

GAS COOKTOPS

USE & CARE GUIDE

GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GUIDA ALL'USO E ALLA MANUTENZIONE

BEDIENUNGS-UND PFLEGEANLEITUNG



Contents

- 3 Safety Precautions
- 4 Gas Cooktop Features
- 4 Cooktop Operation
- 5 Care Recommendations
- 5 Troubleshooting
- 5 Wolf Warranty

Customer Care

The model and serial number are printed on the enclosed product registration card. Both numbers are also listed on the product rating plate. Refer to page 4 for rating plate location. For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. Record this information below for future reference.

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

Important Note

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

IMPORTANT NOTE highlights information that is especially important.

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

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

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

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

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

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

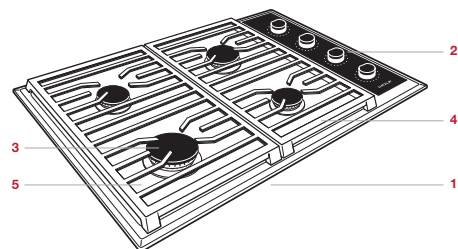
GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Read this guide carefully before using this appliance to reduce risk of fire, electric shock or injury.
- Before performing service, shut off gas supply by closing the gas shut-off valve and shut off electricity to this appliance.
- Keep appliance area clear and free from combustible material.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated; keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- For safety when cooking, set burner controls so flame does not extend beyond the bottom of pan.
- Wear proper apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using this appliance.
- Use extreme caution when moving a grease kettle or disposing of hot grease.
- Always use dry pot holders when removing pans from this appliance. Wet or damp pot holders can cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of pot holders.
- Clean only those parts listed in this guide.
- Do not repair or replace any part of this appliance unless specifically recommended in literature accompanying this appliance.
- Do not obstruct the flow of air to ensure proper combustion and ventilation.
- Do not use aluminum foil to line any part of this appliance.
- Never use this appliance to warm or heat the room.
- When using this appliance, do not touch grates, burner caps, burner bases or any other parts in proximity to the flame. These components may be hot enough to cause burns.
- Do not leave children alone or unattended in the area where this appliance is in use. Never allow children to sit or stand on the appliance.
- Do not store items of interest to children above or at the back of this appliance, as they could climb on the appliance to reach items and be injured.
- Do not use water on grease fires. Smother the flame or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
- Never leave this appliance unattended when in use. Boilovers and greasy spills may smoke or ignite.
- Do not heat unopened food containers, such as baby food jars and cans. Pressure build-up may cause the container to burst and cause injury.
- Do not store flammable materials near burners or let grease or other flammable substances accumulate on this appliance.

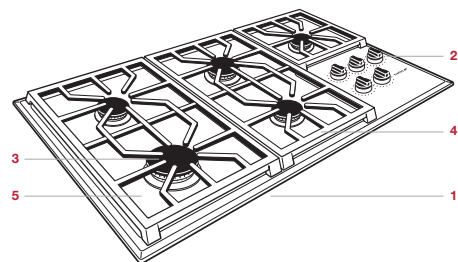
GAS COOKTOP FEATURES

Gas Cooktop Features

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



762 mm Gas Cooktop (model ICBCG304T/S).



914 mm Gas Cooktop (model ICBCG365P/S).

BURNER RATING	kW
762 mm GAS COOKTOP	HIGH
Large	5.3
Medium	3.5
(2) Small	2.7
914 mm GAS COOKTOP	HIGH
Large	5.3
Medium	3.5
(3) Small	2.7

COOKTOP OPERATION

Getting Started

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


- To ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed, clean the cooktop thoroughly with hot water and a mild detergent prior to use. Rinse and dry with a soft cloth. Refer to care recommendations on page 5.
- Verify surface burner components are assembled correctly.

Sabbath

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

Cooktop Operation

SURFACE BURNERS

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

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

CAUTION

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

CAUTION

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

CONTROL KNOBS

For 914 mm models, the control knobs are positioned to corresponded with the surface burners they regulate. For 762 mm models, a diagram above each knob indicates which surface burner it regulates.

CARE RECOMMENDATIONS

Care Recommendations

CLEANING

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

TROUBLESHOOTING

Troubleshooting

OPERATION

Cooktop does not operate.

