocción que desee y para que se adapte al diámetro de la base de la cacerola. No deje que la llama se extienda demasiado y salga fuera de la base del recipiente. Las cacerolas que tengan un diámetro más pequeño deben utilizarse en el quemador trasero de la izquierda.

La llama de gas natural debe ser azul con el fondo azul más intenso. La llama de color amarillo apenas debe aparecer. Una llama de color amarillo indica la existencia de una mezcla inadecuada de aire y gas o impurezas en el suministro de aire de la encimera de cocción. Si esta llama aparece sistemáticamente, llame a un centro de asistencia técnica autorizado de Wolf para que ajuste la mezcla. En el caso de gas LP, pueden aparecer algunos puntos amarillos en la llama y no es necesario que se realice el ajuste.

En el caso de gas LP, es posible que escuche un sonido semejante al de un estallido cuando el quemador de superficie se apague. Este sonido es normal.

COLOCACIÓN DE LA **REJILLA**

Las rejillas de perfil bajo de hierro fundido están diseñadas para que se ajusten de manera perfecta. Esto le permite mover las cacerolas de manera sencilla de un quemador a otro sin tener que levantarlas y evita que se caigan entre las rejillas. Cada rejilla se ajusta de manera segura en los agujeros que hay en cada esquina de la superficie del quemador.

Las rejillas continuas no se pueden intercambiar, exceptuando la rejilla de la parrilla con la rejilla del quemador.

Coloque las rejillas de hierro fundido recubiertas de porcelana sobre dos quemadores. Los cojinetes de goma situados debajo de las patas del soporte de la rejilla coinciden con los agujeros de la superficie del quemador.

En la bandeja de recogida de grasa caben 0,6 L de líquido que se puede derramar por la bandeja de dos quemadores.

ANTES DE UTILIZAR LA ENCIMERA DE COCCIÓN

Antes de utilizar la encimera por primera vez, debe limpiarla a fondo con agua caliente y detergente suave. Aclárela y séquela con un paño suave. De esta manera eliminará los restos de aceite y grasa que hayan quedado en la superficie durante el proceso de fabricación. Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en las páginas 49-50.

NOTA IMPORTANTE: Antes de utilizar la encimera de cocción con quemadores herméticos de Wolf, compruebe que los cabezales de los quemadores de superficie están colocados de manera correcta.

En el caso de las parrillas y las placas Coup de feu, es necesario quemarlas durante un periodo de tiempo para limpiar la grasa acumulada en la parte inferior. Para evitar que se pegue y para proteger la superficie de la humedad, debe aceitar la parrilla y la placa Coup de feu antes de utilizarlas. Consulte las siguientes páginas para obtener instrucciones específicas sobre cómo utilizar la parrilla, la placa y la placa Coup de feu.

Es muy importante utilizar los recipientes de cocina adecuados. Consulte la sección Selección de utensilios de cocina en la página 48 para obtener las recomendaciones necesarias.





PARRILLA CON SISTEMA DE INFRARROJOS

Esta parrilla opcional está diseñada con un quemador con infrarrojos para que el método de asar a la parrilla resulte realmente eficaz y proporcione la máxima calidad. El calor se distribuye de manera uniforme por la parrilla gracias a la existencia de una placa radiante con numerosos agujeros. El quemador adquiere un color rojo anaranjado en la superficie cerámica y cuando comienza a brillar transfiere un calor intenso a la comida. De esta manera, los alimentos se asan por fuera y quedan tiernos y jugosos por dentro.

El quemador con sistema de infrarrojos está diseñado para que funcione a 5,8 kW (378 g/h) con una salida de calor del 100%.

Antes de utilizar la parrilla por primera vez, coloque las ranuras de la placa radiante sobre el deflector delantero del marco de la rejilla. Los bordes de la rejilla de la parrilla deben alinearse en la parte superior del conjunto.

CONSEJOS PARA UTILIZAR LA PARRILLA

- Encienda la campana extractora durante cinco minutos antes de utilizar la parrilla.
- La única posición de la que dispone el mando es la de máxima potencia. Si el mando no está completamente ajustado a , es posible que la llama del quemador adquiera un color azul y el encendedor automático comience a echar chispas. Gire el mando de nuevo a la posición .
- Seleccione siempre carne baja en calorías o sin grasa antes de comenzar a asar. Si asa carne o pollos con demasiada grasa, es posible que la carne se incendie.

- Para reducir la posibilidad de que se produzcan llamaradas cuando esté asando muslos y alitas de pollo, quite la piel antes de freírlos. Unte la carne con aceite vegetal o de cacahuete para evitar que se pegue en la parrilla.
- Si se producen llamaradas, mueva los alimentos a otro lugar de la parrilla con unas pinzas largas.
- Rocíe la carne con su propio jugo a mitad de cocción.
- Utilice un temporizador para que le recuerde que tiene que darle la vuelta a los alimentos cuando haya llegado a la mitad del ciclo de cocción.
- Deje la parrilla encendida durante cinco minutos aproximadamente una vez que haya terminado de asar. Una vez que la parrilla se haya enfriado lo suficiente le resultará más fácil limpiarla.

ADVERTENCIA



Para evitar que se produzcan llamaradas, no debe dejar nunca la parrilla desatendida mientras esté encendida.



PARRILLA CON SISTEMA DE INFRARROJOS

FUNCIONAMIENTO DE LA PARRILLA

NOTA IMPORTANTE: Debe quitar la cubierta de acero inoxidable antes de poner en funcionamiento la parrilla.

- Gire el mando en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición .
- Precaliente la parrilla durante 10 minutos aproximadamente antes de echar los alimentos. Las superficies de cerámica adquirirán un brillo rojo anaranjado.
- Para apagar la parrilla, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición .

⚠ PRECAUCIÓN

No coloque recipientes de cocina en la rejilla de la parrilla.

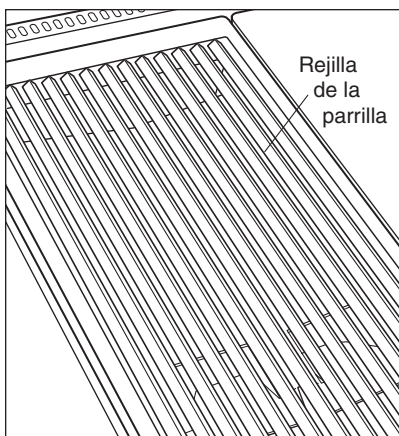
CONJUNTO DE LA PARRILLA

Realice los siguientes pasos si desea desmontar la parrilla para limpiarla:

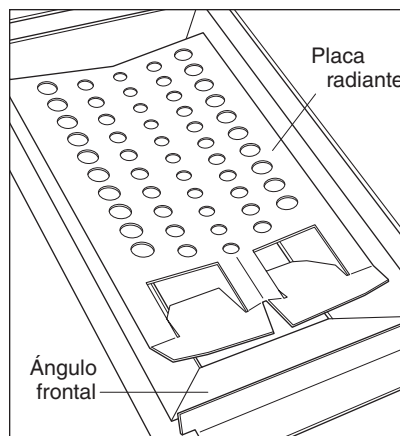
- 1) Extraiga la rejilla de la parrilla. Observe la siguiente ilustración.
- 2) Quite la placa radiante. Observe la siguiente ilustración.
- 3) Quite el marco de la parrilla.
- 4) Después de limpiarla, vuelva a colocar el marco de la parrilla en su lugar.
- 5) Alinee las ranuras de la parte delantera de la placa radiante con el ángulo delantero. Las ranuras deben encajar en el ángulo delantero y deben quedar niveladas en el marco de la parrilla.
- 6) Vuelva a instalar la parrilla de la rejilla.

⚠ PRECAUCIÓN

Tenga cuidado cuando coloque los componentes. Evite cualquier contacto con el encendedor; es frágil y puede romperse.



Rejilla de la parrilla



Placa radiante de la parrilla



PARRILLA CON SISTEMA DE INFRARROJOS

MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA

Para que la parrilla tenga siempre un aspecto impecable, se recomienda que la limpie después de cada utilización.

- **Rejilla de la parrilla** (hierro fundido revestido en porcelana): Cuando esté fría, levántela y colóquela en el fregadero. Utilice un cepillo de cerdas suaves para eliminar los restos de alimentos que hayan quedado en la rejilla. Eche agua caliente en los residuos que se hayan adheridos al asar. Cubra la parrilla con paños húmedos y eche más agua caliente sobre la misma. Deje que el calor y la humedad ayuden a que los residuos se desprendan. Quite la suciedad restante con un estropajo empapado en detergente. Aclare y séquela.
- **Marco de la parrilla** (acero inoxidable): Extraigalo de la encimera de cocción. Introdúzcalo en agua caliente y detergente para platos. Lávelo bien y frótelo con un estropajo si es necesario.
- **Encendedor** (cerámica): Evite cualquier contacto con el encendedor; es frágil y puede romperse.

NOTA IMPORTANTE: No utilice limpiadores comerciales en ninguna pieza del conjunto de la parrilla.

⚠ PRECAUCIÓN


Deje que la superficie de la parrilla se enfríe lo suficiente antes de limpiarla.



PLACA CON SISTEMA DE INFRARROJOS


La placa de acero funciona con un apotencia de 5,5 kW (336 g/h). La placa está controlada termostáticamente, lo cual significa que una vez que se alcanza la temperatura establecida, el calor establece un ciclo para mantener la temperatura. Para evitar que los alimentos se peguen y para proteger la superficie de la humedad, debe aceitar la placa antes de utilizarla. Este proceso de aceitado y el uso general de la placa cambiarán el aspecto y color de la misma.

CÓMO ACEITAR LA PLACA

- Limpie la superficie con detergente suave y agua caliente. Aclare y séquela.
- Encienda la campana extractora durante cinco minutos antes de utilizar la placa.
- Es necesario quemar la placa durante un periodo de tiempo para limpiarla. Encienda la placa a 175°C durante 30 minutos para limpiar la grasa que puede haberse acumulado en la parte inferior de la placa. Una vez hayan transcurrido los 30 minutos, apague la placa y deje que se enfríe.
- Para aceitarla, eche 5 ml de aceite vegetal o de cacahuete por el centro de la placa de 279 mm; extiéndala de manera uniforme con un paño de papel evitando tocar las esquinas. Tenga cuidado de no untar la placa con demasiada aceite. El exceso de aceite dejará residuos pegajosos que tendrá que limpiar más tarde.
- Presione y gire el mando hasta los 175°C. Caliente la placa hasta que aparezcan las primeras señales de humo. Gire la placa hasta la posición . Cuando la placa se haya enfriado y esté poco caliente, limpie los restos de aceite. A continuación, deje que la placa se enfríe completamente.
- Repita la operación echando otra cucharada de aceite. El color marrón de la placa se oscurecerá con el uso.

FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA

NOTA IMPORTANTE: Debe quitar la cubierta de acero inoxidable antes de poner en funcionamiento la placa.

- Encienda la campana extractora durante cinco minutos antes de utilizar la placa.
- Para calentar la placa, presione el mando y gírelo en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la temperatura que desee. Es normal escuchar un sonido similar a un clic. Este sonido lo hace el encendedor electrónico al encender el quemador. Una vez que el quemador está encendido, el termostato controlará la temperatura.
- Precaliente la placa durante 10 minutos aproximadamente. Cuando la placa se haya calentado, la luz del indicador de la placa se apagará. La luz se apagará y se encenderá cuando el termostato requiera más calor para mantener la temperatura establecida. Esto permite que el calor se distribuya de manera uniforme y que la placa mantenga la temperatura establecida.
- La placa doble tiene dos quemadores con mandos separados que funcionan de manera independiente. Si solamente está utilizando una placa, se transferirá algo de calor a la placa inactiva.
- Para apagar la placa, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición .

⚠ PRECAUCIÓN

Tenga especial cuidado cuando cocine alimentos con alto contenido en grasa. Es posible que se calienten demasiado y ardan.



PLACA CON SISTEMA DE INFRARROJOS

FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA

- Si utiliza una espátula de metal, raspe la grasa y échela en la bandeja de recogida de grasa.
- Cuando la superficie se haya enfriado, límpiela con papel de cocina para eliminar la grasa o aceite.
- Raspe la placa para limpiarla. Eche 0,1 L de agua templada y 5 ml de limpiador para placas sobre la placa y raspe la grasa y échela en la bandeja de recogida de grasa. Vacíe la bandeja de recogida de grasa. Aclare la placa con 0,1 L de agua templada y séquela con papel de cocina.
- Después de limpiarla, unte la placa con un poco de aceite vegetal o de cacahuete utilizando un paño limpio.
- Limpie la bandeja de recogida de grasa cada vez que utilice la placa. No deje que la grasa se acumule en la bandeja ya que se puede producir un incendio.
- Para quitar la bandeja de recogida de grasa, tire de la bandeja con cuidado hacia usted para levantarla. Limpie la bandeja con agua con detergente y un paño limpio. Para colocarla de nuevo, deslice el borde corto de la bandeja de recogida de grasa por debajo del borde de la placa e introdúzcala en la apertura.
- De vez en cuando, limpie el aceite, limpie bien la parrilla y vuelva a aplicar aceite de nuevo. Para limpiar el aceite, eche vinagre blanco y agua o agua con gas cuando la superficie esté ligeramente caliente. Frote la placa con un cepillo de alambre fino o con una lija fina para planchas. Repita la aplicación si es necesario. Asegúrese de aplicar una capa fina de aceite después de limpiar la placa para aceitarla.

⚠ PRECAUCIÓN

Deje que la superficie de la placa se enfríe lo suficiente antes de limpiarla.



PLACA COUP DE FEU

La placa Coup de feu de 4,6 kW (286 g/h) es una característica opcional de la encimera de cocción de 559 mm. Esta placa proporciona la temperatura más alta en la placa central y la temperatura más baja cerca de los bordes. Gracias a este diseño podrá utilizar distintas cacerolas a la vez para realizar diferentes tareas culinarias. Por ejemplo, puede freír pollo en el centro mientras cocina a fuego lento una salsa en una esquina y mantiene calientes las verduras en la otra esquina. Coloque la cacerola o cacerolas en el centro o en el borde dependiendo de los alimentos que contenga y de la cantidad. Observe las siguientes ilustraciones.

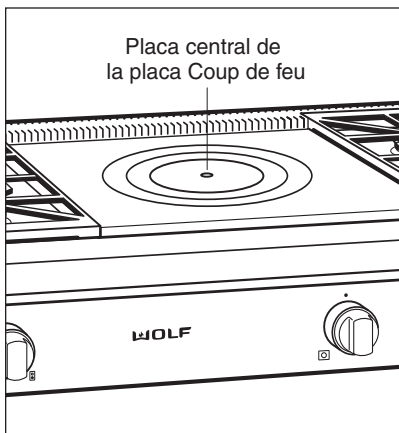
La superficie de cocción está hecha de hierro fundido que es un excelente conductor de calor. Los anillos concéntricos permiten que el calor se expanda por la superficie sólida a la vez que se mantiene constante. Los anillos también proporcionan roturas térmicas en el hierro fundido que distribuyen el calor con una intensidad graduada, la temperatura máxima en el centro y la menos elevada alrededor de los bordes.

Para proteger la superficie de hierro fundido de la humedad, es necesario aceitar la placa Coup de feu antes de utilizarla. Este proceso de aceitado así como el uso general la placa Coup de feu cambiarán el aspecto de la misma.

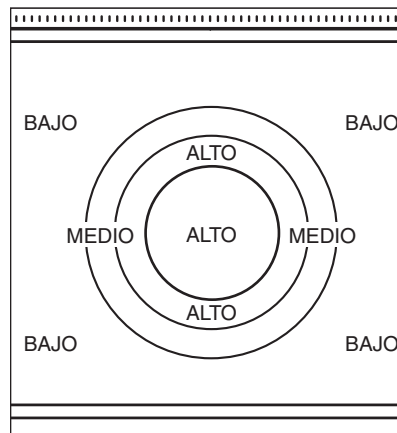
CÓMO ACEITAR LA PLACA COUP DE FEU

- Limpie la superficie con agua templada y detergente. Aclare y séquela.
- Encienda la campana extractora durante cinco minutos antes de utilizar la placa Coup de feu.
- Es necesario quemar la placa Coup de feu durante un periodo de tiempo para limpiarla. Encienda la placa Coup de feu a 175°C durante 30 minutos para limpiar la grasa que puede haberse acumulado en la parte inferior de la superficie. Una vez hayan transcurrido los 30 minutos, apague la placa Coup de feu y deje que se enfríe.
- Para aceitarla, extienda una capa fina de aceite vegetal o de cacahuete en un paño. Cuando la superficie no esté muy caliente, aplique aceite de manera uniforme hasta que el hierro fundido la absorba. Utilice poca cantidad de aceite; si utiliza demasiada aceite, cuando caliente la placa, ésta echará demasiado humo y además dejará una capa pegajosa que tendrá que limpiar. Procure no utilizar aceite de oliva ya que deja restos muy pegajosos.
- Es normal que el hierro fundido con el uso adquiera un tono negro azulado.

Si aplica esta técnica de aceitado de manera correcta, la superficie se protegerá de la humedad. El aspecto de la placa Coup de feu adquiere un color más oscuro con el tiempo; esto es una señal de que se ha templado completamente y de que se ha aceitado de manera correcta. De esta manera le resultará más sencillo realizar el mantenimiento regular.



Placa central de la placa Coup de feu





Zonas de calentamiento de la placa Coup de feu



PLACA **COUP DE FEU**

FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA **COUP DE FEU**

NOTA IMPORTANTE: Debe quitar la cubierta de acero inoxidable antes de poner en funcionamiento la placa Coup de feu.

- Encienda la campana extractora durante cinco minutos antes de utilizar la placa Coup de feu.
- Para utilizar la placa Coup de feu, presione y gire el mando en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que escuche un sonido similar al de un clic producido por el encendedor cuando enciende el quemador. Cuando escuche cómo se enciende el quemador, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición .
- Precaliente la placa Coup de feu durante 25 a 30 minutos antes de cocinar en ella. De esta manera el hierro fundido sólido se calienta perfectamente.
- Para subir o bajar la temperatura para cocinar, acerque el recipiente hacia la placa central (máxima temperatura) o aléjelo de la placa central (temperatura más baja). Esta función le proporciona un control total a la hora de cocinar las salsas más delicadas. No es necesario ajustar la altura de la llama.
- Para apagar la placa Coup de feu, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición .

CONSEJOS PARA COCINAR EN LA PLACA **COUP DE FEU**

- Utilice siempre utensilios para cocinar. No cocine alimentos directamente en la superficie.
- No quite nunca la placa central cuando esté cocinando.
- Cuando hierva mucha agua, le resultará más rápido hacerlo en un quemador normal.

PRECAUCIÓN

No deje nunca las cacerolas desatendidas en una zona de máxima temperatura. Tenga especial cuidado cuando cocine alimentos con grasa o manteca. Es posible que se calienten demasiado y puedan arder.



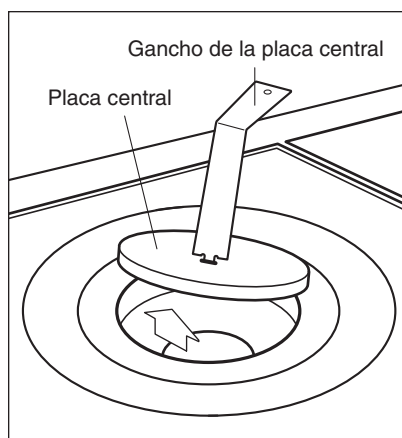
PLACA COUP DE FEU

MANTENIMIENTO DE LA PLACA COUP DE FEU

- La mejor manera de proteger el hierro fundido de la humedad es mantener la superficie engrasada.
- Limpie la superficie después de cada uso mientras la placa está un poco caliente. Limpie la superficie con detergente suave y agua. Aclare y séquela.
- Realice el mantenimiento de la placa Coup de feu como si se tratara de una sartén de hierro fundido; procure mantenerla sin humedad.
- Aplique de nuevo una capa fina de aceite vegetal o de cacahuete en la placa Coup de feu después de cada uso hasta que se forme una capa brillante.
- De vez en cuando, es posible que sea necesario limpiar el aceite y las manchas de la placa. Aplique un poco de vinagre blanco y agua en la superficie mientras está aún un poco caliente. Repita este paso hasta que se haya eliminado el aceite.
- El quemador de la placa Coup de feu está situado debajo de la placa central. La placa permanece en su lugar durante la cocción, aunque puede levantarse para realizar alguna comprobación o arreglar el quemador. Utilice el gancho de la placa central que se incluye con la encimera de cocción tal y como se muestra en la siguiente ilustración.

⚠ PRECAUCIÓN

Deje que la superficie de la placa Coup de feu se enfríe lo suficiente antes de limpiarla.



Extracción de la placa central de la placa Coup de feu




SELECCIÓN DE **UTENSILIOS DE COCINA**

Para obtener los mejores resultados, le recomendamos que utilice recipientes pesados con una superficie plana, asas metálicas y tapaderas bien ajustadas.

Utilice cacerolas hechas de materiales que sean buenos conductores del calor, por ejemplo, aluminio y cobre. Algunas veces, estos metales se encuentran intercalados entre las capas interior y exterior del recipiente. Si el recipiente está hecho de alguno de estos metales, tanto si se pueden ver desde el exterior como si no se ven, ayudarán a que el calor se conduzca de manera uniforme.

Siga estas pautas cuando elija los recipientes de cocina para la encimera de cocción:

- Se pueden utilizar planchas o asadores de pollo con dos quemadores siempre y cuando no estén curvados.
- Cuando coloque una cacerola grande en el quemador y la centre, el diámetro no debe superar los 254 mm.
- Cuando utilice cacerolas de hierro fundido, de acero esmaltado o vidrio cerámico o con revestimiento antiadherente, seleccione las posiciones de llama más débiles. Si aplica fuego fuerte a este tipo de materiales, los recipientes crearán puntos calientes, se chamuscarán o se quemarán.
- Tape las cacerolas mientras cocina; las tapaderas aumentan la eficacia de la cocción. Además, el agua hierve más rápido, se utiliza menos gas y la temperatura de la cocina se mantiene más fresca.
- Elija cacerolas altas (hondas) en lugar de cacerolas bajas con bases muy grandes. Las cacerolas hondas reducen la posibilidad de que se salgan los líquidos.
- **No debe** utilizar cacerolas cuyas bases sean demasiado grandes y sobresalgan del marco de la encimera. En la configuración , es posible que el calor quede atrapado debajo de la cacerola dañando el acabado de la superficie de manera permanente.
- Utilice los quemadores delanteros para las cacerolas de mayor tamaño. Las cacerolas son más fáciles de agarrar, especialmente cuando están calientes.
- Utilice un wok con una base plana.



RECOMENDACIONES DE **MANTENIMIENTO**

COMPONENTE	RECOMENDACIÓN DE MANTENIMIENTO
Superficie del quemador Esmalte de porcelana	<p>Precaución: No utilice limpiadores abrasivos ya que pueden rayar la superficie permanentemente.</p> <p>Resistente a la mayoría de las manchas pero no totalmente impermeable. La sal y algunos líquidos culinarios pueden marcar y manchar la superficie. Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente.</p> <p>Mantenimiento general: Utilice un paño o una esponja limpios; límpiela con agua templada y detergente suave para platos. Aclare y séquela inmediatamente.</p> <p>Desengrasantes con pulverizador: Pulverice el spray en un paño y limpie la superficie para eliminar las huellas y las salpicaduras de grasa. Séquelo inmediatamente para evitar que se raye.</p> <p>Manchas resistentes: Utilice vinagre blanco y agua.</p>
Cabezal del quemador Esmalte de porcelana con acabado mate	<p>Mantenimiento general: Primero deje que se enfríen. Quite la rejilla. Lave los cabezales con agua templada y detergente líquido o con limpiadores que no sean demasiado abrasivos. Los alimentos con alto contenido en ácidos o azúcares, por ejemplo, leche, tomates, col fermentada, zumos de frutas o relleno de pastel, podrían picar o agrietar la superficie. Quite las manchas tan pronto como sea posible antes de que se calienten de nuevo.</p>
Rejillas del quemador Hierro fundido revestido en porcelana	<p>Quítelas de la encimera de cocción y colóquelas en una superficie plana cerca del fregadero para limpiarlas.</p> <p>Limpiadores no abrasivos: Agua caliente y detergente líquido, bicarbonato sódico y agua, estropajo de plástico o esponja.</p> <p>Limpiadores abrasivos o poco abrasivos: Utilizar poca cantidad.</p>
Mandos Biseles Zinc fundido a presión revestido en porcelana	<p>Para quitar los mandos, tire de ellos y sepárelos del vástago de la válvula (consulte en la página 38 la información sobre los cojinetes de plástico).</p> <p>Mantenimiento general: Limpie los mandos con un paño mojado y con detergente suave y agua; aclárelos y séquelos. No los sumerja en agua ni utilice limpiadores abrasivos ya que estos podrían rayar el acabado y eliminar las marcas. No los introduzca en el lavavajillas.</p> <p>Lave a mano todos los componentes decorativos de la encimera de cocción. Estos componentes incluyen mandos, biseles, rejillas y cabezales. No introduzca ninguno de estos componentes en el lavavajillas.</p>
Encendedores de chispa Cerámica	<p>Manténgalo seco; no eche nunca agua ni un limpiador directamente sobre el encendedor. Cuando limpie alrededor del quemador de superficie, tenga cuidado de que el paño no se enganche con el encendedor y lo dañe.</p>

MANTENIMIENTO DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN A GAS CON QUEMADORES HERMÉTICOS DE WOLF

RECOMENDACIONES DE MANTENIMIENTO

COMPONENTE	RECOMENDACIÓN DE MANTENIMIENTO
Exterior de la encimera de cocción y protector Acero inoxidable clásico	<p>No utilice limpiadores abrasivos ya que pueden rayar la superficie permanentemente.</p> <p>Resistente a la mayoría de las manchas pero no totalmente impermeable. La sal y algunos líquidos culinarios pueden marcar y manchar la superficie. Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente.</p> <p>Mantenimiento general: Utilice un paño o una esponja limpios; límpielo con agua templada y detergente suave para platos. Aclare y séquelo inmediatamente.</p> <p>Limpieza exterior: Utilice un limpiador de acero inoxidable suave 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, a continuación, séquelo con un paño de microfibra seco. La limpieza deberá realizarse siguiendo la dirección del acabado. Obtendrá mejores resultados si mantiene el paño en contacto continuo con el acero inoxidable.</p> <p>Manchas resistentes: Utilice vinagre blanco y agua.</p>
Panel de control Acero inoxidable clásico	<p>Utilice limpiadores en spray para eliminar las huellas y las manchas de alimentos. Aplique el producto de limpieza sobre un paño antes de limpiar el panel.</p> <p>No pulverice el limpiador directamente sobre el panel o alrededor de los mandos o vástagos de la válvula.</p>



LIMPIEZA DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN

LIMPIEZA EXTERIOR

Para limpiar el acabado exterior de acero inoxidable clásico: Utilice un limpiador de acero inoxidable suave 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, a continuación, séquelo con un paño de microfibra seco. La limpieza deberá realizarse siguiendo la dirección del acabado. Obtendrá mejores resultados si mantiene el paño en contacto continuo con el acero inoxidable.


Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en las páginas 49-50 para obtener información sobre cómo limpiar los componentes específicos de la encimera de cocción a gas con quemadores herméticos de Wolf.

CONSEJOS PARA LIMPIAR LA ENCIMERA DE COCCIÓN

- Antes de limpiar la placa, espere hasta que se haya enfriado.
- Para obtener los mejores resultados, limpie las manchas y salpicaduras de grasa en cuanto se produzcan e inmediatamente después de que la encimera de cocción se haya enfriado. Si cocina sobre las salpicaduras, es posible que dañen o manchen el acabado de la placa de manera permanente.
- Si tiene alguna duda sobre cómo utilizar alguno de los limpiadores, lea la etiqueta. Para comprobar si es seguro utilizarlo en la encimera de cocción, aplique una cantidad pequeña en un área que apenas se vea y límpiela suavemente.
- Tenga especial cuidado con los limpiadores en spray. Algunos pueden contener componentes cáusticos que pueden dañar las piezas contiguas y los acabados. Proteja las superficies cercanas quitando el exceso de líquido que haya caído en ellas de manera que el limpiador sólo se extienda por el acabado que desea limpiar.
- No pulverice ningún limpiador sobre los controles eléctricos, los encendedores, los cables ni los vástagos de válvula de los mandos.



GUÍA DE LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN POSIBLE
La llama de quemador no se distribuye de manera uniforme	Alinee el cabezal del quemador del conjunto del quemador hermético tal y como se describe en la página 37.
Los alimentos hierven o se cocinan en una zona de la cacerola más que en otras.	<p>La cacerola no está centrada correctamente sobre el quemador.</p> <p>El material del que está hecho la cacerola no conduce el calor de manera uniforme.</p> <p>La base de la cacerola está doblada y no se apoya de manera correcta sobre la rejilla o el asa de la cacerola o sartén es demasiado pesada e inclina la cacerola o sartén hacia un lado.</p>
El quemador no se enciende	<p>El encendedor de cerámica está mojado debido a que se ha producido algún derrame o se le ha aplicado algún limpiador. Deje que la cerámica se seque completamente.</p> <p>Las salidas del cabezal del quemador están bloqueadas. Utilice un clip metálico para papel que esté recto para quitar la obstrucción.</p> <p>Si utiliza un GFCI (interruptor del circuito de fallos de conexión a tierra), inspecciónelo para comprobar si está fundido.</p>
Los quemadores se apagan solos cuando se utiliza más de un asador de pollos o placa grande al mismo tiempo	Para que la combustión de gas resulte óptima, es necesario que exista una buena corriente de aire para mantener la llama. Si utiliza dos cazuelas grandes a la vez limitará el movimiento del aire.
Los alimentos hierven fuera de la cacerola y caen en la bandeja de recogida del quemador	El calor que se proporciona es demasiado alto o la cacerola es demasiado pequeña para echar tantos alimentos.
El agua no alcanza el punto de ebullición con la rapidez suficiente	<p>La temperatura del agua está más fría de lo normal.</p> <p>Tape la cacerola para que el rendimiento de la posición  resulte más eficaz.</p> <p>El diámetro de la cacerola es demasiado grande o la base de la cacerola está doblada.</p>
Los alimentos se cocinan muy despacio	<p>Se han añadido demasiados alimentos a la vez; eche menos alimentos y saltee o sofría por tandas.</p> <p>Los alimentos son demasiado grandes o la temperatura de los alimentos está más fría de lo normal.</p> <p>La cacerola no conduce el calor de manera uniforme.</p>
La posición para hervir a fuego lento no mantiene constante la temperatura de la superficie	Los alimentos delicados necesitan que la posición para hervir a fuego lento sea baja para que no se quemen.

**INFORMACIÓN SOBRE EL
MANTENIMIENTO**

Cuando solicite información, documentación, piezas de repuesto o asistencia técnica, debe proporcionar la referencia del modelo y el número de serie de la encimera de cocción con quemadores herméticos. Esta información se muestra en la placa de datos del producto situada en la parte inferior de la encimera de cocción con quemadores herméticos. Consulte la ilustración de la página 35. Guarde la información de la placa de datos de voltaje para utilizarla como referencia en el futuro.

Referencia del modelo _____

Número de serie _____

Fecha de instalación _____

Distribuidor de Wolf y teléfono
_____**INFORMACIÓN
DE CONTACTO**

Página Web:
www.sub-zero.eu.com

**ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO
TÉCNICO**

Antes de llamar al distribuidor de Wolf o al distribuidor más cercano, consulte las Guía de localización y solución de problemas en la página 52. Compruebe que los fusibles de su hogar no estén fundidos y que la red eléctrica funciona y compruebe también que el aparato no está desconectado. Un corte de electricidad también puede causar la interrupción del servicio.

La información y las imágenes que se incluyen en esta guía son propiedad de Wolf Appliance, Inc., una filial de Sub-Zero, Inc. Este documento junto con la información y las imágenes que en él se incluyen no pueden copiarse ni utilizarse, total ni parcialmente, sin el consentimiento por escrito de Wolf Appliance, Inc., una filial de Sub-Zero, Inc.

©Wolf Appliance, Inc. se reserva todos los derechos.



WOLF[®]

Vous remarquerez tout au long de ce Guide d'utilisation et d'entretien les mentions **MISE EN GARDE** et **AVERTISSEMENT**, destinées à fournir des recommandations importantes afin d'assurer la sécurité et l'efficacité de l'équipement Wolf.

▲ 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.

De plus, la mention **REMARQUE IMPORTANTE** met l'accent sur un renseignement particulièrement important.

**MERCI**

Votre achat d'un entablement à brûleurs étanches Wolf démontre l'importance que vous accordez à la qualité et à la performance des appareils de cuisson. Nous comprenons vos besoins et à ce titre, nous avons conçu et fabriqué votre entablement en utilisant des matériaux de qualité et une main-d'œuvre qualifiée qui vous assureront une fiabilité et une satisfaction durables.

Bien entendu, vous êtes impatient 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 recommandations d'entretien qui s'appliquent à l'entablement à brûleurs étanches.

Nous apprécions votre choix d'un appareil ménager Wolf et vos suggestions ou commentaires éventuels sont les bienvenus. Pour nous faire part de vos remarques, veuillez vous rendre sur notre site Internet, www.wolfappliance.com.

REMARQUE IMPORTANTE : Veuillez consulter la plaque des caractéristiques du produit pour déterminer le type de gaz à utiliser. La plaque des caractéristiques est située sous le panneau de commande, à l'extrême droite. Reportez-vous à l'illustration figurant page 60.

⚠ AVERTISSEMENT

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

CONTACT

Site Internet :
wolfappliance.com

REMARQUE IMPORTANTE :

- L'installation et l'entretien doivent être exécutés par un poseur qualifié, une antenne technique ou un fournisseur de gaz.
- N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ou autres produits ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.
- Nous vous recommandons d'utiliser une hotte de ventilation avec l'entablement à brûleurs étanches Wolf.

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

- Ne mettez en marche aucun appareil ménager.
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone de votre immeuble.
- Téléphonnez immédiatement à votre fournisseur de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, contactez le service incendie.



L' ENTABLEMENT

- **REMARQUE IMPORTANTE : Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
- Afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, **lisez attentivement ce Guide d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouvel entablement à brûleurs étanches.**
- **Assurez-vous que cet appareil est installé** et entretenu de façon adéquate. Il doit être correctement installé par un poseur qualifié.
- **Demandez au poseur** de vous montrer où se trouve le coffret à fusibles ou la boîte de jonction dans votre maison. Apprenez à couper l'électricité à l'entablement.
- **Utilisez toujours des poignées sèches** lorsque vous retirez les récipients de l'entablement à brûleurs étanches. La vapeur dégagée par des poignées mouillées ou humides pourrait provoquer des brûlures. N'utilisez pas de serviette ou de torchon encombrant en guise de poignées.
- **N'utilisez jamais cet appareil ménager pour chauffer la pièce.**
- **Ne réparez et ne remplacez aucune pièce de l'entablement à brûleurs étanches**, sauf si cela est expressément recommandé dans la documentation fournie avec l'appareil. Tout dépannage doit être confié à un technicien Wolf agréé.
- **Ne laissez jamais l'entablement fonctionner sans surveillance.**
- **Ne laissez pas d'enfant seul** ou sans surveillance à proximité de l'entablement en fonctionnement. N'autorisez jamais les enfants à s'asseoir ou à se tenir debout sur l'entablement. Ne les laissez pas jouer avec l'entablement.
- **Ne placez pas d'objets** qui présentent un intérêt pour les enfants au-dessus ou à l'arrière de l'entablement. Ils pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre, au risque de se blesser.
- **Ne jetez pas de l'eau sur les feux de graisse.** Etouffez les flammes avec un couvercle, une plaque à pâtisserie ou un plateau en métal. Les feux de graisse peuvent être éteints avec une plaque à pâtisserie ou un extincteur multifonctionnel chimique ou à mousse.
- **Ne chauffez pas de contenants de nourriture fermés** car ils pourraient exploser et causer des blessures.
- **N'entreposez pas de matières combustibles**, inflammables ou explosives à proximité des brûleurs, du four ou des éléments de cuisine adjacents et ne laissez pas la graisse ou autres substances inflammables s'accumuler sur l'entablement.

▲ AVERTISSEMENT

Ne vous servez JAMAIS de cet appareil ménager pour chauffer la pièce, au risque de provoquer une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'entablement.




BRULEURS DE SURFACE DE CUISSON

- **Demandez au poseur** de vous indiquer où est placé le robinet d'arrêt du gaz dans votre maison. Apprenez à couper le gaz à l'entablement.
- **Avant d'exécuter une quelconque réparation**, coupez l'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt du gaz et coupez le courant électrique.
- **Maintenez les allumeurs propres** et secs pour assurer l'efficacité de l'allumage et du fonctionnement des brûleurs.
- **Maintenez l'appareil propre et exempt de matériau combustible.**
- **Si la flamme d'un brûleur s'éteint** et si du gaz s'échappe, ouvrez une fenêtre ou une porte. Patientez au moins cinq minutes avant d'utiliser l'entablement.
- **N'entravez pas** la circulation d'air. Pour une combustion et une ventilation appropriées, une alimentation en air frais adéquate doit avoir été prévue dans votre cuisine.
- **Lorsque vous cuisinez**, réglez la commande du brûleur de sorte que la flamme n'aille pas au-delà de la base du récipient.
- **Tournez toujours la queue des poêles vers l'intérieur** pour ne pas qu'elle passe au-dessus des zones de travail adjacentes ou du bord de l'entablement.



BRULEURS DE SURFACE DE CUISSON

- **Vérifiez toujours** la position des boutons de commande afin de vous assurer que les brûleurs de l'entablement et de la surface de cuisson sont éteints lorsque vous avez fini de cuisiner.
- **Lorsque vous faites frire des aliments**, veillez à ce que la friteuse soit assez grande pour contenir la quantité d'aliments souhaitée sans que le bouillonnement de l'huile entraîne des débordements. Ne laissez jamais une friteuse fonctionner sans surveillance. Evitez de faire frire des aliments humides ou recouverts de givre car leur forte teneur en eau pourrait provoquer des éclaboussures ou des déversements de matière grasse brûlante. Faites chauffer la graisse doucement et remuez toutes combinaisons d'huiles et de matières grasses pour les fondre ensemble avant d'appliquer la chaleur. Utilisez un thermomètre de friteuse pour éviter que la matière grasse atteigne des températures dépassant le point d'inflammabilité.
- **Allumez toujours le brûleur** avant de placer un récipient sur la grille. De plus, tournez le bouton à la position  avant de retirer un récipient de la grille du brûleur.
- **Maintenez les filtres de ventilation propres** pour éviter les feux de graisse.
- **Ne nettoyez pas l'entablement** tant qu'il est encore chaud. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide, attendez que l'entablement se soit suffisamment refroidi pour éviter les brûlures que pourrait provoquer la vapeur. Notez que certains produits nettoyants peuvent produire des émanations nocives ou désagréables lorsqu'ils sont appliqués sur des surfaces très chaudes. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, pages 74 - 75.
- **Déposez toujours les récipients** avec précaution sur les grilles et centrez-les pour qu'ils soient stables.



BRULEURS DE SURFACE DE CUISSON

- **Ne laissez pas de feuille d'aluminium,** de plastique, de papier ou de chiffon entrer en contact avec une grille ou un brûleur chauds. Ne laissez pas les récipients dessécher par ébullition.
- **Mettez la hotte de ventilation en marche** environ cinq minutes avant de commencer à cuisiner sur l'entablement ou les brûleurs de surface ; cela permet d'établir un rideau d'air et de capturer plus efficacement la vapeur et l'humidité.
- **Ne couvrez en aucun cas** les brûleurs et les grilles, sauf avec les ustensiles adéquats. Vous ne devriez pas utiliser de couvercles décoratifs.
- **Portez des vêtements appropriés.** Ne laissez jamais de vêtements amples ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les brûleurs allumés. Le tissu pourrait s'enflammer et provoquer des lésions corporelles.
- **Lorsque vous utilisez l'entablement,** ne touchez pas les grilles, les chapeaux ou les bases de brûleur ou autres pièces à proximité de la flamme. Ces composants pourraient être suffisamment chauds pour vous brûler.
- **Si l'entablement se trouve près d'une fenêtre,** celle-ci ne doit pas être habillée de longs rideaux car un courant d'air pourrait les faire voler sur l'entablement et provoquer un incendie.
- **Les débordements par bouillonnement et les déversements de graisse pourraient produire de la fumée ou s'enflammer.**
- **N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence** ou autres produits ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.
- **Choisissez des récipients dont les poignées sont faciles à saisir** et ne chauffent pas pendant la cuisson. Reportez-vous à la section Choix de la batterie de cuisine page 73.

CARACTERISTIQUES DE **L'ENTABLEMENT**

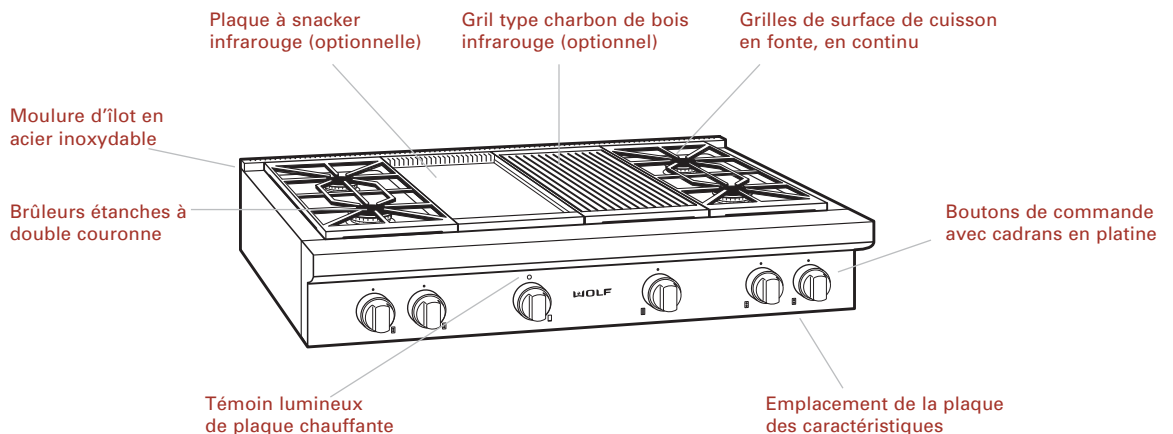
- Disponible au gaz naturel (I2H, I2E et I2E+) et au gaz GPL (I3P)
- Finition extérieure en acier inoxydable Classique avec moulure d'îlot comprise
- Boutons de commande caractéristiques rouges ou noirs
- Boutons entourés d'un cadran platine ; cadrans chromés ou en laiton optionnels
- Brûleurs à double couronne étanches, avec fonction de mijotage et rallumage automatique à tous les réglages
- Brûleurs de 4,6 kW (286 g/h) avec fonction de mijotage de 0,9 kW (57 g/h)
- Brûleur de 2,8 kW (179 g/h) avec fonction de mijotage et de fonte de 0,55 kW (43 g/h)
- Gril infrarouge type charbon de bois de 279 mm et de 5,8 kW (378 g/h) optionnel
- Plaque à snacker simple ou double infrarouge de 279 mm et de 5,5 kW (336 g/h) optionnelle
- Dessus à la française de 4,6 kW (286 g/h) optionnel
- Grilles de surface de cuisson en fonte revêtue de porcelaine, en continu
- Certifié UE pour la catégorie d'appareils ménagers suivante et adapté au type et à la pression de gaz :
I3P – G31 à 37 hPa
I2E – G20 à 20 hPa
I2E+ – G20/25 à 20/25 hPa
I2H – G20 à 20 hPa



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.

ENTABLEMENT A BRULEURS ETANCHES

Modèle ICBSRT484CG illustré





ACCESSOIRES DE **L'ENTABLEMENT**

Ces accessoires sont proposés en option chez votre dépositaire Wolf. Pour obtenir les coordonnées de votre revendeur local, consultez la section International de notre site Internet, wolfappliance.com.



- Dosseret en acier inoxydable Classique
127 mm ou 254 mm
- Dosseret en acier inoxydable Classique
508 mm avec étagère
- Boutons de commande noirs
- Cadrons chromés ou en laiton d'une couleur différente
- Grille de wok en fonte revêtue de porcelaine,
à deux brûleurs
- Grille en fonte revêtue de porcelaine en S,
à deux brûleurs
- Kit de conversion pour grande hauteur

ACCESSOIRES

Vous pouvez vous procurer les accessoires optionnels auprès de votre revendeur Wolf. Pour obtenir les coordonnées de votre revendeur local, consultez la section International de notre site Internet, wolfappliance.com.

BRULEURS DE **SURFACE**

Chaque brûleur de surface est allumé par une électrode d'étincelle, ce qui élimine le besoin d'avoir une flamme nue de veilleuse constante. Pour plus de sécurité et de commodité, les brûleurs sont pourvus d'un système de rallumage électronique. Cette fonction permet au brûleur de se rallumer automatiquement au cas où il s'éteindrait accidentellement.

Les grands brûleurs fonctionnent selon une puissance de 4,6 kW (286 g/h) sur  et ont une fonction de mijotage de 0,9 kW (57 g/h). Le petit brûleur fonctionne selon une puissance de 2,8 kW (179 g/h) sur  et a une fonction de mijotage de 0,55 kW (43 g/h). Tous les brûleurs sont dotés du réglage Mijotage.

Notons également que le réglage à faible puissance Wolf assure une flamme constante qui vous évite d'avoir à rallumer constamment le brûleur. Le diamètre de la flamme conserve sa grandeur habituelle, mais la puissance calorifique est plus faible. Ce brûleur à double couronne breveté permet de cuisiner sans réduction de flamme, tout en autorisant le mijotage au réglage le plus bas.

BRULEUR A DOUBLE COURONNE

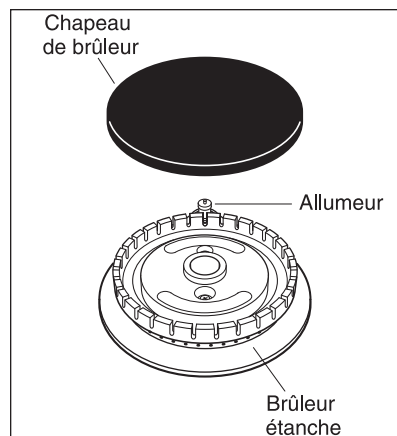
La conception du brûleur à double couronne est absolument unique. En effet, elle combine toutes les pièces du brûleur dans un même ensemble.

Après avoir nettoyé ou démonté les pièces du brûleur pour une raison quelconque, il est extrêmement important de les réassembler correctement.