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

Erratic flame, poor ignition or no ignition.

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

SERVICE

- Maintain the quality built into your product by contacting Wolf factory certified service.
- When contacting service, you will need the model and serial number of your product. Both numbers are listed on the product rating plate. Refer to page 4 for rating plate location.
- For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. This information should be recorded on page 2 of this guide.

Wolf Products Limited Warranty

INTERNATIONAL PRODUCTS
FOR RESIDENTIAL USE ONLY

FULL TWO YEAR WARRANTY

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

LIMITED THIRD THROUGH FIFTH YEAR WARRANTY

For five years from the date of original installation, Wolf Appliance will repair or replace the following parts that prove to be defective in materials or workmanship: gas burners (excluding appearance), electric heating elements, blower motors (ventilation hoods), electronic control boards, magnetron tubes and induction generators. The part(s) will be repaired or replaced, free of charge, with the owner paying for all other costs including labor. All service provided by Wolf Appliance under the above warranty must be performed by Wolf factory certified service, unless otherwise specified by Wolf Appliance, Inc. Service will be provided during normal business hours.



Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design and the color red as applied to knobs are registered trademarks and service marks of Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, Constant Care, The Living Kitchen, Great American Kitchens The Fine Art of Kitchen Design, and Ingredients are registered trademarks and service marks of Sub-Zero, Inc. (collectively, the "Company Marks.") All other trademarks or registered trademarks are property of their respective owners in the United States and other countries.

Contenido

- 3 Precauciones de seguridad
- 4 Características de las placas de gas
- 4 Funcionamiento de la placa
- 5 Recomendaciones de mantenimiento
- 5 Localización y solución de problemas
- 5 Garantía Wolf

Atención al cliente

El modelo y el número de serie están impresos en la tarjeta de registro del producto que se adjunta. Esta información también se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 4 para observar la ubicación de la placa de datos. Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Guarde la siguiente información para tenerla como referencia en el futuro.

INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO
Referencia del modelo
Número de serie
Fecha de instalación
Nombre del servicio certificado
Número del servicio de asistencia técnica certificado
Distribuidor autorizado
Número del distribuidor

Nota importante:

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

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

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

▲ AVISO

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

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

QUÉ SE DEBE HACER SI HUELE A GAS:

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

La instalación y el mantenimiento de este aparato deben ser realizados por un instalador cualificado, un centro de asistencia técnica o el proveedor de gas, y su conexión a tierra debe ser realizada por un técnico certificado.

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

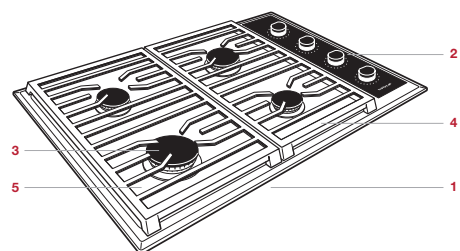
- Lea atentamente esta guía antes de utilizar este aparato para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o daños.
- Antes de llevar a cabo cualquier tarea de mantenimiento, corte el suministro de gas al cerrar la válvula de cierre y, a continuación, desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.
- Mantenga el área del aparato despejada y procure no tener materiales combustibles cerca.
- La utilización de un aparato de cocción de gas produce calor y vaho en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada; mantenga despejados los agujeros de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánico (campana extractora mecánica).
- Si utiliza mucho el aparato y de manera prolongada, es posible que necesite ventilación adicional, por ejemplo, puede abrir una ventana, o si desea que la ventilación sea más eficaz, aumente el nivel de la ventilación mecánica, si dispone de ella.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de más de 8 años y personas con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o les hayan enseñado cómo utilizar el aparato de forma segura y comprendan los peligros que supone. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no pueden realizar las tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión.