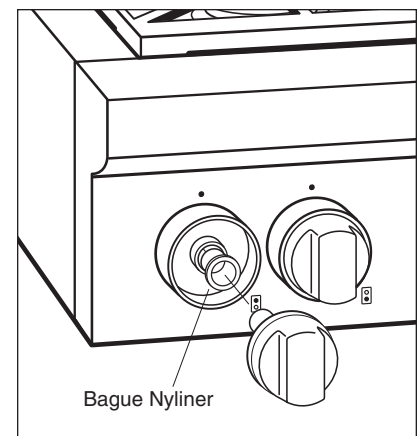
Le chapeau de brûleur doit reposer à plat sur le brûleur sinon, vous n'obtiendrez pas de flamme bleue. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

▲ MISE EN GARDE

Si vous ne remettez pas correctement les pièces du brûleur à leur place, des flammes ou des fuites de gaz risquent de se produire et d'endommager votre appareil ou de provoquer des brûlures entre les pièces qui pourraient nuire à la combustion.



Brûleur à double couronne






Bague Nyliner







BOUTONS DE COMMANDE

Chaque bouton est positionné en fonction du brûleur qu'il commande. Les boutons de l'extrême gauche commandent les brûleurs de gauche, tandis que les boutons de l'extrême droite commandent les brûleurs de droite.


Les boutons de commande sont d'une précision telle que l'insertion d'une bague Nyliner est requise entre le bouton et le cadran. Lorsque vous enlevez les boutons aux fins de nettoyage, placez la bague Nyliner à l'intérieur du cadran pour faciliter la remise en place des boutons. Reportez-vous à l'illustration figurant page 62.

Pour allumer un brûleur : appuyez sur le bouton de commande voulu et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre au réglage . Vous entendrez un cliquetis et vous verrez le brûleur s'allumer. Lorsque le brûleur est allumé, continuez à tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à n'importe quel réglage de la plage allant de —  à .

Pour sélectionner un réglage MIJOTAGE : tournez le bouton du brûleur jusqu'au réglage  ; vous percevrez un temps d'arrêt dans la course du bouton. Appuyez sur le bouton et continuez à le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La flamme passe alors à la taille supérieure. Maintenant, sélectionnez un réglage de flamme dans la plage  allant de —  à .

Chaque bouton a été conçu de sorte que vous devez d'abord l'enfoncer pour pouvoir le tourner. Même s'il s'agit là d'un moyen de protection, les enfants ne devraient jamais être laissés sans surveillance dans la cuisine pendant que l'entablement fonctionne.

⚠ MISE EN GARDE

Ne laissez jamais de récipient sans surveillance au réglage . Montrez-vous particulièrement prudent lorsque vous cuisez des aliments dans des matières grasses. Elles peuvent devenir suffisamment chaudes pour s'enflammer.



HAUTEUR ET APPARENCE DE LA FLAMME

Choisissez une flamme qui soit assez haute pour maintenir la vitesse de cuisson souhaitée et dont la taille est adaptée au diamètre du récipient. N'augmentez jamais la flamme de façon à ce qu'elle aille au-delà de la base du récipient. Les récipients d'un diamètre plus petit devraient être utilisés sur le brûleur arrière gauche.

La flamme du gaz naturel devrait être bleue avec un noyau de flamme bleu plus foncé et comprendre aussi peu de jaune que possible. En effet, une flamme jaune indique un mélange d'air et de gaz inadéquat ou la présence d'impuretés dans l'alimentation en gaz de l'appareil. Si ce phénomène se produit régulièrement, contactez une antenne de service agréée Wolf qui ajustera le mélange. Avec le gaz GPL, il est normal de voir apparaître du jaune sur la pointe des flammes. Aucun ajustement n'est requis dans ce cas.

Si vous utilisez du gaz GPL, vous pourriez percevoir un bruit de « pétarade » lorsque vous éteignez le brûleur de surface. Ce bruit est tout à fait normal.

POSE DE LA GRILLE

Les grilles en fonte compactes ont été étudiées pour être parfaitement ajustées à l'emplacement qui leur est réservé. Vous pouvez ainsi déplacer facilement les récipients d'un brûleur à l'autre sans avoir à les soulever et sans qu'ils ne basculent entre les grilles. Chaque grille repose solidement sur des encoches situées à chaque angle du chapeau de brûleur.

Les grilles en continu sont interchangeables, sauf la grille du gril type charbon de bois et la grille de brûleur.

Placez les grilles en fonte revêtues de porcelaine sur deux brûleurs. Des coussinets en caoutchouc situés sous les pieds de support de la grille correspondent aux encoches se trouvant sur les cuvettes de brûleur.

Le ramasse-sauce peut récupérer jusqu'à 0,6 l de liquide déversé par cuvette de deux brûleurs.

AVANT D'UTILISER VOTRE ENTABLEMENT POUR LA PREMIERE FOIS

Avant de l'utiliser pour la première fois, vous devriez nettoyer minutieusement votre entablement avec de l'eau chaude et un détergent doux. Ensuite, rincez-le et séchez-le à l'aide d'un torchon doux afin d'enlever toute huile et graisse résiduelles laissées sur la surface par le processus de fabrication. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, pages 74 - 75.

REMARQUE IMPORTANTE : Avant d'utiliser votre entablement à brûleurs étanches Wolf, assurez-vous que les chapeaux de brûleur sont correctement positionnés.

Les plaques à snacker et les Dessus à la française doivent passer par une étape de « brûlage » qui permet d'évacuer les huiles du fond de ces appareils. De plus, pour éviter que la nourriture s'accroche et protéger la surface de l'humidité, vous devez « vieillir » la plaque à snacker et le Dessus à la française avant de les utiliser pour la première fois. Reportez-vous aux pages suivantes pour consulter les instructions spécifiques à l'utilisation du gril type charbon de bois, de la plaque à snacker ou du Dessus à la française optionnels.

Il est important d'utiliser la batterie de cuisine appropriée. Pour consultez les recommandations à ce sujet, reportez-vous à la section Choix de la batterie de cuisine, page 73.





GRIL TYPE CHARBON DE BOIS A INFRAROUGE

Cette fonction optionnelle comprend un brûleur infrarouge qui permet de réaliser des grillades d'une qualité exceptionnelle selon la méthode la plus efficace. Une plaque à rayonnement comportant de nombreux trous distribue la chaleur uniformément sur la grille. La surface de la dalle en céramique du brûleur devient rouge orangé et lorsqu'elle rougeoie, elle transfère une chaleur intense aux aliments. Elle en grille l'extérieur, tandis que l'intérieur demeure tendre et juteux.

Le brûleur infrarouge a été conçu pour fonctionner selon une puissance de 5,8 kW (378 g/h) à 100 % de sa puissance calorifique.

Avant d'utiliser le gril de type charbon de bois pour la première fois, placez les fentes de la plaque à rayonnement sur le déflecteur avant du cadre du gril. Les bords du gril type charbon de bois doivent s'aligner sur le dessus de l'ensemble.

CONSEILS D'UTILISATION DU GRIL TYPE CHARBON DE BOIS

- Mettez la hotte de ventilation en marche cinq minutes avant d'utiliser le gril type charbon de bois.
- Le bouton n'a qu'un seul réglage : High (Elevé) Si le bouton n'est pas complètement réglé sur , le brûleur peut devenir bleu et l'allumeur automatique commencera à générer des étincelles. Remettez le bouton sur .
- Choisissez toujours de la viande maigre ou enlevez le gras avant de la faire griller. Les morceaux de viande ou de volaille trop gras pourraient s'enflammer.

- Pour minimiser le risque de feu lorsque vous faites griller des filets ou des cuisses de poulet, enlevez la peau. Afin d'éviter que la nourriture accroche à la grille, enduisez les morceaux d'huile d'arachide ou d'huile végétale avec un pinceau.
- S'ils s'enflamment, enlevez-les rapidement de la grille à l'aide de longues pinces.
- Arrosez de sauce jusqu'à mi-cuisson.
- Utilisez un minuteur pour vous rappeler de retourner la nourriture à mi-cuisson.
- Laissez le gril type charbon de bois fonctionner pendant cinq minutes environ lorsque vous avez terminé la grillade. Cela vous facilitera le nettoyage du gril après qu'il aura suffisamment refroidi.

AVERTISSEMENT

Pour éviter les feux, vous ne devez jamais laisser le gril type charbon de bois allumé sans surveillance.

GRIL TYPE CHARBON DE BOIS INFRAROUGE

FONCTIONNEMENT DU GRIL TYPE CHARBON DE BOIS

REMARQUE IMPORTANTE : Retirez le couvercle en acier inoxydable du gril type charbon de bois avant d'utiliser le gril.

- Tournez le bouton dans le sens inverse d'une montre au réglage 🔥.
- Préchauffez le gril type charbon de bois pendant 10 environ afin de déposer la nourriture sur le gril. Les briques en céramique deviennent alors rouge orangé.
- Pour éteindre le gril type charbon de bois, tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre à la position ○.

⚠ MISE EN GARDE

N'utilisez pas de batterie de cuisine sur le gril type charbon de bois.

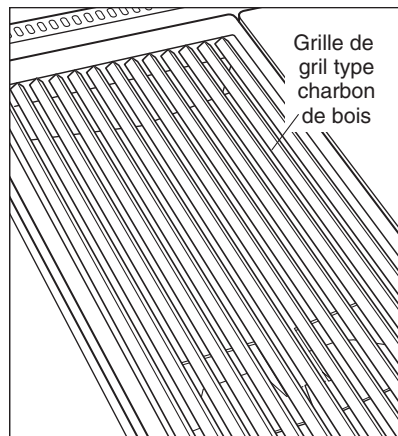
CONSEILS D'UTILISATION DU GRIL TYPE CHARBON DE BOIS

Pour démonter le gril type charbon de bois aux fins de nettoyage, exécutez les étapes suivantes :

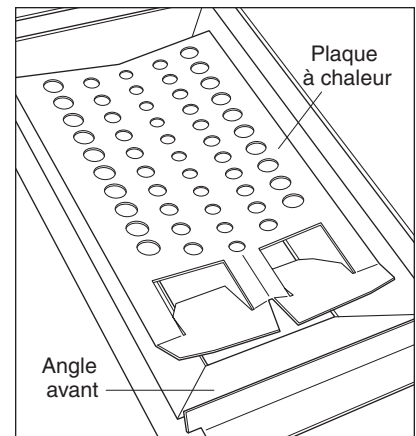
- 1) Enlevez la grille du gril. Reportez-vous à l'illustration ci-après.
- 2) Enlevez la plaque rayonnante. Reportez-vous à l'illustration ci-après.
- 3) Enlevez le cadre du gril.
- 4) Lorsque le nettoyage est terminé, remettez le cadre du gril en place.
- 5) Alignez les fentes situées à l'avant de la plaque rayonnante avec l'angle avant. Elles devraient s'engager sur cet angle et reposer à plat sur le cadre du gril.
- 6) Remettez la grille du gril en place.

⚠ MISE EN GARDE

Assemblez les composants avec précaution. Evitez tout contact avec l'allumeur car il est fragile et pourrait s'ébrécher ou se briser.



Grille du gril type charbon de bois



Plaque rayonnante du gril type charbon de bois



GRIL TYPE CHARBON DE BOIS INFRAROUGE

ENTRETIEN DU GRIL TYPE CHARBON DE BOIS

Pour que votre gril type charbon de bois conserve sa plus belle apparence, nous vous recommandons de le nettoyer après chaque utilisation.

- **Grille du gril type charbon de bois** (revêtue de porcelaine) : lorsque la grille a refroidi, soulevez-la et placez-la dans l'évier. A l'aide d'une brosse à poils doux, débarrassez-la des particules de nourriture. Faites couler de l'eau très chaude sur les résidus qui ont cuit sur la grille. Recouvrez de torchons mouillés et faites couler de nouveau de l'eau chaude sur les torchons. Laissez l'humidité et la chaleur agir pour aider les résidus à se détacher. Enlevez la saleté restante avec un tampon à récurer rempli de savon. Rincez et séchez.
- **Cadre du gril type charbon de bois** (acier inoxydable) : retirez le cadre de l'entablement. Faites-le tremper dans de l'eau très chaude additionnée de détergent à vaisselle. Lavez minutieusement, en grattant au besoin avec un tampon à récurer.
- **Allumeur à étincelle** (céramique) : évitez tout contact avec l'allumeur car il est fragile et pourrait s'ébrécher ou se briser.

REMARQUE IMPORTANTE : N'utilisez aucun produit nettoyant vendu dans le commerce sur une partie quelconque du gril type charbon de bois.


▲ MISE EN GARDE

Laissez la surface du gril type charbon de bois refroidir suffisamment avant de procéder au nettoyage.

PLAQUE A SNACKER INFRAROUGE


La plaque en acier de la plaque à snacker fonctionne à une puissance de 5,5 kW (336 g/h). Elle est thermostatée, ce qui signifie que lorsque la température définie est atteinte, la chaleur agit par cycles pour maintenir cette température. Pour éviter que la nourriture ne s'accroche et pour protéger la surface de l'humidité, vous devez « vieillir » la plaque à snacker avant de l'utiliser pour la première fois. Ce processus de vieillissement, ainsi que l'utilisation répétée de la plaque à snacker, changeront l'apparence de la plaque au fil du temps.

VIEILLISSEMENT DE LA PLAQUE A SNACKER

- Lavez la surface à l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez et séchez.
- Mettez la hotte de ventilation en marche cinq minutes avant d'utiliser la plaque à snacker.
- La plaque à snacker doit passer par une étape de « brûlage ». Faites fonctionner la plaque à snacker à 175 °C pendant 30 minutes pour enlever les huiles qui se trouvent dans le fond de la plaque. Ensuite, arrêtez le fonctionnement de la plaque à snacker et laissez-la refroidir.
- Pour la vieillir, versez 5 ml d'huile d'arachide ou végétale au centre de la plaque à snacker de 279 mm ; enduisez uniformément la plaque avec de l'essuie-tout, en évitant les angles. Appliquez l'huile avec modération. En effet, l'excès d'huile laisserait un dépôt gluant que vous devriez enlever.
- Appuyez sur le bouton de commande et tournez le au réglage 175 °C. Laissez chauffer la plaque jusqu'à ce que vous perceviez les premiers signes de fumée. Mettez la plaque à snacker à la position . Lorsque la plaque à snacker a refroidi est n'est plus que légèrement tiède, essuyez l'excès d'huile. Laissez la plaque à snacker refroidir complètement.
- Répétez l'opération avec une cuillère à café d'huile. La couleur marron foncera à mesure que vous utiliserez la plaque à snacker.

FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE A SNACKER

REMARQUE IMPORTANTE : Retirez le couvercle en acier inoxydable avant d'utiliser la plaque à snacker.

- Mettez la hotte de ventilation en marche cinq minutes avant d'utiliser la plaque à snacker.
- Pour allumer la plaque à snacker, tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la température voulue. Un cliquetis se fait entendre. Ce bruit est tout à fait normal. Il est émis par le système d'allumage électronique qui allume le brûleur. Lorsque le brûleur est allumé, le thermostat se charge de réguler la température.
- Préchauffez la plaque à snacker pendant 10 minutes environ. Lorsqu'elle est préchauffée, le témoin de la plaque à snacker s'éteint. Ce témoin s'allume puis s'éteint par intermittence tandis que le thermostat requiert plus de chaleur pour maintenir la température définie. La chaleur est ainsi distribuée uniformément et la plaque à snacker peut maintenir la température définie.
- La plaque à snacker double est pourvue de deux brûleurs avec deux boutons de commande distincts qui fonctionnent indépendamment. Si vous n'utilisez qu'une seule plaque à snacker, un transfert de chaleur se produit vers la plaque qui n'est pas utilisée.
- Pour éteindre la plaque à snacker, tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre à la position .

MISE EN GARDE

Montrez-vous particulièrement prudent lorsque vous cuisez des aliments dans des matières grasses. Elles peuvent devenir suffisamment chaudes pour s'enflammer.



PLAQUE A SNACKER INFRAROUGE

ENTRETIEN DE LA PLAQUE A SNACKER

- A l'aide d'une spatule métallique, grattez la graisse et évacuez-la dans le ramasse-graisse.
- Lorsque la surface a refroidi, essuyez-la avec de l'essuie-tout pour enlever l'excès de graisse ou d'huile.
- Grattez la plaque à snacker jusqu'à ce qu'elle soit propre. Versez 100 ml d'eau chaude additionnée de 5 ml de produit nettoyant sur la plaque et grattez pour évacuer la graisse dans le ramasse-graisse. Videz le ramasse-graisse. Rincez la plaque à snacker avec 100 ml d'eau chaude et séchez-la avec de l'essuie-tout.
- Après chaque nettoyage, appliquez une petite quantité d'huile d'arachide ou d'huile végétale sur la plaque à snacker avec un chiffon propre.
- Nettoyez le ramasse-graisse après chaque utilisation. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Elle pourrait provoquer un incendie.
- Pour retirer le ramasse-graisse, tirez-le avec précaution vers vous et soulevez-le pour le dégager. Nettoyez le ramasse-graisse avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre. Pour le remettre en place, faites glisser le bord court du ramasse-graisse sous le bord de la plaque à snacker et abaissez-le dans l'ouverture.
- De temps à autre, enlevez la couche d'huile de vieillissement, nettoyez minutieusement la plaque et appliquez de nouveau le processus de vieillissement. Pour enlever cette couche, versez une solution composée de vinaigre blanc et d'eau ou d'eau de Seltz sur la surface légèrement chaude. Grattez avec une brosse métallique fine ou avec une brique à grains fins de la plaque à snacker. Répétez l'application au besoin. Assurez-vous d'appliquer une légère couche d'huile après avoir nettoyé la plaque pour la vieillir de nouveau.

▲ MISE EN GARDE

Laissez la surface de la plaque à snacker refroidir suffisamment avant de procéder au nettoyage.



DESSUS A LA FRANCAISE

Le Dessus à la française, dont la puissance est de 4,6 kW (286 g/h), est un accessoire optionnel qui procure une surface de cuisson de 559 mm. La cuisson s'effectue à la température la plus élevée sous la plaque centrale et à la température la plus faible près des bords. Le Dessus à la française a été conçu de façon à autoriser l'utilisation de plusieurs récipients pour accomplir toute une variété de tâches culinaires simultanément. Par exemple, vous pouvez faire frire un poulet au centre et mijoter une sauce sur un coin tout en maintenant les légumes au chaud dans un autre coin. Selon le contenu ou la quantité, vous placerez le(s) récipient(s) plus ou moins vers le bord. Reportez-vous aux illustrations ci-après.

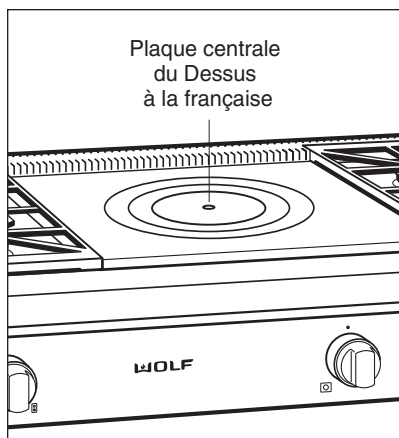
La surface de cuisson est en fonte polie. Ce matériau est un excellent conducteur de chaleur. Plusieurs anneaux permettent à la surface compacte de s'étendre avec la chaleur tout en demeurant plane. Ces anneaux assurent également une isolation thermique de la fonte qui distribue graduellement la chaleur : intense au centre et plus faible près des bords.

Pour protéger la surface en fonte contre l'humidité, le Dessus à la française doit être vieilli avant d'être utilisé pour la première fois. Ce processus de vieillissement, ainsi que l'utilisation répétée du Dessus à la française, modifieront l'apparence de l'appareil au fil du temps.

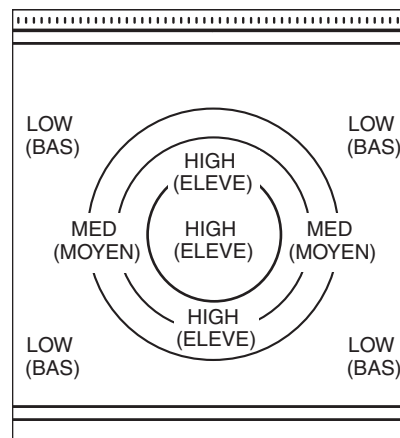
VIEILLISSEMENT DU DESSUS A LA FRANCAISE

- Nettoyez la surface avec du détergent et de l'eau chaude. Rincez et séchez.
- Mettez la hotte de ventilation en marche cinq minutes avant d'utiliser le Dessus à la française.
- Le Dessus à la française doit passer par une étape de « brûlage ». Faites fonctionner le Dessus à la française pendant 30 minutes pour enlever les huiles qui se trouvent dans la partie inférieure de la surface. Ensuite, arrêtez le fonctionnement du Dessus à la française et laissez-le refroidir.
- Pour le vieillir, appliquez une légère couche d'huile d'arachide ou d'huile végétale sur une serviette ou un chiffon. Tandis que la surface est encore légèrement chaude, appliquez l'huile uniformément jusqu'à ce qu'elle soit absorbée par la fonte. Utilisez l'huile avec modération ; en trop grande quantité, elle fumera excessivement et déposera une couche gluante qui devra être retirée. Evitez l'huile d'olive qui produit un résidu gluant.
- La fonte s'assombrit et devient noir bleuâtre ; ce changement de couleur est normal.

La technique du vieillissement, lorsqu'elle est appliquée correctement, protège la surface contre l'humidité. La surface du Dessus à la française s'assombrit avec le temps. Cela signifie qu'elle a complètement durci et qu'elle a vieilli correctement. Son entretien routinier deviendra alors plus facile.



Plaque centrale du Dessus à la française



Zones de cuisson du Dessus à la française



DESSUS A LA FRANCAISE

FONCTIONNEMENT DU DESSUS A LA FRANCAISE

REMARQUE IMPORTANTE : Retirez le couvercle en acier inoxydable avant d'utiliser le Dessus à la française.

- Mettez la hotte de ventilation en marche cinq minutes avant d'utiliser le Dessus à la française.
- Pour mettre en marche le Dessus à la française, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez le cliquetis de l'allumeur qui allume le brûleur. Lorsque vous entendez le brûleur s'allumer, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre au réglage 🔥.
- Préchauffez le Dessus à la française pendant 25 à 30 minutes avant de l'utiliser. La plaque en fonte compacte peut ainsi chauffer complètement.
- Pour élever ou abaisser la température de cuisson, faites glisser le récipient vers le centre (chaleur plus élevée) ou à l'écart du centre (chaleur plus faible). Ceci vous permet de contrôler le mijotage des sauces les plus délicates. Vous n'avez pas à régler la hauteur de la flamme.
- Pour éteindre le Dessus à la française, tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre à la position ○.

CONSEILS DE CUISSON SUR LE DESSUS A LA FRANCAISE

- Cuisinez toujours dans des récipients. Ne faites pas cuire les aliments directement sur la surface.
- N'enlevez jamais la plaque centrale lorsque vous cuisinez.
- Vous parviendrez plus rapidement à faire bouillir de grandes quantités d'eau en utilisant l'un des brûleurs ordinaires.

⚠ MISE EN GARDE

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



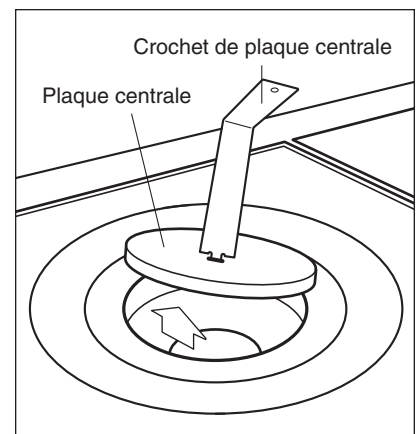
DESSUS A LA FRANCAISE

ENTRETIEN DU DESSUS A LA FRANCAISE

- Il est préférable de maintenir la surface vieillie afin de protéger la fonte contre l'humidité.
- Nettoyez la surface au complet après chaque utilisation pendant qu'elle est encore légèrement chaude. Essuyez la surface avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez et séchez.
- Entretenez le Dessus à la française comme vous entretiendrez une poêle en fonte ; protégez-le contre l'humidité.
- Appliquez une nouvelle couche d'huile d'arachide ou d'huile végétale sur le Dessus à la française après chaque utilisation jusqu'à ce qu'un lustre se forme.
- Il pourrait se révéler nécessaire de nettoyer régulièrement la plaque pour enlever l'huile et les taches. Pour ce faire, appliquez une petite quantité de vinaigre blanc et d'eau sur la surface tandis qu'elle est légèrement chaude. Répétez l'opération pour enlever tout l'excès.
- Le Dessus à la française se trouve sous la plaque centrale. Pendant la cuisson, la plaque demeure en place, mais vous pouvez la soulever pour vérifier le brûleur ou le réparer. Utilisez le crochet de la plaque centrale fourni avec votre entablement, tel qu'illustré ci-après.

⚠ MISE EN GARDE

Laissez la surface du Dessus à la française refroidir suffisamment avant de procéder au nettoyage.



Retrait de la plaque centrale du Dessus à la française



CHOIX DE LA BATTERIE DE CUISINE

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous recommandons l'utilisation de récipients de poids moyen à élevé, pourvus d'une base plate, d'une poignée en métal et d'un couvercle bien hermétique.

Choisissez des récipients fabriqués de matériaux qui conduisent correctement la chaleur, tels que l'aluminium et le cuivre. Ces métaux sont souvent en « sandwich » entre les couches intérieure et extérieure du récipient. Leur présence, visible ou non de l'extérieur, favorise la conductivité uniforme de la chaleur.

Observez les recommandations suivantes lorsque vous choisissez la batterie de cuisine à utiliser avec votre entablement :

- Vous pouvez utiliser des plaques à snacker ou des rôtissoires ouvertes qui couvrent deux brûleurs, à condition qu'elles ne soient pas voilées.
- Lorsqu'un large récipient est centré sur un brûleur, son diamètre ne devrait pas dépasser 254 mm.
- Si vous utilisez des récipients en fonte, en acier émaillé, en vitrocéramique ou revêtus d'un fini antiadhésif, sélectionnez les réglages de flamme plus faibles. Sur ces matériaux, un excès de chaleur provoquera des « points chauds », des roussissements et des brûlures.
- Couvrez les récipients pendant la cuisson ; les couvercles rehaussent l'efficacité de la cuisson : l'eau bout plus rapidement, la consommation de gaz est moindre et la cuisine demeure plus fraîche.
- Privilégiez les récipients hauts (profonds) plutôt que ceux qui sont peu profonds et dont les bases sont très larges. Les récipients hauts minimisent les risques de débordement de liquides.
- **N'utilisez pas** de récipients dont les bases surdimensionnées dépassent le cadre de l'entablement. Aux réglages 🔥, la chaleur peut être emprisonnée sous le récipient et endommager de façon permanente le fini de la surface.
- Utilisez les brûleurs avant pour les récipients plus larges. Les récipients se manipulent plus facilement, tout particulièrement lorsqu'ils sont très chauds.
- Utilisez un wok à fond plat.



CONSIGNES D'ENTRETIEN

COMPOSANT	CONSIGNE D'ENTRETIEN
<p>Cuvette de brûleur Porcelaine émaillée</p>	<p>Attention ! N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, ils dégraderaient la surface de façon permanente.</p> <p>Résistant à la plupart des taches, mais pas totalement inattaquable. Le sel et certains liquides de cuisson peuvent piquer et tacher la surface. Enlevez toujours ces ingrédients dès qu'ils ont été renversés.</p> <p>Entretien régulier : Essuyez avec un chiffon propre ou une éponge, de l'eau chaude et du détergent à vaisselle doux. Rincez et séchez immédiatement.</p> <p>Produits dégraissants en vaporisateur : Vaporisez sur un chiffon et essuyez la surface pour enlever les traces de doigt et les éclaboussures de graisse. Essuyez immédiatement jusqu'à ce que la surface soit sèche afin d'éviter les traînées.</p> <p>Taches d'eau dure : Utilisez du vinaigre blanc et de l'eau.</p>
<p>Chapeau de brûleur Email de porcelaine, fini mat</p>	<p>Entretien régulier : Laissez tout d'abord refroidir. Retirez la grille. Lavez les chapeaux de brûleur dans de l'eau chaude additionnée de détergent liquide ou de produits nettoyeurs abrasifs doux. Les aliments dont la teneur en acide ou en sucre est élevée, notamment le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruit ou les garnitures pour tarte peuvent piquer ou craqueler la surface. Enlevez toujours ces ingrédients dès que possible avant de refaire chauffer la surface.</p>
<p>Grilles de brûleur Fonte revêtue de porcelaine</p>	<p>Retirez-les de l'entablement et placez-les sur une surface plate près de l'évier pour les nettoyer.</p> <p>Produits nettoyeurs non abrasifs : Eau chaude et détergent liquide, bicarbonate de soude et eau, tampon en plastique ou éponge.</p> <p>Nettoyeurs abrasifs doux et abrasifs : A utiliser avec modération.</p>
<p>Boutons de commande Cadrans Zinc moulé sous pression revêtu d'un enduit poudré</p>	<p>Pour retirer les boutons, dégagez-les de la tige en les tirant vers l'avant (reportez-vous à l'illustration page 63 sur l'anneau en nylon).</p> <p>Entretien régulier : Essuyez les boutons avec un chiffon humide, du savon doux et de l'eau ; rincez et séchez. Ne faites jamais tremper le bouton dans l'eau et n'utilisez jamais de produits nettoyeurs abrasifs ; ils érafleraient le fini et pourraient enlever les marques des réglages. Ne les lavez pas au lave-vaisselle.</p> <p>Lavez à la main tous les composants décoratifs de votre entablement, notamment les boutons, les cadrans, les grilles et les chapeaux de brûleur. Ne lavez aucun de ces composants au lave-vaisselle.</p>
<p>Allumeurs à étincelle Céramique</p>	<p>Gardez-le au sec ; ne projetez jamais de l'eau ou du produit nettoyant directement sur l'allumeur. Lorsque vous nettoyez la zone autour du brûleur de surface, veillez à ce que le chiffon ne se prenne pas dans l'allumeur au risque de l'endommager.</p>



CONSIGNES D'ENTRETIEN

COMPOSANT	CONSIGNE D'ENTRETIEN
<p>Extérieur de l'entablement et dossier Acier inoxydable classique</p>	<p>N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, ils érafleraient la surface de façon permanente.</p> <p>Résistant à la plupart des taches, mais pas totalement inattaquable. Le sel et certains liquides de cuisson peuvent piquer et tacher la surface. Enlevez toujours ces ingrédients dès qu'ils ont été renversés.</p> <p>Entretien régulier : Essuyez avec un chiffon ou une éponge propre, de l'eau chaude et du détergent à vaisselle doux. Rincez et séchez immédiatement.</p> <p>Nettoyage extérieur : Utilisez un nettoyant doux et non abrasif pour acier inoxydable que vous appliquerez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. Afin de mettre en valeur le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibre humide, puis avec une peau de chamois. Allez toujours dans le sens du grain de la finition. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en maintenant le chiffon en contact permanent avec le métal.</p> <p>Taches d'eau dure : Utilisez du vinaigre blanc et de l'eau.</p>
<p>Panneau de commande Acier inoxydable classique</p>	<p>Utilisez des produits nettoyants à pulvériser pour enlever les traces de doigts et les taches d'ingrédients. Pulvérisez tout d'abord le produit sur un chiffon avant d'essuyer le panneau.</p> <p>Ne pulvérisez pas directement sur le panneau, autour des tiges ou autour des boutons.</p>



NETTOYAGE DE L'ENTABLEMENT

NETTOYAGE EXTERIEUR


Nettoyage de la finition extérieure en acier inoxydable Classique : Utilisez un nettoyant doux et non abrasif pour acier inoxydable que vous appliquerez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. Afin de mettre en valeur le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibre humide, puis avec une peau de chamois. Allez toujours dans le sens du grain de la finition. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en maintenant le chiffon en contact permanent avec le métal.

Pour de plus amples renseignements sur le nettoyage de composants spécifiques de l'entablement à brûleurs étanches Wolf, reportez-vous aux Recommandations d'entretien pages 74 - 75.

CONSEILS DE NETTOYAGE DE L'ENTABLEMENT

- Attendez que les surfaces refroidissent avant de procéder au nettoyage.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, il est préférable d'essuyer les liquides renversés et les éclaboussures au fur et à mesure, dès que l'entablement a refroidi. Si vous laissez sécher les éclaboussures, elles pourraient endommager ou tacher la finition de façon permanente.
- En cas de doute sur l'utilisation d'un de vos produits nettoyants, consultez l'étiquette. Pour vérifier s'il est sans danger pour votre entablement, utilisez une petite quantité du produit sur un endroit non exposé en appliquant une très légère pression.
- Faites preuve de prudence lorsque vous vaporisez les produits nettoyants. Certains contiennent des substances caustiques qui peuvent endommager les pièces et les finis adjacents. Protégez les pièces adjacentes en les recouvrant de façon à ne vaporiser le produit que sur le fini à nettoyer.
- Ne vaporisez pas les produits nettoyants sur les commandes, les allumeurs ou les fils électriques ou sur la tige du bouton.

GUIDE DE **DEPISTAGE DES PANNES**

PROBLEME	SOLUTION POSSIBLE
La flamme du brûleur ne brûle pas uniformément	Alignez le capuchon du brûleur à double couronne étanche tel qu'indiqué page 62.
La nourriture bout ou brûle dans un endroit précis du récipient	Le récipient n'est pas centré sur le brûleur. Le matériau du récipient ne conduit pas la chaleur uniformément. La base du récipient est voilée et ne repose pas à plat sur la grille ou la poignée du récipient est trop lourde et fait pencher le récipient dans sa direction.
Le brûleur ne parvient pas à s'allumer	L'allumeur en céramique a été mouillé par un déversement ou un pulvérisateur de nettoyant. Laissez sécher complètement la céramique. Les entrées de chapeau de brûleur sont obturées. Débouchez-les avec un trombone en métal déplié. Si un disjoncteur de fuite de terre est utilisé, vérifiez s'il n'a pas sauté.
Les brûleurs s'éteignent lorsque l'on utilise simultanément plus qu'une grande rôtissoire ou une plaque à snacker	Une bonne combustion de gaz requiert une circulation d'air adéquate pour maintenir la flamme. L'utilisation simultanée de deux récipients surdimensionnés restreint la circulation d'air.
Les aliments bouillent et se déversent par-dessus le récipient et dans le ramasse-sauce du brûleur	Le réglage de la chaleur est trop élevé ou la taille du récipient est trop petite.
L'eau ne bout pas assez vite	La température de l'eau est plus froide que la normale. Couvrez le récipient pour utiliser plus efficacement le réglage  . Le diamètre du récipient est trop grand ou la base est voilée.
La nourriture cuit trop lentement à la sauteuse	Vous avez ajouté une trop grande quantité d'aliments à la fois ; réduisez le contenu et faites sauter les aliments par petites quantités. Les morceaux de nourriture sont trop gros ou leur température est plus froide que la normale. Le récipient ne conduit pas la chaleur uniformément.
La fonction de mijotage ne maintient pas la surface à une température constante	Les ingrédients délicats pourraient exiger un réglage à faible température pour éviter qu'ils s'accrochent.



SERVICE APRES-VENTE

Lorsque vous demandez de l'information, de la documentation, des pièces de rechange ou un service de dépannage, reportez-vous toujours aux numéros de modèle et de série de votre entablement à brûleurs étanches. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit située sur le dessous de l'entablement à brûleurs étanches. Reportez-vous à l'illustration figurant page 60. Consignez ci-dessous les renseignements fournis sur la plaque des caractéristiques.

CONTACT

Site Internet :
wolfappliance.com

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'installation _____

Nom et numéro de téléphone du dépositaire Wolf

AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE

Avant de contacter votre revendeur Wolf ou votre distributeur régional, reportez-vous au Guide de dépiantage des pannes, page 77. Vérifiez si le fusible ou le disjoncteur de votre maison a sauté ou grillé ou si le branchement électrique de l'appareil a été déconnecté. Une panne d'électricité peut également provoquer une interruption de l'alimentation électrique.

Les informations et les images contenues dans ce guide sont protégées par des droits d'auteur et sont la propriété de Wolf Appliance, Inc., une filiale de Sub-Zero, Inc. Ce guide et les informations et images qu'il contient ne peuvent être copiés ou utilisés, en partie ou en totalité, sans l'autorisation écrite expresse de Wolf Appliance, Inc., filiale de Sub-Zero Inc.

©Wolf Appliance, Inc. tous droits réservés.



WOLF[®]

Man mano che leggete le informazioni sull'uso e la manutenzione, prestate attenzione ai simboli di **ATTENZIONE** ed **AVVERTENZA**. Queste informazioni sono importanti per garantire un utilizzo sicuro ed efficiente delle apparecchiature Wolf.

▲ ATTENZIONE

Segnala una situazione con possibili lesioni minori o danni al prodotto qualora non ci si attenga a queste istruzioni.

▲ AVVERTENZA

Indica un pericolo che potrebbe causare gravi lesioni o morte, qualora non ci si attenga alle precauzioni.

Inoltre, queste informazioni potrebbero segnalare una **NOTA IMPORTANTE** che evidenzia informazioni particolarmente importanti.

WOLF[®] è un marchio depositato Wolf Appliance Company, Inc.

INFORMAZIONI
PER I CONTATTI

Sito Web:
wolfappliance.com

GRAZIE

Il vostro acquisto di un piano di cottura professionale con bruciatori monopezzo Wolf attesta l'importanza da voi data alla qualità e alle prestazioni della vostra apparecchiatura di cottura. Comprendiamo quanto ciò sia importante e abbiamo concepito e costruito il vostro piano di cottura con materiale e manodopera di qualità per offrirvi anni di servizio affidabile.

Sappiamo quanto siate ansiosi di iniziare a cucinare; ma, prima di farlo, vi preghiamo di dedicare del tempo a leggere queste Informazioni per l'uso e la manutenzione. Indipendentemente dal fatto che siate un cuoco alle prime armi o uno chef esperto, sarà vantaggioso per voi acquisire familiarità con le procedure di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli di manutenzione del piano di cottura professionale con bruciatori monopezzo Wolf.

Apprezziamo la scelta fatta di un prodotto Wolf Appliance e saremo lieti di ricevere eventuali suggerimenti e commenti. Per comunicare con noi, visitate il nostro sito Web all'indirizzo www.wolfappliance.com.

NOTA IMPORTANTE: controllare l'etichetta di identificazione del prodotto per il tipo di gas. L'etichetta si trova sotto il pannello di controllo a destra. Fare riferimento all'illustrazione a pagina 85.

▲ AVVERTENZA

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

NOTA IMPORTANTE:

- Gli interventi di installazione e riparazione vanno eseguiti da un installatore qualificato, un centro di assistenza o ente del gas.
- Non conservare o usare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili in prossimità di questo o altri elettrodomestici.
- Per l'uso con il piano di cottura professionale con bruciatori monopezzo Wolf si consiglia l'uso di una cappa di ventilazione.

COSA FARE SE SI SENTE ODORE DI GAS:

- Non provare ad accendere un elettrodomestico.
- Non toccare gli interruttori elettrici.
- Non usare il telefono all'interno dell'edificio.
- Chiamare subito l'ente del gas dal telefono di un vicino di casa. Seguire le istruzioni dell'ente del gas.
- Qualora non si riesca a parlare con l'ente del gas, rivolgersi ai pompieri.



IL PIANO DI COTTURA

- **NOTA IMPORTANTE:** leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo elettrodomestico.
- Leggere con cura queste informazioni per l'uso e la manutenzione prima di utilizzare il nuovo piano di cottura professionale con bruciatori monopezzo Wolf e ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- **Garantire procedure adeguate per l'installazione** e la manutenzione. Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la corretta installazione e messa a terra di questo elettrodomestico.
- **Chiedere agli addetti all'installazione** dove si trova il fusibile o la scatola di derivazione. Capire come e dove togliere alimentazione dal piano di cottura.
- **Usare sempre presine asciutte** per togliere le padelle dal piano di cottura. Presine bagnate o umide possono causare ustioni. Non usare uno strofinaccio o panno grosso al posto delle presine.
- **Non usare l'elettrodomestico per riscaldare una stanza.**
- **Non riparare né sostituire** alcuna parte del piano di cottura a meno che non sia specificamente consigliato nella documentazione di accompagnamento di questo elettrodomestico. Tutti gli interventi di riparazione vanno eseguiti da un tecnico qualificato.
- **Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito se acceso.**
- **Con il piano di cottura in uso non lasciare bambini soli** in prossimità dello stesso. Non consentire a bambini di stare seduti o in piedi sul piano di cottura. Impedire a bambini di giocare con il piano di cottura.
- **Non custodire sopra** o dietro il piano di cottura oggetti che scaturiscono la curiosità dei bambini, che potrebbero arrampicarsi sull'elettrodomestico per prenderli.
- **Non utilizzare l'acqua sulle fiamme provocate dal grasso.** Spegnerle fiamme con un coperchio, una pirofila o un vassoio in metallo. Il grasso infiammato può essere estinto con bicarbonato o con un estintore multiuso chimico o a schiuma.
- **Non riscaldare contenitori di alimentari chiusi** che potrebbero esplodere e causare lesioni.
- **Non conservare combustibile** o materiale infiammabile o esplosivo in prossimità dei bruciatori, del forno o dei pensili adiacenti; evitare inoltre l'accumulo di grasso o altre sostanze infiammabili sul piano di cottura.

⚠ AVVERTENZA

Non usare MAI questo elettrodomestico per riscaldare una stanza. Così facendo si rischia il pericolo di avvelenamento da anidride carbonica ed il surriscaldamento del piano di cottura.



BRUCIATORI IN SUPERFICIE

- **Chiedere all'installatore** di indicare la posizione della valvola di arresto del gas della propria abitazione. Capire come e dove chiudere il gas dal piano di cottura.
- **Prima degli interventi di manutenzione**, chiudere la valvola di mandata del gas chiudendo la valvola di arresto e togliendo l'alimentazione.
- **Tenere il sistema di accensione pulito** e asciutto per garantire accensione e prestazioni adeguate dei bruciatori.
- **Tenere l'aria intorno all'elettrodomestico libera da materiale combustibile.**
- **Qualora un bruciatore si spenga** e vi sia una fuoriuscita di gas, aprire una finestra o una porta. Attendere almeno cinque minuti prima di usare il piano di cottura.
- **Non ostruire** il flusso di aria. La cucina deve garantire un'adeguata fornitura di aria fresca per garantire operazioni di combustione e ventilazione corrette.
- **Durante la cottura**, impostare i comandi dei bruciatori di modo che la fiamma non fuoriesca dal fondo della pentola.
- **Girare sempre i manici delle padelle in dentro** di modo che non sporgano sulle aree adiacenti o sul bordo del piano di cottura.



BRUCIATORI IN SUPERFICIE

- **Controllare sempre** la posizione delle manopole di controllo ed accertarsi che il piano di cottura ed i bruciatori in superficie siano spenti a fine cottura.
- **Durante la frittura con olio/grasso**, accertarsi che la padella sia sufficientemente grande per il volume desiderato di alimenti senza eventuale sovrafflusso causato dalla bollitura. Non allontanarsi mai da una friggitrice in funzione. Evitare di friggere alimenti che siano umidi o ancora congelati, in quanto alimenti con alto contenuto idrico potrebbero causare schizzi dell'olio/grasso. Riscaldare l'olio/il grasso lentamente e miscelare eventuali combinazioni di olio e grasso prima di riscaldarli. Usare un termometro per friggitrice onde evitare di riscaldare il grasso a temperature superiori al punto di infiammazione.
- **Accendere i fornelli** prima di poggiarvi sopra una padella o griglia. Inoltre, prima di togliere la padella o la griglia, portare la manopola di controllo sulla posizione **O**.
- **Tenere tutti i filtri di ventilazione puliti** onde evitare che il grasso prenda fuoco.
- **Non pulire il piano di cottura** ancora caldo. Se si fa uso di una spugna o un panno umidi, attendere fin quando il piano di cottura non si sia raffreddato a sufficienza da impedire ustioni da vapore. Inoltre, alcuni detergenti, se applicati a superfici molto calde, possono produrre fumi dannosi. Consultare la sezione Consigli per la manutenzione a pagina 99–100.
- **Poggiare delicatamente le padelle** sulle griglie e centrarle di modo che siano ben bilanciate.



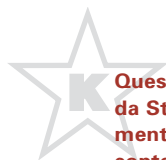
BRUCIATORI IN SUPERFICIE

- **Evitare che carta stagnola, plastica, carta o stoffa** arrivino a contatto con il bruciatore o la griglia caldi. Evitare di bollire liquidi fino al totale esaurimento.
- **Accendere la cappa di ventilazione** cinque minuti prima della cottura; così facendo si crea una corrente d'aria, migliorando l'aspirazione di vapore ed umidità.
- **Coprire** i bruciatori e le griglie solo con utensili adeguati. Non usare coperture decorative.
- **Indossare indumenti adeguati.** Non indossare mai indumenti larghi e non consentire che materiale infiammabile arrivi a contatto con i bruciatori accesi. Le stoffe potrebbero incendiarsi e causare lesioni a persone.
- **Durante l'utilizzo del piano di cottura,** non toccare le griglie, le corone dei bruciatori, la base dei bruciatori o qualsiasi altra parte in prossimità della fiamma. Queste superfici potrebbero causare ustioni.
- **Se il piano di cottura è in prossimità di una finestra,** non usare tende lunghe, che potrebbero venire spinte dal vento sopra il piano di cottura e creare il pericolo di incendio.
- **Fuoriuscite o schizzi di olio potrebbero causare fumo o fiamme.**
- **Non conservare o usare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili** in prossimità di questo o altri elettrodomestici.
- **Scegliere padelle** con manici facili da afferrare e che restano freddi anche durante la cottura. Consultare la sezione Selezione della batteria da cucina a pagina 98.