- Para cocinar con seguridad, ajuste los controles del quemador para que la llama no se extienda por la parte superior del recipiente.
- Lleve ropa adecuada. No lleve nunca prendas sueltas u holgadas mientras esté utilizando este aparato.
- Tenga especial cuidado cuando mueva un colector de grasa o deseche grasa caliente.
- Utilice siempre elementos aislantes secos para retirar las cazuelas de este aparato. Si los elementos aislantes están húmedos o mojados pueden producirle quemaduras por vapor. No utilice un paño de cocina o un paño acolchado en lugar de un elemento aislante.
- Limpie solo las piezas que se especifican en esta guía.
- No repare ni cambie ninguna pieza de este aparato a menos que esto se recomiende específicamente en los documentos que se proporcionan con este aparato.
- No obstruya el flujo de aire para garantizar una adecuada combustión y ventilación.
- No utilice papel de aluminio para forrar ninguna parte de este aparato.
- No utilice nunca este aparato para calentar la habitación.
- Cuando esté utilizando este aparato, 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.
- No debe dejar a los niños solos o desatendidos en el área en la que se esté utilizando este aparato. No permita que los niños se sienten o estén de pie sobre la placa.
- No almacene artículos que puedan gustar a los niños encima o detrás de este aparato, ya que podrían saltar sobre ella para alcanzarlos y resultar heridos.
- No utilice agua para apagar los incendios producidos por grasa. Baje la llama o utilice un agente químico seco o un extintor de espuma.
- No deje nunca el aparato desatendido cuando esté encendido. Los derrames y las salpicaduras de grasa pueden producir humo o incendiarse.
- No caliente recipientes con alimentos que estén cerrados, por ejemplo, envases de comida para bebés o latas. La formación de presión puede hacer que el recipiente explote y causar heridas personales.
- No almacene materiales inflamables cerca de los quemadores ni deje que la grasa u otras sustancias se acumulen en este aparato.

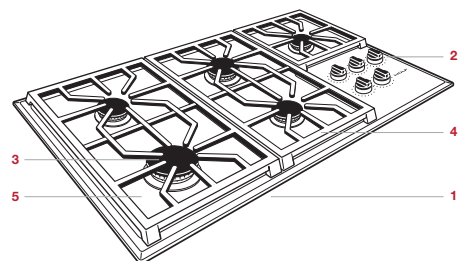
CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA DE GAS

Características de la placa de gas

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



Placa de gas de 762 mm (modelo ICBCG304T/S).



Placa de gas de 914 mm (modelo ICBCG365P/S).

POTENCIA DEL QUEMADOR	kW
PLACA DE GAS de 762 mm	ALTO
Grande	5,3
Medio	3,5
(2) Pequeño	2,7
PLACA DE GAS de 914 mm	ALTO
Grande	5,3
Medio	3,5
(3) Pequeño	2,7

FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA

Primeros pasos

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


- Para garantizar que no queda ningún resto de grasa del proceso de fabricación, limpie minuciosamente la placa con agua caliente y un detergente suave antes de su uso. Aclárela y séquela con un paño suave. Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en la página 5.
- Compruebe que los componentes del quemador de superficie están montados correctamente.

Sabbath

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

Funcionamiento de la placa

QUEMADORES DE SUPERFICIE

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

MANDOS

Para los modelos de 914 mm, los mandos están colocados para que coincidan con los quemadores de la superficie de cocción que regulan. Par los modelos de 762 mm, un diagrama sobre cada mando indica el quemador de superficie que regula.

Recomendaciones de mantenimiento

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

Localización y solución de problemas

FUNCIONAMIENTO

La placa no funciona.

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

Llama errática, enciende poco o no enciende.

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

SERVICIO

- Mantenga la calidad de su producto poniéndose en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado de Wolf.
- Le recomendamos que anote la referencia del modelo y el número de serie del producto cuando se ponga en contacto con el servicio de asistencia técnica. Esta información se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 4 para observar la ubicación de la placa de datos.
- Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Esta información está incluida en la página 2 de esta guía.

Garantía limitada de los productos de Wolf

PRODUCTOS INTERNACIONALES
SOLO PARA USO DOMÉSTICO

GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS

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

GARANTÍA LIMITADA DEL TERCER AL QUINTO AÑO

Durante cinco años después de la fecha de instalación original, Wolf Appliance reparará o sustituirá las siguientes piezas que se compruebe que tengan defectos de material o mano de obra: quemadores de gas (no incluye la apariencia), elementos caloríficos, motores del ventilador (campanas de extracción), tableros de mandos electrónicos, tubos de magnetrón y generadores de inducción. Las piezas se repararán o sustituirán, sin cargo, y el propietario deberá pagar todos los demás costes, incluyendo la mano de obra. El servicio certificado de fábrica de Wolf llevará a cabo todos los servicios proporcionados por Wolf Appliance en virtud de la garantía anterior, a menos de que Wolf Appliance, Inc. especifique lo contrario. El servicio se proporcionará durante el horario laboral normal.



Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design son marcas registradas y marcas de servicio de Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, Constant Care, The Living Kitchen, Great American Kitchens The Fine Art of Kitchen Design, and Ingredients son marcas registradas y marcas de servicio de Sub-Zero, Inc., (en su conjunto, las "Marcas de la Empresa"). Todas las demás marcas o marcas registradas son propiedad de sus respectivos propietarios en los Estados Unidos y en otros países.

Table des matières

- 3 Mesures de sécurité
- 4 Caractéristiques des plaques de cuisson gaz
- 4 Fonctionnement des plaques de cuisson
- 5 Consignes d'entretien
- 5 Dépistage des pannes
- 5 Garantie Wolf

Entretien par le client

Les référence et numéro de série sont imprimés sur la Carte d'enregistrement du produit ci-jointe. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la page 4. Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Consignez ces renseignements pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

SERVICE APRÈS-VENTE

Référence de modèle

Numéro de série

Date d'installation

Nom du service certifié

Numéro du service certifié

Revendeur agréé

Numéro du revendeur

Remarque importante

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

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

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

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

CONSIGNES IMPORTANTES

▲ AVERTISSEMENT

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

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

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

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

Cet appareil doit être correctement installé et réparé par un poseur ou un prestataire agréé et mis à la terre par un technicien qualifié.

MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

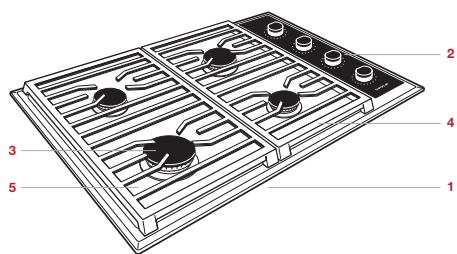
- Afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, lisez avec attention ce guide avant d'utiliser cet appareil ménager.
- Avant d'exécuter une quelconque réparation, coupez l'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt du gaz et coupez le courant électrique.
- Maintenez l'appareil propre et exempt de matériau combustible.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée ; maintenez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un appareil de ventilation mécanique (hotte d'extraction mécanique).
- L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou d'une ventilation plus efficace, par exemple l'augmentation de la puissance de la ventilation mécanique, le cas échéant.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises, à condition qu'ils soient étroitement surveillés et qu'ils aient reçu des consignes concernant l'usage sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques qu'ils courent. Ne laissez pas jouer les enfants avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par les enfants sans surveillance étroite.
- Pour des raisons de sécurité, lorsque vous cuisinez, réglez la commande du brûleur de sorte que la flamme n'aille pas au-delà de la base du récipient.
- Portez des vêtements appropriés. Il est déconseillé de porter des vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez cet appareil.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous déplacez une casserole pleine de graisse ou lorsque vous vous débarrassez de l'huile chaude.
- Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients du four. La vapeur dégagée par des poignées mouillées ou humides pourrait provoquer des brûlures. N'utilisez pas de serviette ou de torchon encombrant en guise de poignées.
- Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans ce guide.
- Ne réparez et ne remplacez aucune pièce de cet appareil sauf si cela est expressément recommandé dans la documentation fournie avec l'appareil.
- N'obtenez pas le passage de l'écoulement de l'air pour garantir une bonne combustion et une bonne ventilation.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir une partie quelconque de cet appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil pour chauffer la pièce.