FUNZIONI DEL **PIANO DI COTTURA**

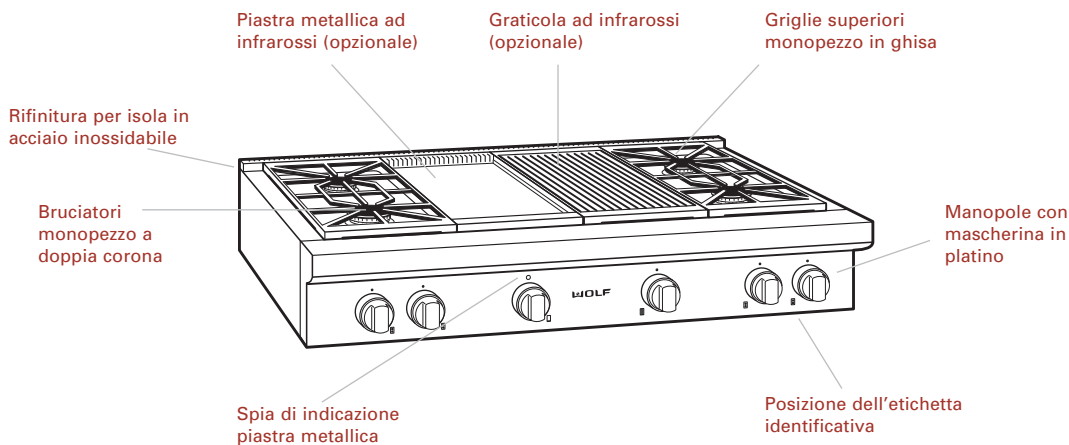
- Disponibile in gas naturale (I2H, I2E e I2E+) e LP (I3P)
- Finitura esterna classica in acciaio inossidabile con rifinitura per isola
- Caratteristiche manopole rosse o nere
- Le mascherine in platino circondano tutte le manopole—opzionali mascherine in cromo o ottone
- Bruciatori monopezzo a doppia corona, con opzione di lenta ebollizione e riaccensione automatica a tutte le impostazioni
- Bruciatori da 4,6 kW (286 g/h) con 0,9 kW (57 g/h) sulla posizione di lenta ebollizione
- Bruciatori da 2,8 kW (179 g/h) con 0,55 kW (43 g/h) sulla posizione di lenta ebollizione e fusione
- Graticola opzionale da 279 mm ad infrarossi da 5,8 kW (378 g/h)
- Piastra o doppia piastra metallica opzionale da 279 mm ad infrarossi da 5,5 kW (336 g/h)
- Configurazione ad anelli opzionale da 4,6 kW (286 g/h)
- Griglie superiori monopezzo in ghisa rivestite in porcellana
- Certificazione CE per la seguente categoria di elettrodomestici e regolazione sul tipo e pressione di gas:
 I3P – G31 a 37 mbar
 I2E – G20 a 20 mbar
 I2E+ – G20/25 a 20/25 mbar
 I2H – G20 a 20 mbar



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

PIANO DI COTTURA PROFESSIONALE CON BRUCIATORI MONOPEZZO

Modello ICBSRT484CG in figura



ACCESSORI **PIANO DI COTTURA**

Questi accessori opzionali sono disponibili presso il proprio rivenditore Wolf. Per ottenere informazioni sui rivenditori di zona, visitare la sezione internazionale del nostro sito Web all'indirizzo wolfappliance.com.

ACCESSORI



Gli accessori opzionali sono disponibili attraverso il proprio rivenditore Wolf di fiducia. Per ottenere informazioni sui rivenditori di zona, visitare la sezione internazionale del nostro sito Web all'indirizzo wolfappliance.com.

- Alzata classica in acciaio inossidabile da 127 mm o 254 mm
- Alzata in acciaio inossidabile classico da 508 mm con ripiano
- Manopole nere
- Mascherine con accenti in cromo o ottone
- Griglia per wok per due bruciatori in porcellana
- Griglia a S per due bruciatori in porcellana
- Kit di conversione per altitudini elevate



FORNELLI A **SUPERFICIE**

Un elettrodo a scintilla accende il bruciatore a superficie. Questo controllo elimina l'esigenza di una fiamma viva continua. Per maggiore sicurezza e convenienza, ciascun bruciatore è dotato di un sistema di riaccensione elettronica. Questa funzione consente di riaccendere automaticamente i bruciatori nel caso in cui la fiamma si spenga.

I bruciatori grandi hanno una portata nominale di 4,6 kW (286 g/h) su , con 0,9 kW (57 g/h) per la funzione di lenta ebollizione. I bruciatori piccoli hanno una portata nominale di 2,8 kW (179 g/h) su , con 0,55 kW (43 g/h) per la funzione di lenta ebollizione. Tutti i bruciatori hanno funzioni di lenta ebollizione.

Una funzione esclusiva del controllo kW basso degli elettrodomestici Wolf è l'uscita costante a calore basso senza accensioni continue. Il diametro della fiamma resta completo, solo l'uscita viene ridotta. Questo design brevettato con bruciatori a doppia corona rende possibile una cottura a fiamma intera ed il mantenimento del controllo per la cottura a lenta ebollizione sull'impostazione di fiamma minima.

GRUPPO BRUCIATORE A DOPPIA CORONA

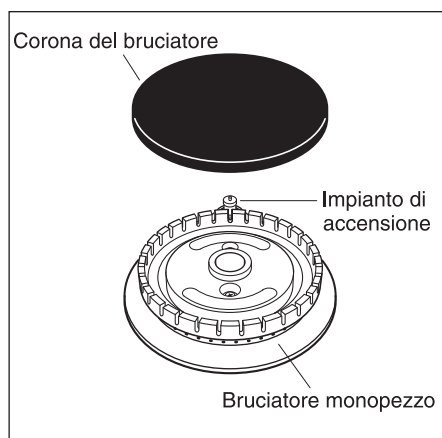
L'esclusivo design per bruciatori a doppia corona combina tutte le parti del bruciatore in un pezzo unico.

Dopo aver pulito o rimosso le parti del bruciatore è estremamente importante rimontare i bruciatori correttamente.

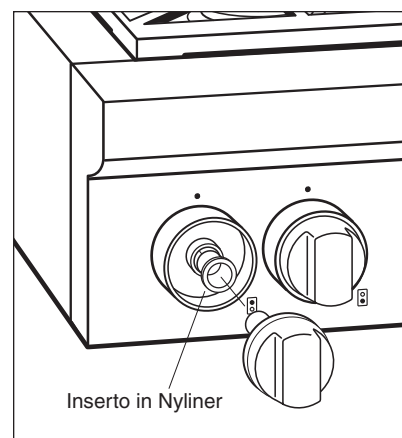
La corona deve poggiare piatta sul bruciatore altrimenti non si ottiene una fiamma blu. Vedere l'illustrazione che segue.

⚠ ATTENZIONE

Il posizionamento incorretto delle parti del bruciatore potrebbe causare fiamme o la fuoriuscita di gas, causando danni da calore al piano di cottura o bruciature tra le parti, risultanti in una scarsa combustione.



Gruppo bruciatore a doppia corona










Inserto in Nyliner

MANOPOLE DI **CONTROLLO**

Le manopole di controllo sono posizionate in modo da corrispondere ai bruciatori che regolano. Le manopole completamente a sinistra regolano i bruciatori sul lato sinistro. Allo stesso modo, le manopole completamente a destra regolano i bruciatori sul lato destro.


Il posizionamento preciso delle manopole di controllo richiede l'uso di un inserto in nyliner tra la manopola e la mascherina. Dopo la rimozione delle manopole per la pulizia, riposizionare l'inserto in nyliner nella mascherina per facilitare il rimontaggio delle manopole. Fare riferimento all'illustrazione a pagina 87.

Per accendere un bruciatore: spingere in dentro e girare la manopola di controllo corrispondente in senso antiorario sull'impostazione  desiderata. Si sente un clic ed il fornello si accende, con la fiamma visibile. Una volta acceso il bruciatore, continuare a girare la manopola in senso antiorario su una delle impostazioni da  a .

Per selezionare un'impostazione di LENTA EBOLLIZIONE: girare la manopola del bruciatore sull'impostazione ; si dovrebbe sentire un piccolo arresto nella rotazione. Spingere in dentro la manopola, continuando a girarla in senso antiorario. Questo sposta la fiamma sul secondo livello. Selezionare quindi le variazioni all'interno delle impostazioni  della fiamma da  a .

Tutte le manopole vanno spinte in dentro per poter essere girate. Sebbene questo sia un design a prova di bambini, non lasciare mai bambini da soli in cucina con il piano di cottura in funzione.

ATTENZIONE

Non lasciare mai una padella sull'impostazione  senza supervisione. Prestare particolare attenzione durante la cottura di alimenti o grasso o olio, che potrebbe diventare sufficiente caldo da incendiarsi.



ALTEZZA E ASPETTO DELLA **FIAMMA**

Selezionare una fiamma che sia alta a sufficienza per mantenere la velocità di cottura desiderata e che sia adeguata al diametro di base della padella. Non estendere mai la fiamma oltre la base della padella. Padelle di diametro inferiore vanno usate sul bruciatore posteriore a sinistra.

La fiamma da gas naturale deve essere blu con un centro di blu più intenso. Dovrebbe esserci una traccia minima di una fiamma gialla. Una fiamma gialla indica una miscela inadeguata di aria e gas o impurità nel gas che proviene al piano di cottura. Se questo si verifica ripetutamente, chiamare un centro di assistenza Wolf autorizzato per regolare la miscela. Con gas LP, una leggera punta gialla sulla fiamma è accettabile e potrebbe non richiedere una regolazione.

Con il gas LP ed il bruciatore a superficie spento si potrebbe sentire uno scatto. Questo è normale.

POSIZIONAMENTO DELLA **GRIGLIA**

Le griglie in ghisa a basso profilo sono concepite per un'ottima adesione. Questo consente di spostare le padelle con facilità da un bruciatore all'altro senza dover sollevare la padella o senza doverla ribaltare da una griglia all'altra. Ciascuna griglia si assesta bene sulle dentellature agli angoli della base dei bruciatori.

Le griglie continue sono intercambiabili, esclusa la griglia per graticola con quella per bruciatori.

Posizionare le griglie in ghisa rivestite in porcellana sui due bruciatori. Cuscinetti in gomma sotto i piedini di supporto delle griglie combaciano con le dentellature sulla base dei bruciatori.

Le vaschette di raccolta contengono fino a 0,6 litri di liquido che fuoriesce per base a due bruciatori.

PRIMA DI USARE IL PIANO DI COTTURA

Prima del primo utilizzo, si consiglia di pulire con cura il piano di cottura con acqua calda ed un detersivo neutro. Sciacquare ed asciugare con un panno morbido. Ciò rimuove eventuale olio e grasso residui, lasciati sulla superficie dal processo di produzione. Consultare la sezione Consigli per la manutenzione a pagina 99-100.

NOTA IMPORTANTE: prima di usare il piano di cottura professionale con bruciatori monopezzo Wolf, controllare che le corone dei bruciatori siano posizionate correttamente.

Le configurazioni a piastra metallica o ad anelli vanno sottoposte ad un periodo di "rodaggio" per pulire l'olio dal fondo di questi pezzi. Per impedire che gli alimenti aderiscano e per proteggere la superficie da umidità, trattare la griglia e gli anelli prima dell'uso. Consultare le pagine che seguono per istruzioni specifiche sull'uso della graticola, della griglia e degli anelli opzionali.

L'uso di una batteria da cucina adeguata è estremamente importante. Consultare la sezione Selezione della batteria da cucina a pagina 98 per consigli in merito.

GRATICOLA AD INFRAROSSI

Questa funzione opzionale è concepita con un bruciatore ad infrarossi per garantire la massima qualità ed il metodo più efficiente per la cottura a griglia con gas. Una piastra radiante con numerosi fori distribuisce il calore in modo uniforme sulla griglia. Il bruciatore assume un colore arancione-rosso sulla superficie della sezione in ceramica e quando arde, trasferisce un intenso calore agli alimenti. Questo cuoce a fuoco vivo l'esterno degli alimenti, lasciando l'interno morbido e succolento.

Il bruciatore ad infrarossi è concepito per funzionare a 5,8 kW (378 g/h) al 100% dell'uscita di calore.

Prima di usare la graticola per la prima volta, poggiare le fessure della piastra radiante sul deflettore anteriore del telaio della graticola. I bordi della griglia della graticola vanno allineati sulla sommità della parte.

SUGGERIMENTI PER LA COTTURA CON GRATICOLA

- Accendere la cappa di ventilazione cinque minuti prima di usare la graticola.
- L'impostazione alta è l'unica disponibile sulla manopola. Se la manopola non è completamente impostata su 🔥, il bruciatore potrebbe diventare blu ed il dispositivo di accensione automatica comincia ad emettere scintille. Riportare la manopola su 🔥.
- Per grigliare selezionare sempre carne magra o togliere il grasso. Se si grigliano carni o pollame con troppo grasso, si creano fiamme.
- Per ridurre al minimo la formazione di fiamme al momento di grigliare petti o cosce di pollo, rimuoverne la pelle. Cospargere con olio di arachidi o vegetale per evitare che i pezzi si attacchino alla griglia.
- In caso di fiamme, spostare subito gli alimenti su un altro punto della griglia avvalendosi di pinze lunghe.
- A metà cottura applicare la salsa desiderata.
- Usare un timer per ricordarsi di girare gli alimenti a circa metà cottura.
- Al completamento della grigliata, lasciare accesa la graticola per circa cinque minuti. Questo facilita la pulizia dopo che la graticola si è raffreddata a sufficienza.

⚠ AVVERTENZA



Per impedire la formazione di fiamme, non lasciare mai incustodita la graticola durante l'uso.



GRATICOLA AD INFRAROSSI

FUNZIONAMENTO DELLA GRATICOLA

NOTA IMPORTANTE: prima di azionare la graticola occorre rimuovere la copertura in acciaio inossidabile.

- Girare la manopola in senso antiorario su .
- Pre-riscaldare la graticola per circa 10 minuti prima di aggiungervi gli alimenti. La sezione in ceramica dovrebbe assumere un colore arancione-rosso.
- Per spegnere la graticola, girare la manopola di controllo in senso orario sulla posizione .

ATTENZIONE

Non usare la batteria da cucina sulla griglia della graticola.

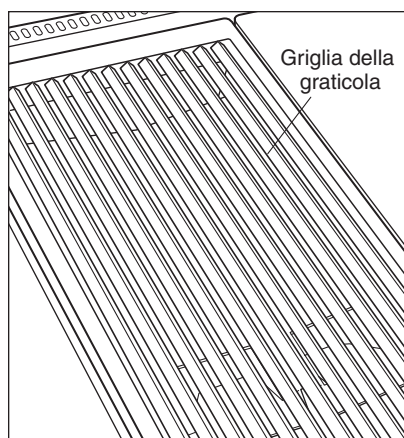
MONTAGGIO DELLA GRATICOLA

Per smontare la graticola e pulirla, attenersi alle seguenti fasi:

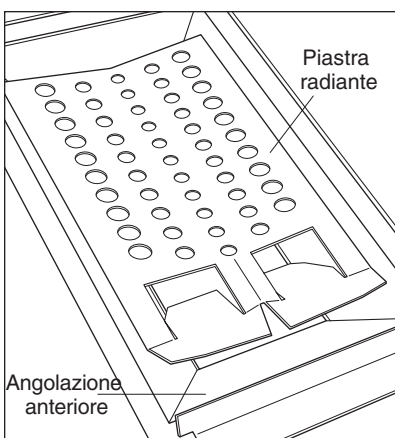
- 1) Togliere la griglia della graticola. Vedere l'illustrazione che segue.
- 2) Togliere la piastra radiante. Vedere l'illustrazione qui sotto.
- 3) Togliere il telaio della graticola.
- 4) Dopo la pulitura, rimontare il posizione il telaio della graticola.
- 5) Allineare le fessure nella parte anteriore della piastra radiante con l'angolo anteriore. Le fessure dovrebbero assestarsi sull'angolo anteriore e restare piatte sul telaio della graticola.
- 6) Reinstallare la griglia della graticola.

ATTENZIONE

Fare attenzione durante il montaggio dei componenti. Evitare il contatto con il dispositivo di accensione; è fragile e potrebbe rompersi.



Griglia della graticola



Piastra radiante della graticola



GRATICOLA AD INFRAROSSI

PULIZIA DELLA GRATICOLA

Per garantire sempre un bell'aspetto alla graticola, si consiglia di pulirla dopo ogni utilizzo.

- **Griglia della graticola** (ghisa rivestita in porcellana): se raffreddata, sollevarla e poggiarla nel lavandino. Usare una spazzola morbida per eliminare le particelle di alimenti dalla griglia. Versare acqua molto calda sui residui usati. Coprire con uno strofinaccio bagnato e versarvi sopra altra acqua molto calda. Lasciare che il caldo e l'umidità allentino i residui. Eliminare il resto con una spugnetta per grattare e sapone. Sciacquare e asciugare.
- **Telaio della graticola** (acciaio inossidabile): togliere dal piano di cottura. Immergere in acqua molto calda e detergente per piatti. Lavare con cura, strofinando con la spugnetta laddove necessario.
- **Dispositivo di accensione** (ceramica): evitare il contatto con il dispositivo di accensione; è fragile e potrebbe rompersi.

NOTA IMPORTANTE: non usare detersivi di tipo commerciale sulle parti della graticola.

⚠ ATTENZIONE


Attendere che la superficie della graticola si raffreddi a sufficienza prima di pulire.



PIASTRA METALLICA AD INFRAROSSI


La piastra metallica in acciaio funziona a 5,5 kW (336 g/h). È controllata termostaticamente, il che significa che una volta raggiunta la temperatura impostata, il calore gira a ciclo per mantenere tale temperatura. Per impedire che gli alimenti aderiscano e per proteggere la superficie da umidità, trattare la piastra elettrica prima dell'uso. Questo processo di trattamento e l'uso generale non cambiano l'aspetto della piastra metallica.

TRATTAMENTO DELLA PIASTRA METALLICA

- Pulire la superficie con detergente neutro ed acqua calda. Sciacquare e asciugare.
- Accendere la cappa di ventilazione cinque minuti prima di usare la piastra metallica.
- La piastra metallica va sottoposta ad un periodo di "rodaggio". Girare la piastra metallica su 175 °C per 30 minuti per pulire l'olio dal fondo. Dopo 30 minuti spegnere la piastra metallica ed attendere che si raffreddi.
- Per il trattamento, versare 5 ml di olio di arachidi o vegetale per una griglia di 279 mm al centro; cospargere uniformemente con un pezzo di scottex, evitando gli angoli. Fare attenzione a non applicare troppo olio. Olio in eccesso lascia un residuo gommoso che andrà comunque rimosso.
- Spingere e ruotare la manopola di controllo su 175 °C. Riscaldare fino ai primi segni di fumo. Girare la piastra metallica . Quando la piastra metallica risulta solo leggermente calda, eliminare l'olio in eccesso. Lasciare che la piastra metallica si raffreddi completamente.
- Ripetere l'operazione con un altro cucchiaino di olio. L'aspetto marrone si imbrunisce con l'uso.

FUNZIONAMENTO DELLA PIASTRA METALLICA

NOTA IMPORTANTE: prima di azionare la piastra metallica occorre rimuovere la copertura in acciaio inossidabile.

- Accendere la cappa di ventilazione cinque minuti prima di usare la piastra metallica.
- Per riscaldare la piastra metallica, spingere in dentro la manopola di controllo e girarla in senso antiorario fino alla temperatura desiderata. È normale sentire uno scatto. Questo è il dispositivo di accensione elettronica che accende il bruciatore. Con il bruciatore acceso, il termostato controlla la temperatura.
- Pre-riscaldare per circa 10 minuti. Con la piastra metallica pre-riscaldata, la spia di indicazione si spegne. La spia si accende e spegne a cicli man mano che il termostato richiede più calore per mantenere la temperatura impostata. Questo consente la distribuzione uniforme del calore e della piastra metallica per mantenere la temperatura impostata.
- La doppia piastra metallica dispone di due bruciatori con manopole di controllo separate che agiscono indipendentemente l'una dall'altra. Se si fa uso di una delle piastre, parte del calore viene trasferita alla piastra inattiva.
- Per spegnere la piastra elettrica, girare la manopola di controllo in senso orario sulla posizione .

▲ ATTENZIONE

Prestare particolare attenzione durante la cottura di alimenti molto grassi. che potrebbe diventare sufficiente caldo da incendiarsi.



PIASTRA METALLICA AD INFRAROSSI

PULIZIA DELLA PIASTRA METALLICA

- Con una spatola metallica, raschiare il grasso nel vassoio di raccolta.
- Con la superficie raffreddata, pulirla con un pezzo di scottex per eliminare il grasso o l'olio in eccesso.
- Raschiare e pulire la piastra metallica. Versare 0,1 litri di acqua calda e 5 ml di detergente sulla piastra metallica e raschiare il grasso raccogliendolo nel vassoio. Svuotare il vassoio di raccolta. Sciacquare la piastra metallica con 0,1 litri di acqua calda ed asciugare con scottex.
- Riapplicare una piccola quantità di olio d'arachidi o vegetale alla piastra metallica con un panno pulito dopo ogni pulitura.
- Pulire il vassoio di raccolta dopo ogni uso. Evitare l'accumulo di grasso nel vassoio con pericolo di incendio.
- Per togliere il vassoio di raccolta, tirare delicatamente il vassoio verso se stessi per sollevarlo ed estrarlo. Pulire il vassoio con acqua e sapone ed un panno pulito. Per rimontare, far scorrere il bordo corto del vassoio di raccolta sotto il bordo della piastra metallica ed abbassarlo in posizione.
- Togliere occasionalmente il materiale di trattamento, pulire bene la piastra metallica e riapplicare. Per togliere, aggiungere aceto bianco ed acqua o bicarbonato alla superficie leggermente calda. Raschiare con una spazzola metallica fine o una spugna per piastre metalliche. Se necessario, ripetere l'applicazione. Accertarsi di applicare un leggero strato di olio dopo la pulitura per il trattamento.

⚠ ATTENZIONE

Attendere che la superficie della piastra metallica si raffreddi a sufficienza prima di pulire.



CONFIGURAZIONE AD ANELLI

La configurazione ad anelli da 4,6 kW (286 g/h) è una funzione opzionale che prevede 559 mm di superficie di cottura con la temperatura più calda possibile sotto la piastra centrale e quella più bassa possibile in prossimità dei bordi. Questo design rende possibile l'uso di diverse padelle insieme per svariate operazioni di cottura. Ad esempio, il pollo fritto va verso il centro, mentre la lenta ebollizione di una salda va in un angolo e le verdure al dente nell'altro. Poggiare le padelle verso il bordo in base a contenuto e quantità. Vedere l'illustrazione che segue.

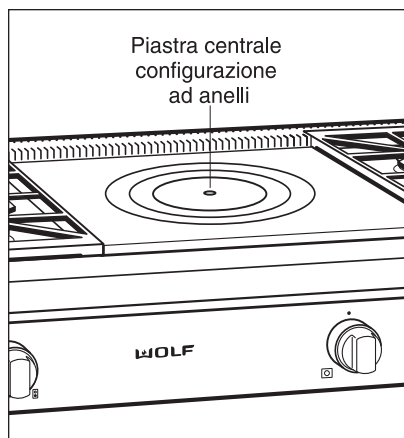
La superficie di cottura è in ghisa lucida, un ottimo conduttore di calore. I vari anelli consentono l'espansione della superficie solida con il calore restando piatta. Gli anelli offrono inoltre punti termici nella ghisa che distribuiscono il calore in un'intensità graduata, dal più caldo al centro al più freddo verso i bordi.

Per proteggere la superficie in ghisa da umidità occorre trattare gli anelli prima dell'uso. Questo processo di trattamento e l'uso generale non cambiano l'aspetto degli anelli.