- Lorsque vous utilisez cet appareil, ne touchez pas les grilles, les chapeaux, les bases de brûleur ni toute autre pièce à proximité de la flamme. Ces composants pourraient être suffisamment chauds pour vous brûler.
- Ne laissez pas d'enfant seul ou sans surveillance à proximité de cet appareil ménager en fonctionnement. N'autorisez jamais les enfants à s'asseoir ou à se tenir debout sur l'appareil.
- Ne placez pas d'objets qui présentent un intérêt pour les enfants au-dessus ou à l'arrière de la cuisinière. Ils pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre, au risque de se blesser.
- Ne jetez pas d'eau sur les feux de graisse. Éteignez la flamme ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Les débordements par bouillonnement et les déversements de graisse pourraient produire de la fumée ou s'enflammer.
- Ne chauffez pas de contenants de nourriture fermés, tels que les conserves et les boîtes d'aliments pour bébé. De la pression pourrait s'accumuler, faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
- N'entreposez pas de matériaux inflammables près des brûleurs, ni ne laissez pas de substances graisseuses ou inflammables s'accumuler à proximité de cet appareil.

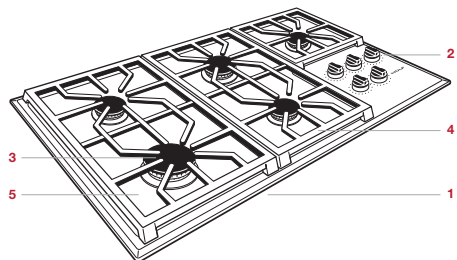
CARACTÉRISTIQUES DE LA PLAQUE DE CUISSON AU GAZ

Caractéristiques de la plaque de cuisson au gaz

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



Plaque de cuisson gaz 762 mm (Modèle ICBCG304T/S).



Plaque de cuisson gaz 914 mm (Modèle ICBCG365P/S).

CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS		kW
PLAQUE DE CUISSON GAZ 762 mm HIGH (TEMP. ÉLEVÉE)		
Grand		5,3
Moyen		3,5
(2) Petits		2,7
PLAQUE DE CUISSON GAZ 914 mm HIGH (TEMP. ÉLEVÉE)		
Grand		5,3
Moyen		3,5
(3) Petits		2,7

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Pour vous lancer

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

- Avant d'utiliser votre plaque de cuisson pour la première fois, nettoyez-la minutieusement avec de l'eau chaude et un détergent doux pour que tous les résidus d'huile provenant du processus de fabrication soient éliminés. Ensuite, rincez-la et séchez-la à l'aide d'un torchon doux. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 5.
- Vérifiez que les brûleurs de surface sont bien assemblés.

Mode sabbat

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

Utilisation de la plaque de cuisson

BRÛLEURS DE SURFACE

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

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

⚠ MISE EN GARDE

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

⚠ MISE EN GARDE

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

BOUTONS DE COMMANDE

Pour les modèles de 914 mm, chaque bouton de commande est placé en fonction du brûleur qu'il commande. Pour les modèles de 762 mm, un schéma situé au-dessus de chaque bouton indique à quel brûleur celui-ci correspond.

Consignes d'entretien

NETTOYAGE

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

Dépistage des pannes

FONCTIONNEMENT

La plaque de cuisson ne fonctionne pas.

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

Flamme irrégulière, mauvais allumage ou allumage inexistant.

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

SERVICE

- Maintenez la qualité qui fait partie intégrante de votre appareil en contactant un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- Si vous nous contactez pour un service après-vente, vous devrez fournir la référence modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la page 4.
- Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Ces renseignements doivent être consignés à la page 2 de ce guide.

Garantie limitée des produits Wolf

PRODUITS INTERNATIONAUX
À USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

GARANTIE TOTALE DE DEUX ANS

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

GARANTIE LIMITÉE DE LA TROISIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE

Wolf Appliance s'engage à réparer ou remplacer, pendant cinq ans à compter de la date de l'installation initiale, les pièces suivantes qui présenteraient des défauts causés par des vices de matériau ou de fabrication : brûleurs à gaz (à l'exception de l'aspect), les résistances chauffantes, les moteurs (hottes d'aspiration), les panneaux de commande électroniques, les tubes de magnétron et les générateurs à induction. Les pièces seront réparées ou remplacées gratuitement ; toutefois le propriétaire devra payer tous les autres frais connexes y compris la main d'œuvre. Tous les services offerts par Wolf Appliance dans le cadre de la garantie définie ci-dessus doivent être exécutés par un prestataire agréé par l'usine Wolf, sauf en cas d'exception particulière spécifiée par Wolf Appliance, Inc. Les services seront exécutés pendant les heures normales ouvrées.



Indice

- 3 Precauzioni di sicurezza
- 4 Caratteristiche del piano cottura a gas
- 4 Funzionamento del piano cottura
- 5 Consigli per la manutenzione
- 5 Risoluzione dei problemi
- 5 Garanzia Wolf

Assistenza clienti

I numeri di serie e di modello sono stampati sulla cedola di registrazione del prodotto. Entrambi i numeri sono riportati anche sulla targhetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 4 per la posizione della targhetta identificativa. Ai fini della garanzia sono inoltre necessari la data di installazione e il nome del rivenditore Wolf autorizzato presso il quale è stato effettuato l'acquisto. Conservare le seguenti informazioni a titolo di riferimento futuro.

INFORMAZIONI PER IL SERVIZIO DI ASSISTENZA

Numero del modello

Numero di serie

Data di installazione

Nome del centro di assistenza autorizzato

Numero del centro di assistenza autorizzato

Rivenditore autorizzato

Numero del rivenditore

Nota importante

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

NOTA IMPORTANTE evidenzia informazioni di particolare rilievo.

ATTENZIONE indica una situazione che potrebbe comportare lievi lesioni alle persone o danni al prodotto in caso di mancata osservanza delle istruzioni.

AVVERTENZA indica una situazione di pericolo che potrebbe causare gravi lesioni o la morte in caso di mancata osservanza delle precauzioni.

ISTRUZIONI IMPORTANTI

⚠ AVVERTENZA

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

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

COSA FARE SE SI SENTE ODORE DI GAS:

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

L'installazione dell'apparecchio e l'assistenza devono essere effettuate da un installatore, un centro di assistenza o un'azienda fornitrice del gas qualificati; l'apparecchio deve essere collegato a terra da un tecnico qualificato.

PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

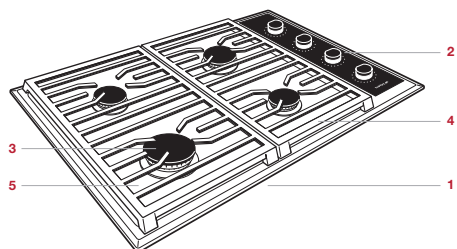
- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente la presente guida per ridurre il rischio di incendio, folgorazione o lesioni alle persone.
- Prima degli interventi di manutenzione, chiudere la valvola di mandata del gas chiudendo la valvola di arresto e togliendo l'alimentazione all'elettrodomestico.
- Tenere l'area intorno all'elettrodomestico libera da materiale combustibile.
- L'uso di un elettrodomestico a gas genera calore ed umidità nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata; tenere aperte le fessure di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa con estrattore meccanico).
- L'uso intensivo e prolungato dell'elettrodomestico potrebbe richiedere ulteriore ventilazione, ad esempio l'apertura di una finestra, oppure una ventilazione più efficace, ad esempio l'aumento del livello di ventilazione meccanica, se presente.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con carenza di esperienza e istruzione a patto che tali persone abbiano ricevuto supervisione o formazione relative all'utilizzo dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendano i possibili pericoli. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Per ragioni di sicurezza, durante la cottura, impostare i comandi dei bruciatori di modo che la fiamma non fuoriesca dal fondo della pentola.
- Indossare indumenti adeguati. Non indossare mai abbigliamento largo o svolazzante per utilizzare questo apparecchio.
- Prestare estrema attenzione quando si sposta una pentola contenente olio o quando si smaltisce olio caldo.
- Usare sempre presine asciutte per togliere le pentole dall'elettrodomestico. Presine bagnate o umide possono causare ustioni. Non usare strofinacci o panni ingombranti al posto delle presine.
- Pulire solo le parti elencate in questo manuale.
- Non riparare né sostituire alcuna parte dell'elettrodomestico se non specificamente consigliato nella documentazione di accompagnamento.
- Non ostruire il flusso d'aria onde garantire una ventilazione e una combustione adeguate.
- Non usare pellicola di alluminio per rivestire parti dell'elettrodomestico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare una stanza.