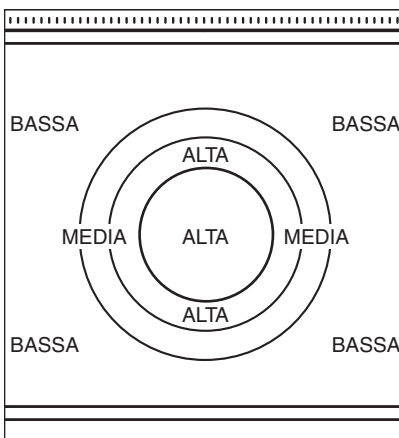
TRATTAMENTO DEGLI ANELLI

- Pulire la superficie con detergente ed acqua calda. Sciacquare e asciugare.
- Accendere la cappa di ventilazione cinque minuti prima di usare gli anelli.
- Gli anelli vanno sottoposti ad un periodo di "rodaggio". Accendere gli anelli per 30 minuti per pulire l'olio dal fondo della superficie. Dopo 30 minuti, spegnere gli anelli ed attendere che si raffreddino.
- Per il trattamento, distribuire un leggero strato di olio d'arachidi o vegetale su uno strofinaccio. Con la superficie ancora leggermente calda, applicare olio in modo uniforme fin quando non risulta assorbito nella ghisa. Usare poco olio; troppo olio crea fumo in eccesso quando riscaldato, lasciando uno strato gommoso che andrà comunque rimosso. Evitare di usare olio d'oliva, che lascia un residuo gommoso.
- È normale che con l'uso la ghisa si imbrunisca, fino ad assumere un colore bluastro-nero.

Se questa tecnica di trattamento viene applicata correttamente, la superficie resta protetta da umidità. Il suo aspetto imbrunisce con l'uso, un segno che gli anelli sono completamente temprati e trattati correttamente. La manutenzione regolare diventa più semplice.



Piastra centrale configurazione ad anelli



Zone di riscaldamento degli anelli



CONFIGURAZIONE AD ANELLI

FUNZIONAMENTO DEGLI ANELLI

NOTA IMPORTANTE: prima di azionare gli anelli occorre rimuovere la copertura in acciaio inossidabile.

- Accendere la cappa di ventilazione cinque minuti prima di usare gli anelli.
- Per usare gli anelli, spingere e rigare la manopola di controllo in senso antiorario fin quando non si sente uno scatto, il suono del dispositivo di accensione che accende il bruciatore. Quando si sente lo scatto del dispositivo di accensione, girare la manopola in senso orario sull'impostazione 🔥.
- Pre-riscaldare per 25-30 minuti prima della cottura sugli anelli. Questo consente il riscaldamento completo della piastra in ghisa.
- Per aumentare o ridurre il calore di cottura, far scorrere la padelle verso la piastra centrale (massimo calore) o allontanarla dalla piastra (minimo calore). Questo garantisce il massimo controllo sulle salse più delicate. Non occorre regolare l'altezza della fiamma.
- Per spegnere gli anelli, girare la manopola di controllo in senso orario sulla posizione ○.

SUGGERIMENTI PER LA COTTURA CON GLI ANELLI

- Usare sempre padelle. Non cucinare mai direttamente sulla superficie.
- Non togliere mai la piastra centrale durante la cottura.
- Dovendo far bollire grandi quantità di acqua, è molto più rapido utilizzare i bruciatori regolari.

⚠ ATTENZIONE

Non lasciare mai incustodite le padelle ad alto calore. Prestare particolare attenzione durante la cottura di alimenti o grasso o olio, che potrebbe diventare sufficiente caldo da incendiarsi.



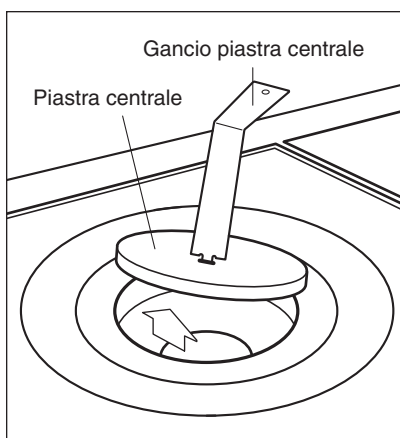
CONFIGURAZIONE AD ANELLI

PULIZIA DEGLI ANELLI

- Si consiglia di mantenere la superficie trattata per proteggere la ghisa da umidità.
- Pulire l'intera superficie dopo ogni uso, quando ancora leggermente calda. Pulire la superficie con detergente neutro ed acqua. Sciacquare e asciugare.
- Trattare gli anelli così come si farebbe con una padella in ghisa, senza tracce di umidità.
- Riapplicare agli anelli un leggero strato di olio d'arachidi o vegetale dopo ogni uso fino ad ottenere un leggero lustro.
- Di tanto in tanto potrebbe essere necessario eliminare olio e macchie dalla piastra. Applicare una piccola quantità di aceto bianco ed acqua sulla superficie leggermente calda. Ripetere fino a rimuovere l'olio in eccesso.
- Il bruciatore ad anelli si trova sotto la piastra centrale. La piastra resta in posizione durante la cottura, ma può essere sollevata per controllare o riparare il bruciatore. Usare il gancio della piastra centrale in dotazione al piano di cottura, come mostrato nell'illustrazione qui sotto.

⚠ ATTENZIONE

Attendere che la superficie ad anelli si raffreddi a sufficienza prima di pulire.



Piastra centrale configurazione ad anelli rimossa




SELEZIONE DELLA **BATTERIA** **DA CUCINA**

Per risultati migliori, consigliamo padelle dal peso medio-pesante con base piatta, manico in metallo ed un buon coperchio aderente.

Acquistare padelle con una buona conduttività del calore, quale alluminio o rame. Questi metalli sono a volte stratificati tra altri strati interni ed esterni della padella. Se presenti, che siano visibili o meno, favoriscono la conduttività uniforme del calore.

Durante la selezione della batteria da cucina per il piano di cottura, attenersi alle seguenti linee guida:

- Sono adeguate piastre metalliche o rosticcerie su due bruciatori, ammesso che non siano distorte.
- Se si centra una padella di grosse dimensioni su un bruciatore, il diametro non deve superare i 254 mm.
- Se si usano padelle in ghisa, acciaio smaltato o ceramica in vetro, oppure ancora con finitura antiaderente, selezionare impostazioni per fiamme ridotte. Forte calore applicato a materiale di questo tipo genera punti di calore e bruciature.
- Coprire le padelle durante la cottura; i coperchi favoriscono l'efficienza della cottura. L'acqua arriva a bollire più rapidamente, usando meno combustibile, e la cucina resta più fresca.
- Selezionare pentole alte (profonde) anziché con la base molto larga e basse. Le pentole alte riducono la fuoriuscita di liquidi in caso di bollitura.
- **Non** usare padelle con basi particolarmente grosse che vanno oltre il telaio del piano di cottura. Sulle impostazioni  il calore potrebbe restare intrappolato sotto la padella, causando danni permanenti alla finitura della superficie.
- Usare i bruciatori anteriori per padelle più grosse. Le padelle sono più facili da maneggiare, soprattutto se molto calde.
- Usare un wok con il fondo piatto.



CONSIGLI PER LA **MANUTENZIONE**

COMPONENTE	CONSIGLIO PER LA MANUTENZIONE
Base del bruciatore Smalto in porcellana	<p>Attenzione! Non utilizzare detergenti abrasivi, che graffierebbero permanentemente la superficie.</p> <p>Resistente alla maggior parte delle macchie, ma non totalmente protetta da danni. Sale ed altre liquidi per cottura possono macchiare e macchiare la superficie. Pulire subito questo tipo di macchie.</p> <p>Manutenzione generale: usare un panno o una spugna puliti; pulire con acqua calda ed un detergente neutro. Sciacquare e asciugare subito.</p> <p>Sgrassatori a spruzzo: spruzzare su un basso e pulire la superficie per eliminare le impronte digitali e macchie di grasso. Asciugare subito con un movimento circolatorio per evitare la formazione di striature.</p> <p>Macchie da acqua dura: usare aceto bianco ed acqua.</p>
Corona del bruciatore Smalto in porcellana opaco	<p>Manutenzione generale: Lasciar raffreddare. Togliere la griglia. Lavare le corone in acqua calda e detergente liquido o detergente leggermente abrasivo. Alimenti ad alto contenuto acidico o di zucchero, quali latte, pomodori, krauti, succhi di frutta o ripieno per torte potrebbe macchiare la superficie. Rimuovere non appena possibile prima di riscaldare di nuovo.</p>
Griglie dei bruciatori Ghisa rivestita in porcellana	<p>Rimuovere dal piano di cottura e poggiare su una superficie piatta vicino al lavandino per pulire.</p> <p>Detergenti non abrasivi: acqua calda e detergente liquido, pastella di bicarbonato e acqua, utensile in plastica o spugna.</p> <p>Detergenti leggermente abrasivi ed abrasivi: usare in piccole dosi.</p>
Mascherine delle manopole di controllo Zinco in ghisa	<p>Per togliere le manopole, tirarle in avanti ed estrarle dallo stelo (vedere pagina 88 sul cuscinetto in nylon).</p> <p>Manutenzione generale: pulire la manopola con un panno umido e detergente neutro e acqua; sciacquare ed asciugare. Non immergere mai in detergente abrasivo e non farne uso, in quanto graffia la finitura e rimuove eventuali contrassegni. Non mettere nella lavastoviglie.</p> <p>Lavare a mano tutti i componenti decorativi del piano di cottura. Questi includono manopole, mascherine, griglie e corone. Non pulire nessuno di questi componenti nella lavastoviglie.</p>
Impianto di accensione a scintilla Ceramica	<p>Tenere asciutto; non spruzzare mai acqua o detergente direttamente sul sistema di accensione. Al momento di pulire intorno ai fornelli a superficie, fare attenzione che il panno non rimanga incastrato sul sistema di accensione danneggiandolo.</p>



CONSIGLI PER LA **MANUTENZIONE**

COMPONENTE	CONSIGLIO PER LA MANUTENZIONE
Esterno piano di cottura ed alzata Classico acciaio inossidabile	<p>Non utilizzare detergenti abrasivi, che graffierebbero permanentemente la superficie.</p> <p>Resistente alla maggior parte delle macchie, ma non totalmente protetto da danni. Sale ed altre liquidi per cottura possono marcare e macchiare la superficie. Pulire subito questo tipo di macchie.</p> <p>Manutenzione generale: usare un panno o una spugna puliti; pulire con acqua calda ed un detergente neutro. Sciacquare e asciugare subito.</p> <p>Pulizia degli esterni: utilizzare un detergente per acciaio inox non abrasivo e applicare con un panno morbido privo di filacce. Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire leggermente la superficie con un panno in microfibre umido seguito da un panno in microfibre asciutto. Procedere nella direzione naturale della satinatura dell'acciaio. Per ottenere risultati ottimali tenere il panno a continuo contatto con il metallo.</p> <p>Macchie da acqua dura: usare aceto bianco ed acqua.</p>
Pannello di controllo Classico acciaio inossidabile	<p>Usare per rimuovere impronte digitali e macchie di alimenti. Per pulire il pannello spruzzare dapprima il detergente su un panno.</p> <p>Non spruzzare direttamente sul pannello o intorno agli steli delle valvole o alle manopole.</p>



PULITURA DEL PIANO DI COTTURA

PULIZIA DELL'ESTERNO

Pulitura della classica finitura esterna in acciaio inossidabile: utilizzare un detergente per acciaio inox non abrasivo e applicare con un panno morbido privo di filacce. Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire leggermente la superficie con un panno in microfibra umido seguito da un panno in microfibra asciutto. Procedere nella direzione naturale della satinatura dell'acciaio. Per ottenere risultati ottimali tenere il panno a continuo contatto con il metallo.

Consultare i Consigli per la manutenzione a pagina 99–100 per la pulitura di componenti specifici del piano di cottura professionale con bruciatori monopezzo Wolf.

SUGGERIMENTI PER LA PULITURA DEL PIANO DI COTTURA

- Prima di pulire, attendere che le superfici si siano raffreddate.
- Per ottenere risultati ottimali, rimuovere versamenti e schizzi pulendoli man mano che si verificano e immediatamente dopo il raffreddamento del piano di cottura. Se gli schizzi vengono lasciati asciugare, possono danneggiare o macchiare permanentemente la finitura.
- In caso di dubbi sul detergente da usare, controllare l'etichetta. Per accertarsi che il prodotto sia adeguato per l'uso sul piano di cottura, provare una piccola quantità su un'area poco visibile, applicando una pressione molto leggera.
- Usare detergenti spray con attenzione. Alcuni contengono ingredienti abrasivi che potrebbero danneggiare parti adiacenti e finiture. Proteggere le parti adiacenti coprendole in modo da spruzzare solo la finitura da pulire.
- Non spruzzare i detergenti sui controlli elettrici, il sistema di accensione, fili o lo stelo della valvola a manopola.

GUIDA ALLA **SOLUZIONE DEI PROBLEMI**

PROBLEMA	POSSIBILE SOLUZIONE
La fiamma dei bruciatori non brucia uniformemente	Allineare la corona del gruppo bruciatori monopezzo come descritto a pagina 87.
Più bollitura o bruciatura in una parte della padella rispetto alle altre	La padella non è centrata sul bruciatore. La padella non distribuisce il calore uniformemente. La base della padella è distorta e non poggia piatta sulla griglia, oppure il manico della padella è troppo pesante e ribalta la padella.
Il bruciatore non si accende	Il dispositivo di accensione è umido a causa di una fuoriuscita o di detergente spruzzatovi sopra. Attendere che la ceramica si asciughi completamente. I fori delle corone dei fornelli sono bloccati. Usare una graffetta per carta raddrizzata per eliminare il blocco. Se si utilizza un circuito GFCI, controllare che non sia scattato.
I bruciatori si spengono quando si usa più di una rosticceria di grosse dimensioni o piastra metallica simultaneamente	Una buona combustione del gas richiede la giusta quantità di flusso di aria per mantenere la fiamma. L'utilizzo simultaneo di due padelle di grosse dimensioni limita il passaggio di aria.
La bollitura versa gli alimenti dalla padella e nella base di raccolta del bruciatore	L'impostazione del calore è troppo alta o la padella è troppo piccola per il contenuto.
L'acqua non bolle abbastanza rapidamente	La temperatura dell'acqua è più fredda del solito. Coprire la pentola per un'impostazione 🔥 più efficiente. Il diametro della padella è troppo grande o la base della padella è distorta.
Il cibo cuoce troppo lentamente quando rosola	Si sono aggiunti troppi alimenti in una volta; ridurre gli alimenti e a porzioni. Gli alimenti cotti sono troppo grossi o la temperatura è più fredda del solito. La pentola non distribuisce il calore uniformemente.
L'impostazione di lenta ebollizione non mantiene una temperatura di superficie costante	Le ricette più delicate hanno bisogno di un'impostazione più bassa per evitare che si attacchino.

INFORMAZIONI PER IL **SERVIZIO** DI ASSISTENZA

Per richieste di informazioni, manuali, parti di ricambio o assistenza, fare sempre riferimento al numero di modello e di serie del piano di cottura monopezzo. Entrambi i numeri sono elencati sull'etichetta identificativa del prodotto, che si trova sul lato inferiore del piano di cottura monopezzo. Vedere l'illustrazione a pagina 85. Registrare le informazioni sulla piastra dei valori nominali per riferimento futuro.

N. di modello _____

N. di serie _____

Data di installazione _____

Distributore Wolf e telefono
_____**PRIMA DI CHIAMARE PER ASSISTENZA**

Prima di chiamare il distributore Wolf o il distributore di zona, consultare la Guida alla soluzione dei problemi a pagina 102. Controllare che il fusibile o l'interruttore automatico di casa non sia bruciato o scattato e che la connessione elettrica all'elettrodomestico non sia scollegata. All'origine dell'interruzione del servizio potrebbe esserci anche un black-out.

INFORMAZIONI PER I CONTATTI

Sito Web:
wolfappliance.com

Le informazioni e le immagini contenute in questa guida sono protette da copyright della Wolf Appliance, Inc., una consociata della Sub-Zero, Inc. Questo documento e le informazioni o immagini qui contenute non potranno essere copiate o usati, in parte o nella loro interezza, senza l'esplicito consenso scritto della Wolf Appliance, Inc., una consociata della Sub-Zero, Inc.

©Wolf Appliance, Inc. Tutti i diritti riservati.



WOLF[®]

Achten Sie beim Lesen dieser Bedienungs- und Pflegeanleitung bitte besonders auf die Symbole „VORSICHT“ und „ACHTUNG“. Diese Informationen sind für den sicheren und effizienten Betrieb von Wolf-Geräten wichtig.

⚠ VORSICHT

weist auf eine Situation hin, in der geringfügige Verletzungen oder Produktschäden auftreten, wenn Sie die Anweisungen nicht befolgen.

⚠ ACHTUNG

benennt eine Gefahr, die zu einer ernsthaften Verletzung oder zum Tod führen kann, wenn die Vorsichtsmaßnahmen nicht eingehalten werden.

Darüber hinaus enthält diese Bedienungs- und Pflegeanleitung **WICHTIGE HINWEISE** auf besonders wichtige Informationen.



VIELEN DANK

Mit dem Kauf einer Kochmulde von Wolf mit versiegelten Brennern haben Sie gezeigt, dass Sie großen Wert auf Qualität und Leistung Ihrer Küchengeräte legen. Weil wir uns dessen bewusst sind, haben wir für die Konstruktion und Herstellung Ihrer Kochmulde hochwertige Materialien bei höchster Verarbeitungsqualität verwendet, damit sie Ihnen jahrelang treue Dienste leisten kann.

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. Egal ob Sie Anfänger oder erfahrener Koch sind, Sie sollten sich mit sicheren Arbeitspraktiken, den besonderen Merkmalen, sowie unseren Empfehlungen für die Bedienung und Pflege Ihrer Kochmulde von Wolf mit versiegelten Brennern vertraut machen.

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Entscheidung für ein Produkt von Wolf und freuen uns über mögliche Anregungen oder Kommentare, die Sie uns auf der Website www.wolfappliance.com mitteilen können.

WICHTIGER HINWEIS: Prüfen Sie den Gastyp auf dem Typenschild des Produkts. Das Typenschild befindet sich unter der Schaltblende ganz rechts. Siehe die Abbildung auf Seite 110.

⚠ ACHTUNG

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

KONTAKTINFORMATIONEN

Website:
wolfappliance.com

WICHTIGER HINWEIS:

- Einbau und Service sind von einem qualifizierten Fachmann, einem Fachbetrieb oder das Gasversorgungsunternehmen durchzuführen.
- Bewahren Sie kein Benzin oder andere entzündliche Flüssigkeiten (auch Flüssigkeiten, die entzündliche Dämpfe entwickeln können) in der Nähe dieses Herdes oder anderer Geräte auf.
- Wir empfehlen, für die Kochmulde von Wolf mit versiegelten Brennern eine Dunstabzughaube zu verwenden.

WAS BEI GASGERUCH ZU TUN IST:

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



DIE KOCHMULDE

- **WICHTIGER HINWEIS:** Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie den Herd benutzen.
- Lesen Sie diese Bedienungs- und Pflegeanleitung sorgfältig, bevor Sie Ihre neue Kochmulde von Wolf mit versiegelten Brennern benutzen, um der Gefahr von Brand, Stromschlag oder Personenschäden vorzubeugen.
- Achten Sie auf ordnungsgemäße Installation und Wartung. Das Gerät muss von einem qualifizierten Fachmann ordnungsgemäß angeschlossen und geerdet werden.
- Lassen Sie sich von Ihrem Installateur zeigen, wo sich der Sicherungskasten in Ihrer Wohnung befindet. Informieren Sie sich darüber, wo und wie die Stromzufuhr zur Kochmulde unterbrochen werden kann.
- Immer trockene Topflappen verwenden, um heißes Backgeschirr von der Kochmulde zu nehmen. Nasse oder feuchte Topflappen können Dampfverbrennungen verursachen. Benutzen Sie keine Handtücher oder dicke Lappen anstelle der Ofenhandschuhe.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, um das Zimmer zu erwärmen oder zu heizen.
- Teile der Kochmulde nur reparieren oder ersetzen, wenn dies in der beigefügten Dokumentation empfohlen wird. Alle Wartungsarbeiten sind von einem qualifizierten Techniker auszuführen.
- Die Kochmulde nie unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder nie allein oder unbeaufsichtigt lassen, wenn die Kochmulde in Betrieb ist. Kindern nie erlauben, sich auf die Kochmulde zu stellen oder zu setzen. Kinder nicht mit der Kochmulde spielen lassen.
- Dinge, die für Kinder von Interesse sein können, nicht über oder hinter der Kochmulde aufbewahren, da diese sonst auf das Gerät klettern könnten, um sie zu erreichen, und sich möglicherweise verletzen.
- Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen. Die Flammen mit einem Deckel, Backblech oder anderem Blech aus Metall ersticken. Brennendes Fett kann mit Natriumbikarbonat (Soda), einer Mehrzweckchemikalie oder einem Schaumfeuerlöscher gelöscht werden.
- Keine ungeöffneten Konservendosen erhitzen, da diese platzen und Verletzungen verursachen können.
- Keine brennbaren, entzündlichen oder explosionsgefährlichen Materialien in der Nähe der Brenner, des Backofens oder in angrenzenden Schränken aufbewahren und vermeiden, dass sich Fett oder andere brennbare Stoffe auf der Kochmulde ansammeln.

⚠ ACHTUNG

Dieses Gerät AUF KEINEN FALL als Heizgerät zum Beheizen oder Wärmen des Raums verwenden. Dies könnte zu einer Kohlenmonoxidvergiftung und zum Überhitzen der Kochmulde führen.




OBERFLÄCHEN**BRENNER**

- **Lassen Sie sich von Ihrem Installateur** zeigen, wo sich der Absperrhahn für die Gaszufuhr in Ihrer Wohnung befindet. Informieren Sie sich darüber, wie und wo Sie die Gaszufuhr unterbrechen können.
- **Vor Wartungsarbeiten** die Gas- und Stromzufuhr ausschalten, indem das Gasabsperrentil geschlossen und die Stromzufuhr unterbrochen wird.
- **Achten Sie darauf, dass die Zündvorrichtungen sauber und trocken** sind, damit die Brenner funktionsfähig bleiben.
- **Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.**
- **Wenn ein Brenner erlischt und Gas** ausströmt, ein Fenster oder eine Tür öffnen. Mindestens fünf Minuten warten, bevor Sie die Kochmulde wieder benutzen.
- **Der Luftstrom darf nicht** blockiert werden. Ihre Küche muss über eine angemessene Frischluftzufuhr verfügen, um die richtige Verbrennung und Lüftung zu gewährleisten.
- **Die Brenner beim Kochen** so regulieren, dass die Flamme nicht über den Topfboden hinaus brennt.
- **Die Topfgriffe immer nach innen drehen**, damit sie nicht über angrenzende Arbeitsflächen, Brenner oder die Kochmuldenkante hinausragen.



OBERFLÄCHENBRENNER

- **Immer die Stellung** der Regler prüfen, um sicherzustellen, dass die Kochmulde und die Oberflächenbrenner nach Beendigung des Kochens ausgeschaltet sind.
- **Beim Frittieren darauf achten, dass der Topf ausreichend groß** ist, um die benötigten Zutaten aufzunehmen, und dass diese nicht durch das kochende Fett zum Überlaufen gebracht werden. Lassen Sie eine Friteuse nie unbeaufsichtigt. Frittieren Sie keine feuchten oder gefrorenen Lebensmittel, da Lebensmittel mit hohem Wassergehalt Spritzen oder Überlaufen des kochenden Fetts verursachen können. Erhitzen Sie das Fett langsam, und verrühren Sie Kombinationen verschiedener Öle und Fette vor dem Erhitzen. Verwenden Sie ein Frittierthermometer, um zu vermeiden, dass das Fett über den Siedepunkt erhitzt wird.
- **Die Brenner immer einschalten**, bevor Sie einen Topf auf den Brennerrost stellen. Den Schaltknebel auf die Position  stellen, bevor Sie einen Topf vom Brennerrost nehmen.
- **Auf saubere Lüftungsfiler achten, um zu vermeiden, dass sich Fettrückstände entzünden.**
- **Die Kochmulde nicht reinigen**, solange sie noch heiß ist. Wenn Sie einen feuchten Schwamm oder ein Tuch verwenden, warten Sie, bis der Herd ausreichend abgekühlt ist, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Manche Reinigungsmittel können schädliche oder unangenehme Gerüche erzeugen, wenn sie auf heißen Flächen verwendet werden. Siehe Empfehlungen für die Reinigung auf Seite 124–125.
- **Die Töpfe** immer vorsichtig und mittig auf den Rost stellen, um Umkippen zu verhindern.