- Durante l'utilizzo dell'elettrodomestico, non toccare le griglie, le corone o la base dei bruciatori o qualsiasi altra parte in prossimità della fiamma. Queste superfici potrebbero causare ustioni.
- Non lasciare bambini incustoditi in prossimità dell'elettrodomestico in funzione. Impedire a bambini di sedersi o stare in piedi sull'elettrodomestico.
- Non custodire sopra o dietro l'apparecchio oggetti che attirino la curiosità dei bambini, che potrebbero arrampicarsi sull'elettrodomestico per prenderli.
- Non utilizzare l'acqua sulle fiamme provocate da olio. Soffocare il fuoco o le fiamme o utilizzare un estintore chimico o a schiuma.
- Non lasciare mai l'elettrodomestico acceso incustodito. Fuoriuscite o schizzi di olio potrebbero causare fumo o fiamme.
- Non riscaldare da chiusi contenitori di alimenti come vasetti di omogeneizzati e scatolette. La formazione di pressione potrebbe causare esplosioni e lesioni.
- Non conservare materiale infiammabile vicino ai bruciatori e non lasciare che olio o altre sostanze infiammabili si accumulino sull'elettrodomestico.

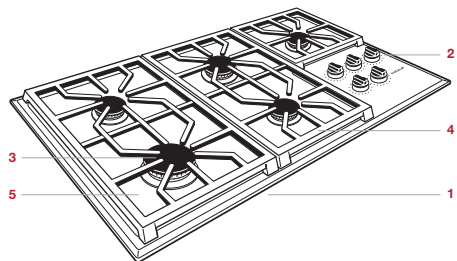
CARATTERISTICHE DEL PIANO COTTURA A GAS

Caratteristiche del piano cottura a gas

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



Piano cottura a gas da 762 mm (modello ICBCG304T/S).



Piano cottura a gas da 914 mm (modello ICBCG365P/S).

POTENZA BRUCIATORI		kW
PIANO COTTURA A GAS da 762 mm		
Grande		5,3
Medio		3,5
(2) Piccolo		2,7
PIANO COTTURA A GAS da 914 mm		
Grande		5,3
Medio		3,5
(3) Piccolo		2,7

FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA

Cenni preliminari

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


- Per assicurare la rimozione di tutto l'olio residuo del processo di fabbricazione, pulire accuratamente il piano cottura con acqua calda e un detergente delicato prima dell'uso. Sciacquare e asciugare con un panno morbido. Consultare la sezione Consigli per la manutenzione a pagina 5.
- Verificare che i componenti dei bruciatori di superficie siano correttamente montati.

Giorno sabbatico

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

Funzionamento del piano cottura

BRUCIATORI DI SUPERFICIE

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

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

⚠ ATTENZIONE

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

⚠ ATTENZIONE

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

MANOPOLE DI CONTROLLO

Per i modelli da 914 mm, le manopole di controllo sono posizionate in modo da corrispondere ai bruciatori di superficie che regolano. Per i modelli da 762 mm, su ciascuna manopola è presente una figura che indica il bruciatore di superficie corrispondente.

Consigli per la manutenzione

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

Risoluzione dei problemi

FUNZIONAMENTO

Il piano cottura non funziona.

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

Fiamma irregolare, scarsa o mancata accensione.

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

ASSISTENZA

- Per mantenere la qualità del vostro prodotto, contattare un centro autorizzato Wolf.
- Prima di contattare l'assistenza, individuare i numeri di modello e di serie del prodotto. Entrambi i numeri sono riportati sulla targhetta identificativa del piano cottura. Consultare pagina 4 per la posizione della targhetta identificativa.
- Ai fini della garanzia sono inoltre necessari la data di installazione e il nome del rivenditore Wolf autorizzato presso cui è stato effettuato l'acquisto. Tale informazione dovrebbe essere registrata a pagina 2 della presente guida.