OBERFLÄCHEN**BRENNER**

- **Achten Sie darauf, dass Aluminiumfolie, Plastik, Papier oder Gewebe nicht mit einem heißen Brenner oder Rost in Berührung kommt.** Töpfe nicht so lange auf dem Herd lassen, dass keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
- **Die Dunstabzughaube** ca. fünf Minuten vor dem Kochen auf dem Herd oder auf den Brennern einschalten. Damit erzeugen Sie einen Luftvorhang und verbessern das Auffangen von Dampf und Feuchtigkeit.
- **Für Brenner und Roste nur geeignete Abdeckungen verwenden.** Keine dekorativen Abdeckungen verwenden.
- **Geeignete Kleidung tragen.** Lose Teile der Kleidung oder andere brennbare Materialien dürfen nicht mit eingeschalteten Brennern in Berührung kommen. Stoff kann sich entzünden und Verletzungen verursachen.
- **Beim Benutzen der Kochmulde nicht die Roste, Brennerdeckel, Brennergehäuse oder andere Teile in der Nähe der Flamme berühren.** Diese Teile können so heiß sein, dass sie Verbrennungen verursachen.
- **Wenn die Kochmulde in der Nähe eines Fensters aufgestellt** ist, keine langen Vorhänge verwenden, da sie auf die Kochmulde wehen und eine Brandgefahr darstellen können.
- **Überlaufende Flüssigkeiten und Fette können Rauch erzeugen oder sich entzünden.**
- **Kein Benzin oder andere entzündliche Flüssigkeiten** (auch Flüssigkeiten, die entzündliche Dämpfe entwickeln können), in der Nähe dieser Kochmulde oder anderer Geräte aufbewahren.
- **Töpfe mit handlichen Griffen benutzen,** die beim Kochen kühl bleiben. Siehe „Auswahl des Kochgeschirrs“ auf Seite 123.

LEISTUNGSMERKMALE DER KOCHMULDE VON WOLF MIT VERSIEGELTEN BRENNERN

LEISTUNGSMERKMALE DER KOCHMULDE

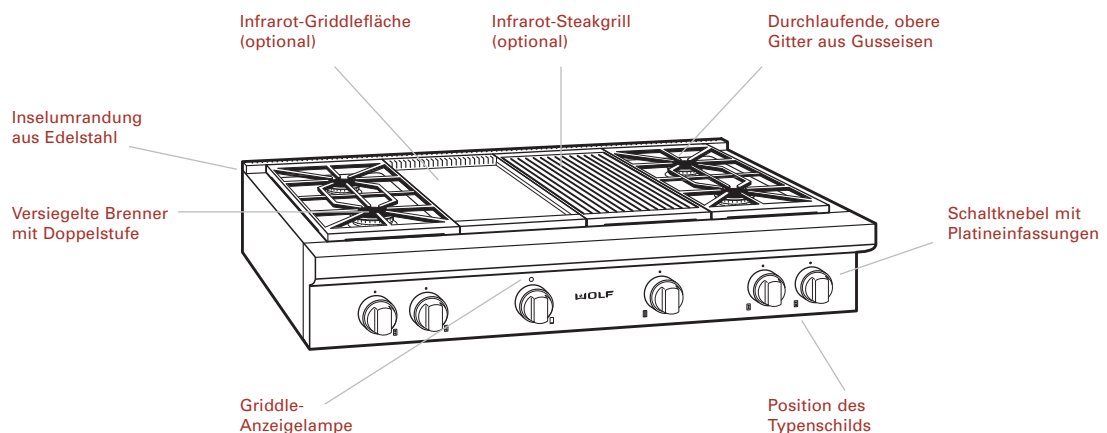
- Erhältlich in Erdgas (I2H, I2E and I2E+) und Flüssiggas (I3P)
- Außenfinish in klassischem Edelstahl mit Inselumrandung
- Markante rote oder schwarze Schaltknebel
- Einfassungen in Platin für alle Schaltknebel - Chrom- oder Messing-einfassungen optional
- Versiegelte Kochmuldenbrenner mit Doppelstufe, alle mit Köchelfunktion und automatischer Neuzündung bei allen Einstellungen
- 4,6-kW- (286 g/h) Brenner mit 0,9 kW (57 g/h) bei der Köcheleinrichtung
- 2,8-kW- (179 g/h) Brenner mit 0,55 kW (43 g/h) bei der Köcheleinrichtung und Schmelzfunktion
- Optionaler 279-mm-Infrarot-Steakgrill mit 5,8 kW (378 g/h)
- Optionaler 279-mm-Infrarot-Griddlefläche oder -Doppelgriddlefläche mit 5,5 kW (336 g/h)
- Optionales französisches 4,6-kW-Kochfeld (286 g/h)
- Porzellanbeschichtete durchlaufende, obere Gitter aus Gusseisen
- CE-zertifiziert für die folgende Gerätekategorie und eingestellt auf Gastyp und Druck:
I3P – G31 bei 37 mbar
I2E – G20 bei 20 mbar
I2E+ – G20/25 bei 20/25 mbar
I2H – G20 bei 20 mbar



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.

KOCHMULDE MIT VERSIEGELTEN BRENNERN

Modell ICBSTR484CG abgebildet



LEISTUNGSMERKMALE DER KOCHMULDE VON WOLF MIT VERSIEGELTEN BRENNERN



ZUBEHÖR FÜR KOCHMULDEN

Dieses optionale Zubehör ist über Ihren Wolf-Händler lieferbar. Ihren örtlichen Händler finden Sie im internationalen Abschnitt auf unserer Website wolfappliance.com.

- Sockel in klassischem Edelstahl, 127 mm oder 254 mm
- 508-mm-Sockel in klassischem Edelstahl mit Regal
- Schwarze Schaltknebel
- Einfassungen in Akzentfarben in Chrom oder Messing
- Porzellanbeschichteter Wok-Rost für zwei Brenner
- Porzellanbeschichteter S-Rost für zwei Brenner
- Umbauset für große Höhen

ZUBEHÖR

Optionales Zubehör kann über Ihren Wolf-Händler bezogen werden. Ihren örtlichen Händler finden Sie im internationalen Abschnitt auf unserer Website wolfappliance.com.

OBERFLÄCHENBRENNER

Jeder Oberflächenbrenner wird mit einer Zündelektrode gezündet. Dadurch sind keine ständig brennenden Zündflammen erforderlich. Zusätzliche Sicherheit und Bedienfreundlichkeit bietet das elektronische Nachzündungssystem: ein Brenner, der versehentlich ausgeschaltet wurde, wird automatisch wieder angezündet.

Die großen Brenner verfügen über eine Nennleistung von 4,6 kW (286 g/h) auf 🔥, wobei bei der Köcheleinstellung 0,9 kW (57 g/h) erzeugt wird. Der kleine Brenner verfügt über eine Nennleistung von 2,8 kW (179 g/h) auf 🔥, wobei bei der Köcheleinstellung 0,55 kW (43 g/h) erzeugt wird. Alle Brenner haben Einstellungen zum Köcheln.

Ein herausragendes Merkmal der Wolf-Steuerung mit niedrigem kW-Verbrauch ist die gleichmäßige Wärmeabgabe ohne ständige Zündvorgänge. Die Flamme behält ihren vollen Durchmesser, lediglich die Wärmeabgabe wird verringert. Diese patentierte Doppelstufenkonstruktion der Brenner ermöglicht sowohl das Kochen mit großer Flamme als auch die Regulierbarkeit bei der niedrigsten Köcheleinstellung für geringe Hitze.

MONTAGE DER DOPPELSTUFENBRENNER

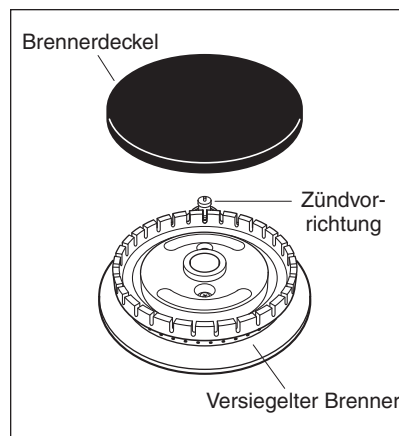
Die einzigartige Konstruktion des Doppelstufenbrenners vereint alle Teile des Brenners in einem einzigen Element.

Nach dem Reinigen oder Entfernen von Teilen der Brenner ist es äußerst wichtig, dass die Brenner wieder korrekt zusammengesetzt werden.

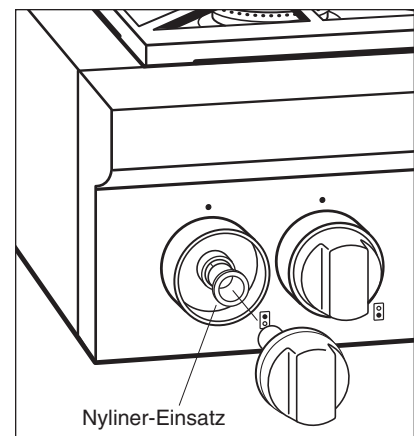
Der Brennerdeckel sollte flach auf dem Brenner sitzen; ansonsten wird keine blaue Flamme erzeugt. Siehe die Abbildung unten.

⚠ VORSICHT

Wenn die Brennerteile nicht richtig ausgerichtet sind, können Flammen oder Gas entweichen und Ihren Herd beschädigen oder zwischen den Einzelteilen verbrennen, was zu einer schlechten Leistung führt.



Montage des Doppelstufenbrenners






Nyliner-Einsatz







SCHALTKNABEL

Die Schaltknabel sind so angeordnet, dass ihre Position den jeweiligen Brennern entspricht. Die Schaltknabel ganz links regeln die Brenner auf der linken Seite. Dementsprechend regeln die Schaltknabel ganz rechts die Brenner auf der rechten Seite.

Für den präzisen Sitz der Schaltknabel ist ein Nyliner-Einsatz zwischen dem Schaltknabel und der Einfassung erforderlich. Wenn Sie die Schaltknabel zum Reinigen abnehmen, setzen Sie den Nyliner-Einsatz wieder in die Einfassung ein. Dies erleichtert den Wiedereinbau der Schaltknabel. Siehe die Abbildung auf Seite 112.


Brenner zünden: Entsprechenden Schaltknabel eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn auf  einstellen. Sie hören ein klickendes Geräusch und sehen, wie der Brenner gezündet wird. Nach dem Anzünden des Brenners wird der Schaltknabel weiter gegen den Uhrzeigersinn auf eine der Einstellungen von  bis  gedreht.

Kochen bei der KÖCHELEINSTELLUNG:

Schaltknabel des Brenners auf  stellen. Beim Drehen des Schaltknabels spüren Sie einen Anschlag. Schaltknabel eindrücken und weiter gegen den Uhrzeigersinn drehen. Dadurch wird die Flamme auf die zweite Stufe gestellt. Jetzt können Sie eine beliebige Variation der Köchelflammeinstellung  von  bis  wählen.

Jeder Schaltknabel muss zur Betätigung eingedrückt werden. Obwohl diese Konstruktion kindersicher ist, sollten Kinder nie unbeaufsichtigt in der Küche gelassen werden, wenn die Kochmulde in Betrieb ist.

⚠ VORSICHT

Lassen Sie keine Töpfe auf der Einstellung , wenn Sie nicht im Raum sind. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie mit Öl oder Fett kochen. Es kann so heiß werden, dass es sich entzündet.



HÖHE UND AUSSEHEN DER FLAMME

Stellen Sie die Flamme so ein, dass sie gerade hoch genug ist, um die gewünschte Intensität des Kochens zu gewährleisten und den Boden des Topfs abdeckt. Stellen Sie die Flamme nie so ein, dass sie über den Boden des Topfs hinaus brennt. Töpfe mit kleinerem Durchmesser sollten auf dem Brenner hinten links verwendet werden.

Bei Erdgas sollte die Flamme blau und in der Mitte dunkelblau mit minimalen Spuren einer gelben Flamme sein. Eine gelbe Flamme ist ein Anzeichen für die falsche Mischung von Luft und Gas oder Verunreinigungen in der Gasleitung zum Herd. Wenn dies häufiger vorkommt, bitten Sie einen autorisierten Wolf-Kundenservice, das Gemisch einzustellen. Bei Flüssiggas ist eine gelbe Spitze der Flamme zulässig und bedarf keiner Einstellung.

Wenn der Brenner bei Flüssiggas ausgeschaltet wird, ist ein ploppendes Geräusch zu hören. Das ist normal.

ROSTE EINSETZEN

Die Roste aus Gusseisen mit niedrigem Profil sind passgenau hergestellt, damit Sie die Töpfe zwischen den Brennern verschieben können, ohne sie zwischen den Rosten anzuheben oder zu kippen. Jeder Rost sitzt sicher in kleinen Mulden an jeder Ecke der Brennerwanne.

Die durchlaufenden Roste sind austauschbar, mit Ausnahme des Steakgrillrosts und des Brennerrosts.

Platzieren Sie die mit Porzellan beschichteten Gusseisenroste über zwei Brenner. Gummiplättchen unter den Roststützen passen in die kleinen Mulden der Brennerwannen.

Die Auffangwanne hat ein Volumen von 0,6 l überlaufener Flüssigkeit je Wanne für zwei Brenner.

BEVOR SIE IHRE KOCHMULDE BENUTZEN

Vor der ersten Benutzung sollten Sie Ihr Gaskochmulde gründlich mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen. Dadurch entfernen Sie Öl- und Fettrückstände vom Herstellungsprozess. Siehe Empfehlungen für die Reinigung auf Seite 124–125.

WICHTIGER HINWEIS: Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung Ihrer Kochmulde mit versiegelten Brennern, ob die Brennerdeckel richtig sitzen.

Die Griddleflächen und französischen Kochfelder müssen „eingebraunt“ werden, um Ölrückstände an ihrer Unterseite zu entfernen. Damit Lebensmittel nicht an der Oberfläche haften und um die Oberfläche vor Feuchtigkeit zu schützen, müssen Griddlefläche und das französische Kochfeld vor der ersten Benutzung behandelt werden. Auf den folgenden Seiten finden Sie spezifische Anweisungen für die Verwendung des optional erhältlichen Steakgrills, der Griddlefläche und des französischen Kochfelds.

Es ist sehr wichtig, dass Sie das richtige Kochgeschirr verwenden. Für Empfehlungen zur Auswahl des Kochgeschirrs siehe Seite 123.





INFRAROT-STEAKGRILL

Diese optionale Ausstattung beinhaltet einen Infrarotbrenner, durch den das Grillen mit Gas bei höchster Qualität und Effizienz ermöglicht wird. Eine Heizplatte mit zahlreichen Löchern verteilt die Hitze gleichmäßig über den Rost. Der Brenner wird an der Oberfläche der Keramikplatte orange-rot. Wenn er glüht, überträgt er intensive Hitze auf das Grillgut. Damit wird die Außenseite versiegelt; das Innere bleibt zart und saftig.

Der Infrarotbrenner ist für den Betrieb mit 5,8 kW (378 g/h) kW bei 100 % Wärmeabgabe ausgelegt.

Vor der ersten Benutzung des Steakgrills schieben Sie die Schlitze der Heizplatte über die vordere Ableitkante des Grillrahmens, um die Ränder des Steakgrills oben auszurichten.

TIPPS ZUM GRILLEN

- Schalten Sie die Abzugshaube fünf Minuten vor der Benutzung des Grills ein.
- Die einzige Einstellung auf dem Schaltknebel ist „Stark“. Wenn der Schaltknebel Regler nicht voll auf  eingestellt ist, kann sich der Brenner blau verfärben und die Zündvorrichtung Funken sprühen. Den Schaltknebel wieder auf  stellen.
- Immer mageres Fleisch verwenden oder das Fett vor dem Grillen entfernen. Beim Grillen von Fleisch und Geflügel mit übermäßigem Fett kann es vorkommen, dass sich das Fett entzündet.

- Beim Grillen von Hähnchenbrust und Keulen die Haut entfernen, um zu verhindern, dass sich diese entzündet. Die Teile mit Erdnussöl bestreichen, damit sie nicht am Grillrost haften.
- Wenn sich Fett entzündet, Grillgut mit einer langen Grillzange schnell an eine andere Stelle des Grills legen.
- Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit mit Marinade bestreichen.
- Einen Timer verwenden, der Sie erinnert, wenn die Hälfte der Grillzeit erreicht ist.
- Den Steakgrill noch ca. 10 Minuten nach Beenden des Grillvorgangs eingeschaltet lassen. Dadurch lässt sich der Steakgrill besser reinigen, sobald er ausreichend abgekühlt ist.



ACHTUNG

Um zu verhindern, dass sich Grillgut entzündet, Steakgrill bei der Benutzung nie unbeaufsichtigt lassen.

INFRAROT-STEAKGRILL

BETRIEB DES INFRAROT-STEAKGRILLS

WICHTIGER HINWEIS: Vor Inbetriebnahme des Steakgrills die Edelstahlabdeckung entfernen.

- Den Schaltknebel gegen den Uhrzeigersinn auf  stellen.
- Steakgrill ca. 10 Minuten vorheizen, bevor Sie das Grillgut auf den Grill legen. Die Keramikplatten glühen orange-rot.
- Zum Ausschalten des Steakgrills den Schaltknebel im Uhrzeigersinn auf  stellen.

⚠ VORSICHT

Auf dem Grillrost kein Kochgeschirr verwenden.

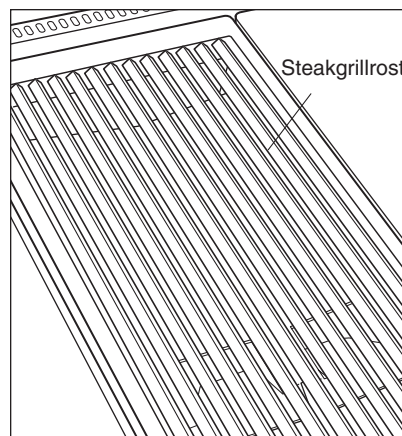
MONTAGE DES STEAKGRILLS

Beachten Sie folgende Schritte beim Auseinandernehmen des Steakgrills zu Reinigungszwecken:

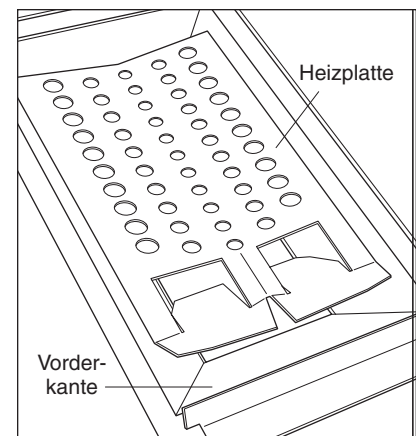
- 1) Grillrost entfernen. Siehe die Abbildung unten.
- 2) Heizplatte entfernen. Siehe die Abbildung unten.
- 3) Grillrahmen herausnehmen.
- 4) Grillrahmen nach dem Reinigen wieder einsetzen.
- 5) Schlitze vorne in der Heizplatte auf die Vorderkante ausrichten. Die Schlitze liegen über der Vorderkante flach auf dem Grillrahmen auf.
- 6) Grillrost wieder einsetzen.

⚠ VORSICHT

Achten Sie beim Zusammenbau des Grills darauf, dass Sie die Zündvorrichtung nicht berühren. Sie ist leicht zerbrechlich.



Steakgrillrost



Heizplatte des Steakgrills



INFRAROT-STEAKGRILL

PFLEGE DES STEAKGRILLS

Damit Ihr Grill immer gepflegt aussieht, empfehlen wir, ihn nach jeder Benutzung zu reinigen.

- **Grillrost** (Gusseisen mit Porzellanbeschichtung): Nach dem Abkühlen herausnehmen und in das Spülbecken legen. Speisereste mit einer Bürste mit weichen Borsten vom Grill entfernen. Anhaftende Speisereste mit sehr heißem Wasser übergießen. Mit nassen Küchentüchern abdecken und weiter mit heißem Wasser übergießen, damit sich die Speisereste durch die Einwirkung von Wärme und Feuchtigkeit lösen. Restliche Verschmutzungen mit seifigem Topfreiniger entfernen. Abspülen und trocknen.
- **Grillrahmen** (Edelstahl): Von der Kochmulde abnehmen. In heißem Wasser mit Spülmittel einweichen. Gründlich abwaschen, ggf. Topfreiniger verwenden.
- **Zündvorrichtung** (Keramik): Zündvorrichtung nicht berühren. Sie ist leicht zerbrechlich.

WICHTIGER HINWEIS: Für die Einzelteile des Steakgrills keine gewerblichen Reinigungsmittel verwenden.

⚠ VORSICHT


Die Oberfläche des Steakgrills vor dem Reinigen ausreichend abkühlen lassen.



INFRAROT-GRIDDLEFLÄCHE


Die Stahl-Griddleplatte wird bei 5,5 kW (336 g/h) betrieben. Sie wird durch einen Thermostaten geregelt, das heißt, dass die eingestellte Temperatur automatisch gehalten wird. Um zu verhindern, dass Grillgut an der Oberfläche haftet und um die Oberfläche vor Feuchtigkeit zu schützen, muss die Griddlefläche vor der ersten Benutzung versiegelt werden. Durch die Versiegelung und Benutzung verändert sich das Aussehen der Griddlefläche.

GRIDDLEFLÄCHE VERSIEGELN

- Die Oberfläche mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Abspülen und trocknen.
- Dunstabzughaube 5 Minuten vor Benutzung der Griddlefläche einschalten.
- Die Griddlefläche muss „einbrennen“. Die Griddlefläche 30 Minuten bei 175°C einschalten, um Ölrückstände von der Unterseite zu entfernen. Griddlefläche nach 30 Minuten ausschalten und abkühlen lassen.
- Zum Versiegeln 5 ml Erdnussöl oder Pflanzenöl pro 279 mm Griddlefläche in die Mitte geben und mit Papierhandtuch gleichmäßig verteilen, dabei die Ecken aussparen. Nicht zu viel Öl auftragen. Überschüssiges Öl hinterlässt einen gummiartigen Rückstand, der entfernt werden muss.
- Den Schaltknebel eindrücken und auf 175 °C stellen. So lange erwärmen, bis das Öl zu rauchen beginnt. Die Griddlefläche auf  stellen. Überschüssiges Öl abwischen, sobald die Griddlefläche nur mehr lauwarm ist. Danach Griddlefläche vollständig abkühlen lassen.
- Vorgang mit einem weiteren Teelöffel Öl wiederholen. Die braune Farbe der Griddlefläche wird im Laufe der Benutzung dunkler.

BENUTZUNG DER GRIDDLEFLÄCHE

WICHTIGER HINWEIS: Edelstahlabdeckung vor dem Benutzen der Griddlefläche abnehmen.

- Dunstabzughaube 5 Minuten vor Benutzung der Griddlefläche einschalten.
- Zum Aufheizen der Griddlefläche Regler eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur einstellen. Das klickende Geräusch kommt von der elektronischen Zündung, die den Brenner einschaltet. Nach dem Einschalten des Brenners wird die Temperatur von einem Thermostaten geregelt.
- Ca. 10 Minuten vorheizen. Nach dem Vorheizen erlischt die Anzeigeleuchte der Griddlefläche. Die Leuchte schaltet sich ein und aus, je nach der Wärmemenge, die der Thermostat benötigt, um die eingestellte Temperatur zu halten. Damit wird die Wärme gleichmäßig über den Grillrost verteilt und die eingestellte Temperatur wird gehalten.
- Die Doppelgriddlefläche hat zwei Brenner mit Schaltknebeln, die unabhängig voneinander bedient werden. Wenn nur eine Griddlefläche benutzt wird, strahlt etwas Wärme auf die andere Griddlefläche aus.
- Zum Ausschalten der Griddlefläche den Schaltknebel im Uhrzeigersinn auf  stellen.

VORSICHT

Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel mit hohem Fettanteil zubereiten. Es kann so heiß werden, dass es sich entzündet.



INFRAROT-GRIDDLEFLÄCHE

PFLEGE DER GRIDDLEFLÄCHE

- Das Fett mit einem Metallschaber in die Auffangschale schieben.
- Oberfläche nach dem Abkühlen mit einem Papierhandtuch abwischen, um Fett- oder Ölrückstände zu entfernen.
- Die Griddlefläche mit Schaber reinigen. 0,1 L warmes Wasser und 5 ml Griddlereiniger auf die Griddlefläche gießen und das Fett in die Auffangschale schaben. Auffangschale entleeren. Die Griddlefläche mit 0,1 L warmem Wasser abspülen und Papierhandtüchern trocknen.
- Nach jedem Reinigungsvorgang etwas Erdnussöl oder Pflanzenöl mit einem sauberen Tuch auf die Griddlefläche auftragen.
- Fettauffangschale nach jeder Benutzung reinigen. Fett gründlich entfernen, da sich die Rückstände sonst entzünden können.
- Fettauffangschale vorsichtig anheben und herausziehen. Schale mit seifigem Wasser und einem sauberen Tuch reinigen. Schale wieder einsetzen, indem Sie die kurze Seite unter die Kante der Griddlefläche schieben und in die Öffnung absenken.
- Versiegelung gelegentlich gründlich entfernen und neu auftragen. Zum Entfernen entweder Weißweinessig und Wasser oder Sprudel auf eine leicht erwärmte Oberfläche auftragen. Mit feiner Drahtbürste oder einem Putzstein für Griddleflächen mit feiner Körnung schrubben. Ggf. wiederholen. Nach dem Reinigen mit einer dünnen Ölschicht versiegeln.

⚠ VORSICHT

Griddleoberfläche vor dem Reinigen ausreichend abkühlen lassen.

FRANZÖSISCHES KOCHFELD

Das mit 4,6 kW (286 g/h) betriebene französische Kochfeld ist optional erhältlich und bietet eine 559 mm breite Kochfläche. Die Temperatur nimmt von innen nach außen ab. Damit können mehrere Töpfe gleichzeitig verwendet werden, um unterschiedliche Zutaten zu kochen. Braten Sie zum Beispiel Hühnchen in der Nähe der Mitte und lassen Sie Sauce am Rand köcheln, während Sie Gemüse an einer anderen Stelle am Rand warm halten. Ordnen Sie die Töpfe oder Pfannen nach Inhalt und Menge an. Siehe die Abbildungen weiter unten.

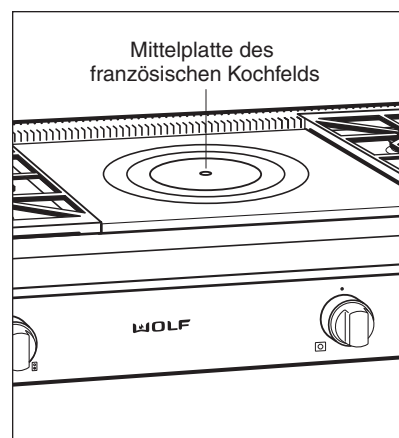
Die Kochfläche besteht aus poliertem Gusseisen mit ausgezeichneter Wärmeleitung. Durch die verschiedenen Ringe vergrößert sich die erwärmte Fläche und bleibt eben. Die Ringe bewirken auch eine Unterbrechung der Wärmeleitung im Gusseisen und verteilen die Wärme allmählich von der Mitte nach außen.

Um die gusseiserne Oberfläche vor Feuchtigkeit zu schützen, muss das französische Kochfeld vor der ersten Benutzung versiegelt werden. Durch die Versiegelung und Benutzung verändert sich das Aussehen des französischen Kochfelds.

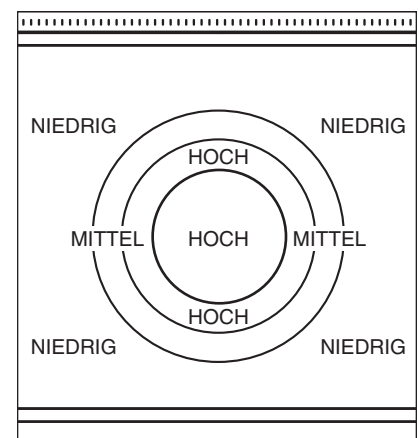
FRANZÖSISCHES KOCHFELD VERSIEGELN

- Oberfläche mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen. Abspülen und trocknen.
- Dunstabzughaube 5 Minuten vor Benutzung des französischen Kochfelds einschalten.
- Das französische Kochfeld muss „einbrennen“. Französisches Kochfeld 30 Minuten einschalten, um Ölrückstände von der Unterseite zu entfernen. Französisches Kochfeld nach 30 Minuten ausschalten und abkühlen lassen.
- Zum Versiegeln eine dünne Schicht Erdnussöl oder Pflanzenöl mit einem Tuch oder Lappen auftragen. Öl bei lauwarmer Oberfläche gleichmäßig verteilen, bis es vom Gusseisen aufgenommen wird. Nicht zu viel Öl auftragen. Überschüssiges Öl entwickelt beim Erhitzen starken Rauch und hinterlässt einen gummiartigen Rückstand, der entfernt werden muss. Verwenden Sie kein Olivenöl, da es ebenfalls einen gummiartigen Rückstand hinterlässt.
- Es ist normal, dass das Gusseisen im Laufe der Zeit eine blauschwarze Farbe annimmt.

Wenn die Versiegelung korrekt ausgeführt wurde, ist die Oberfläche vor Feuchtigkeit geschützt. Die Farbe dunkelt im Laufe der Zeit nach, ein Zeichen, dass das französische Kochfeld vollständig gehärtet und ordnungsgemäß versiegelt wurde. Dies erleichtert die regelmäßige Wartung.



Mittellatte des französischen Kochfelds





Wärmezonen des französischen Kochfelds



FRANZÖSISCHES KOCHFELD

BEDIENUNG DES FRANZÖSISCHEN KOCHFELDS

WICHTIGER HINWEIS: Edelstahlabdeckung vor dem Benutzen des französischen Kochfelds abnehmen.

- Dunstabzughaube 5 Minuten vor Benutzung des französischen Kochfelds einschalten.
- Zur Verwendung des französischen Kochfelds den Schaltknebel eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis Sie das klickende Geräusch hören, das anzeigt, dass der Brenner gezündet wurde. Wenn Sie hören, dass der Brenner gezündet wurde, den Schaltknebel im Uhrzeigersinn auf die Einstellung  drehen.
- Das französische Kochfeld vor der Benutzung 25 bis 30 Minuten aufheizen, um die gusseiserne Platte gründlich zu erwärmen.
- Die zum Kochen erforderliche Wärme erhalten Sie, indem Sie den Topf entweder zur Mittelplatte nach innen (wärmer) oder nach außen (kälter) schieben. Damit haben Sie Ihre empfindlichsten Saucen voll im Griff. Die Höhe der Flamme muss nicht verändert werden.
- Zum Ausschalten des französischen Kochfelds den Schaltknebel im Uhrzeigersinn auf  stellen.

TIPPS ZUM KOCHEN MIT DEM FRANZÖSISCHEN KOCHFELD

- Immer Töpfe oder Pfannen benutzen, Speisen nie direkt auf der Oberfläche kochen.
- Mittelplatte beim Kochen nie entfernen.
- Größere Mengen Wasser lassen sich am schnellsten auf einem der Gasbrenner zum Kochen bringen.

VORSICHT

Töpfe im heißen Bereich des französischen Kochfelds nie unbeaufsichtigt lassen. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie mit Öl oder Fett kochen. Es kann so heiß werden, dass es sich entzündet.



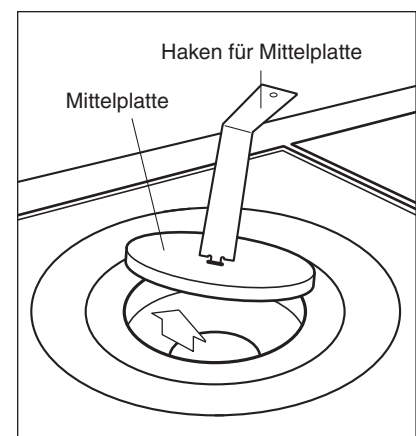
FRANZÖSISCHES KOCHFELD

PFLEGE DES FRANZÖSISCHEN KOCHFELDS

- Der Feuchtigkeitsschutz der Oberfläche bleibt erhalten, wenn Sie diese stets versiegelt halten.
- Gesamte Oberfläche nach jeder Benutzung reinigen, solange sie noch etwas warm ist. Die Oberfläche mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Abspülen und trocknen.
- Das französische Kochfeld wie eine Bratpfanne aus Gusseisen behandeln und vor Feuchtigkeit schützen.
- Nach jeder Benutzung mit Erdnussöl oder Pflanzenöl einreiben, bis ein leichter Glanz entsteht.
- Es kann erforderlich sein, regelmäßig Öl und Flecken von der Platte zu entfernen. Eine geringe Menge Weißweinessig und Wasser auf die noch warme Oberfläche auftragen. Wiederholen, bis alle Ölrückstände entfernt wurden.
- Der Brenner des französischen Kochfelds befindet sich unter der Mittelplatte. Die Platte bleibt während des Kochens an ihrer Stelle, kann jedoch zum Prüfen oder zur Wartung des Brenners mit dem in der nachstehenden Abbildung gezeigten Haken entfernt werden.

⚠ VORSICHT

Oberfläche des französischen Kochfelds vor dem Reinigen ausreichend abkühlen lassen.



Mittelplatte des französischen Kochfelds herausnehmen




AUSWAHL DES KOCHGESCHIRRS

Um optimale Ergebnisse beim Kochen zu erzielen, empfehlen wir die Verwendung von mittelschweren bis schweren Töpfen mit flachem Boden, Metallgriffen und gut schließenden Deckeln.

Wählen Sie Töpfe aus Werkstoffen, die eine gute Wärmeleitfähigkeit besitzen, wie zum Beispiel Aluminium und Kupfer. Diese Metalle sind manchmal zwischen den inneren und äußeren Schichten eines Topfes eingeschlossen. Unabhängig davon, ob sie von außen sichtbar sind oder nicht, tragen sie zu einer gleichmäßigen Verteilung der Wärme bei.

Beachten Sie die folgenden Richtlinien für die Auswahl von Töpfen für die Kochmulde:

- Griddlepfannen oder offene Bräter, die zwei Brenner bedecken, können unter der Voraussetzung verwendet werden, dass sie sich nicht verziehen.
- Wenn ein großer Topf auf einen Brenner gestellt wird, sollte sein Durchmesser 254 mm nicht überschreiten.
- Wählen Sie bei Benutzung von Töpfen aus Gusseisen, emailliertem Stahl, Glaskeramik oder mit einer Antihafbeschichtung die niedrigeren Einstellungen zum Kochen. Starke Hitze führt bei Töpfen dieser Art zur Bildung von Brandflecken oder eingebrannten Stellen.
- Töpfe beim Kochen mit Deckeln abdecken, um die Wirksamkeit zu erhöhen. Wasser wird schneller zum Kochen gebracht, Sie verbrauchen weniger Energie und in der Küche wird es nicht so warm.
- Wählen Sie hohe Töpfe statt breite, niedrige Töpfe. Bei hohen Töpfen kocht die Flüssigkeit nicht so schnell über.
- Verwenden Sie **keine** Töpfe mit übergroßen Böden, die über den Rand der Kochmulde hinausragen. Bei den Einstellungen  kann die unter dem Topf erzeugte Hitze zu Beschädigungen der Oberfläche führen.
- Benutzen Sie für große Töpfe die vorderen Brenner. Die Töpfe lassen sich leichter bewegen, besonders wenn sie heiß sind.
- Verwenden Sie Woks mit flachem Boden.

PFLEGEEMPFEHLUNGEN

KOMPONENTE	PFLEGEEMPFEHLUNGEN
Brennerwanne Emailliertes Porzellan	<p>Vorsicht! Keine Scheuermittel verwenden, da diese die Oberfläche auf Dauer verkratzen.</p> <p>Gegenüber den meisten Flecken unempfindlich, aber nicht vollkommen vor Beschädigung geschützt. Salz und manche Kochflüssigkeiten können Lochfraß und Flecken auf der Oberfläche verursachen. Übergelaufene Flüssigkeiten sofort abwischen.</p> <p>Allgemeine Pflege: Sauberes Tuch oder Schwamm verwenden; mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Abspülen und sofort trocknen.</p> <p>Fettentferner (Spray): Auf ein Tuch sprühen und Oberfläche abwischen, um Fingerabdrücke und Fettspritzer zu entfernen. Sofort trocken wischen, um Streifenbildung zu vermeiden.</p> <p>Wasserflecken: Mit Weißweinessig und Wasser entfernen.</p>
Brennerdeckel Porzellanemail in mattem Finish	<p>Allgemeine Pflege: Zuerst abkühlen lassen. Rost entfernen. Deckel in warmem Wasser mit Flüssigreiniger oder leichten Scheuermitteln reinigen. Lebensmittel oder Getränke mit hohem Säure- oder Zuckergehalt, wie z. B. Milch, Tomaten, Sauerkraut, Fruchtsaft oder Obstfüllungen können Lochfraß oder Kratzer auf der Oberfläche verursachen. So schnell wie möglich vor der nächsten Benutzung entfernen.</p>
Brennerroste Gusseisen mit Porzellanbeschichtung	<p>Aus der Kochmulde entfernen und auf eine ebene Fläche in der Nähe des Spültisches legen.</p> <p>Nicht scheuernde Reinigungsmittel: Heißwasser und Flüssigreiniger, Paste aus Natriumbikarbonat und Wasser, Kunststoffpad oder Schwamm.</p> <p>Leichte Scheuermittel und scheuernde Reinigungsmittel: sparsam anwenden.</p>
Schaltknebel Einfassungen Zinkspritzguss mit Pulverbeschichtung	<p>Schaltknebel nach vorne vom Ventilschaft abziehen (siehe Seite 113, Nylinereinsatz).</p> <p>Allgemeine Pflege: Jeden Schaltknebel mit einem weichem Tuch und mildem Seifenwasser abwischen; abspülen und trocknen. Nicht in Wasser eintauchen oder Scheuermittel verwenden, da sonst die Oberfläche verkratzt und die Beschriftung entfernt wird. Nicht in der Spülmaschine reinigen.</p> <p>Alle dekorativen Elemente an Ihrer Kochmulde von Hand reinigen. Dies sind u. a. Schaltknebel, Einfassungen, Roste und Brennerdeckel. Keine dieser Komponenten in der Geschirrspülmaschine reinigen.</p>
Zündvorrichtungen Keramik	<p>Nur trocken reinigen, Zündvorrichtungen dürfen nicht direkt mit Wasser oder Reinigungsmittel in Berührung kommen. Beim Reinigen um die Brenner darauf achten, dass das Tuch nicht an der Zündvorrichtung hängen bleibt und diese beschädigt.</p>



PFLEGEEMPFEHLUNGEN

KOMPONENTE	PFLEGEEMPFEHLUNGEN
<p>Außenseite der Kochmulde und Sockel Klassischer Edelstahl</p>	<p>Keine Scheuermittel verwenden, da diese die Oberfläche auf Dauer verkratzen.</p> <p>Gegenüber den meisten Flecken unempfindlich, aber nicht vollkommen vor Beschädigung geschützt. Salz und manche Kochflüssigkeiten können Lochfraß und Flecken auf der Oberfläche verursachen. Übergelaufene Flüssigkeiten sofort abwischen.</p> <p>Allgemeine Pflege: Sauberes Tuch oder Schwamm verwenden; mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Abspülen und sofort trocknen.</p> <p>Reinigung außen: Einen sanften, nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwenden und mit einem weichen, nicht fuselnden Tuch auftragen. Einen natürlichen Glanz erzielen Sie, indem Sie die Oberfläche mit einem feuchten, dann mit einem trockenen Mikrofasertuch leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung der Oberfläche arbeiten. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Tuch beim Abwischen nicht von der Oberfläche abheben.</p> <p>Wasserflecken: Mit Weißweinessig und Wasser entfernen.</p>
<p>Schaltblende Klassischer Edelstahl</p>	<p>Reinigungsspray auf ein Tuch sprühen, um Fingerabdrücke und Fettspritzer zu entfernen.</p> <p>Nicht direkt auf die Schaltblende oder um die Ventilschäfte oder Schaltknebel sprühen.</p>



REINIGEN DER KOCHMULDE

REINIGUNG AUSSEN

Reinigen der Außenseite aus klassischem

Edelstahl: Einen sanften, nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwenden und mit einem weichen, nicht fuselnden Tuch auftragen. Einen natürlichen Glanz erzielen Sie, indem Sie die Oberfläche mit einem feuchten, dann mit einem trockenen Mikrofasertuch leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung der Oberfläche arbeiten. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Tuch beim Abwischen nicht von der Oberfläche entfernen.

Siehe Empfehlungen für die Pflege auf Seite 124–125 mit Hinweisen zur Reinigung spezifischer Komponenten der Kochmulde von Wolf mit versiegelten Brennern.

HINWEISE ZUM REINIGEN DER KOCHMULDE

- Lassen Sie die Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen.
- Übergelaufene Flüssigkeiten und Spritzer am besten immer sofort, spätestens aber nach dem Abkühlen der Kochmulde abwischen. Eingebraunte Spritzer können die Oberfläche auf Dauer beschädigen oder verfärben.
- Wenn Sie nicht wissen, ob Sie das richtige Reinigungsmittel verwenden, lesen Sie die Beschreibung auf dem Etikett. Um festzustellen, ob das Reinigungsmittel für Ihren Herd verwendet werden kann, Reinigungsmittel an einer unauffälligen Stelle mit leichtem Druck auftragen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Sprühmittel verwenden. Manche von ihnen enthalten ätzende Bestandteile, die Teile und Oberflächen in der Nähe beschädigen können. Diese Teile und Oberflächen abdecken, damit der Inhalt des Reinigungsmittels nur auf die zu reinigende Fläche gesprüht wird.
- Reinigungsmittel nicht auf elektrische Bedienelemente, Zündvorrichtungen, Drähte oder Ventilschäfte der Schaltknebel sprühen.



ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

PROBLEM	MÖGLICHE LÖSUNG
Brennerflamme brennt nicht gleichmäßig	Brennerdeckel des versiegelten Doppelstufenbrenners ausrichten (siehe Beschreibung auf Seite 112).
Speisen kochen oder garen in einem Bereich des Topfes mehr als in anderen Bereichen	<p>Topf nicht mittig auf dem Brenner platziert.</p> <p>Topf leitet die Wärme nicht gleichmäßig weiter.</p> <p>Boden des Topfes hat sich verzogen und sitzt nicht eben auf dem Rost, oder Topf steht aufgrund eines zu schweren Griffs nicht gerade.</p>
Brenner zündet nicht	<p>Keramikzünder ist aufgrund von verschütteter Flüssigkeit oder Reinigungsspray feucht. Keramik vollständig trocknen lassen.</p> <p>Auslassöffnungen des Brennerdeckels sind verstopft. Mit aufgebogener Büroklammer reinigen.</p> <p>Wenn ein FI-Schutzschalter verwendet wird, prüfen, ob dieser ausgelöst wurde.</p>
Brenner verlöschen, wenn mehr als ein großer Bräter oder eine Griddlefläche gleichzeitig benutzt werden	Gas benötigt die richtige Luftzufuhr, um richtig verbrennen zu können. Durch die gleichzeitige Verwendung von zwei übergroßen Töpfen wird die Luftzufuhr eingeschränkt.
Das Essen im Topf kocht über und fließt in die Brennertröpfwanne	Hitze zu hoch eingestellt oder Topf ist für seinen Inhalt zu klein.
Wasser wird nicht schnell genug zum Kochen gebracht	<p>Wassertemperatur kälter als gewöhnlich.</p> <p>Topfdeckel benutzen, um hohe Einstellung 🔥 bestmöglich zu nutzen.</p> <p>Topfdurchmesser zu groß oder Boden des Topfes ist verzogen.</p>
Speisen braten beim Sautieren nicht schnell genug an	<p>Sie haben zu viel auf einmal in die Pfanne gegeben; geben Sie weniger in die Pfanne und sautieren Sie portionsweise.</p> <p>Die Speisenstücke sind zu groß oder die Speisen haben eine niedrigere Temperatur als sonst.</p> <p>Pfanne leitet die Wärme nicht gleichmäßig weiter.</p>
Bei der Köcheleinstellung werden keine gleichmäßigen Temperaturen aufrechterhalten	Empfindliche Speisen benötigen beim Köcheln möglicherweise eine niedrigere Temperatur, damit sie nicht anbrennen.

SERVICEINFORMATIONEN

Geben Sie bei Anfragen nach Informationen, Dokumentation, Ersatzteilen oder Kundendienst immer Modell und Seriennummer Ihrer versiegelten Kochmulde an. Beide Nummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt, das sich auf der Unterseite der versiegelten Kochmulde befindet. Siehe Abbildung auf Seite 110. Übertragen Sie die Angaben für künftige Anfragen in die folgenden Felder.

KONTAKTINFORMATIONEN

Website:
wolfappliance.com

Modellnummer _____

Seriennummer _____

Installationsdatum _____

Wolf-Händler und Telefon

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN

Lesen Sie sich die Anweisungen in Fehlersuche und -behebung auf Seite 127 durch, bevor Sie sich an den Wolf-Händler oder die regionale Vertriebsstelle wenden. Überprüfen Sie, ob eine Sicherung durchgebrannt ist oder ausgelöst wurde und ob die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen wurde. Der Ausfall Ihres Geräts kann auch durch einen Stromausfall verursacht worden sein.

Die Informationen und Abbildungen in dieser Anleitung sind das urheberrechtlich geschützte Eigentum der Wolf Appliance, Inc., einem Tochterunternehmen der Sub-Zero, Inc. Weder dieses Handbuch noch darin enthaltene Informationen oder Abbildungen dürfen insgesamt oder teilweise ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Wolf Appliance, Inc., einem Tochterunternehmen der Sub-Zero, Inc., kopiert oder verwendet werden.

©Wolf Appliance, Inc. Alle Rechte vorbehalten.

WOLF APPLIANCE, INC.
PO BOX 44848
MADISON, WI 53744 USA
WOLFAPPLIANCE.COM

809932 10/2007



WOLF[®]

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>