Garanzia limitata dei prodotti Wolf

PRODOTTI INTERNAZIONALI
SOLO PER USO DOMESTICO

GARANZIA COMPLETA DI DUE ANNI

La garanzia accordata ai prodotti Wolf copre, fino a due anni dopo la data di installazione, tutte le parti e tutti i lavori per la riparazione o sostituzione, in condizioni di normale uso domestico, di ogni parte del prodotto che riveli difetti di materiale o manodopera. Tutti i servizi di riparazione/manutenzione resi da Wolf, coperti dalla garanzia di cui sopra, devono essere eseguiti da centri autorizzati Wolf, a meno che diversamente specificato da Wolf Appliance, Inc. Il servizio di riparazione/manutenzione verrà fornito durante i regolari orari di lavoro.

GARANZIA LIMITATA DA TRE A CINQUE ANNI

Per cinque anni dalla data di installazione originale, Wolf Appliance riparerà o sostituirà le seguenti parti che rivelano difetti di materiale o manodopera: bruciatori a gas (esclusi difetti estetici), elementi riscaldanti elettrici, motori di soffianti (cappe di ventilazione), schede elettroniche di controllo, tubi magnetron e generatori a induzione. La parte o le parti difettose verranno riparate o sostituite, senza costi aggiuntivi. Tutti gli altri costi, inclusa la manodopera, saranno a carico del proprietario dell'apparecchio. Tutti i servizi di riparazione/manutenzione resi da Wolf, coperti dalla garanzia di cui sopra, devono essere eseguiti da centri autorizzati Wolf, a meno che diversamente specificato da Wolf Appliance, Inc. Il servizio di riparazione/manutenzione verrà fornito durante i regolari orari di lavoro.



Inhaltsverzeichnis

- 3 Sicherheitshinweise
- 4 Leistungsmerkmale der Gaskochmulden von Wolf
- 4 Bedienung der Kochmulde
- 5 Empfehlungen zur Pflege
- 5 Fehlersuche
- 5 Wolf-Garantie

Kundendienst

Modell und Seriennummer finden Sie auf der beiliegenden Produktregistrierungskarte. Beide Nummern sind auch auf dem Produktypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 4 angegeben. Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Zeichnen Sie die nachstehenden Informationen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

SERVICEINFORMATIONEN
Modellnummer
Seriennummer
Datum der Installation
Name des zertifizierten Service
Nummer des zertifizierten Service
Vertragshändler
Händlernummer

Wichtiger Hinweis

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

WICHTIGER HINWEIS hebt Informationen hervor, die besonders wichtig sind.

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

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

WICHTIGE ANWEISUNGEN

⚠ ACHTUNG

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

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

WAS BEI GASGERUCH ZU TUN IST:

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

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

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

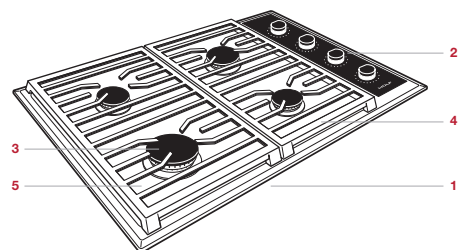
- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie dieses Gerät benutzen, um der Gefahr von Brand, Stromschlag oder Verletzungen vorzubeugen.
- Vor Wartungsarbeiten die Gaszufuhr unterbrechen, indem Sie das Gasabsperventil schließen, und die Stromversorgung zum Gerät abschalten.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.
- Bei der Verwendung eines Gasherdes entwickeln sich Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem er verwendet wird. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut entlüftet ist; achten Sie darauf, dass natürliche Entlüftungsöffnungen offen bleiben oder installieren Sie einen mechanischen Entlüfter (mechanische Abzugshaube).
- Bei einer längeren intensiven Nutzung des Geräts wird eventuell eine zusätzliche Entlüftung oder eine effizientere Belüftung benötigt, beispielsweise durch Öffnen eines Fensters bzw. durch Erhöhen der Geschwindigkeit der mechanischen Entlüftung (falls vorhanden).
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen/Kenntnissen benutzt werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen für die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit zusammenhängenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Die Brenner zur Sicherheit beim Kochen so regulieren, dass die Flamme nicht über den Topfboden hinaus brennt.
- Geeignete Kleidung tragen. Während der Verwendung dieses Geräts auf keinen Fall lose oder herabhängende Kleidung tragen.
- Beim Handhaben eines Topfes mit Fett bzw. beim Entsorgen von heißem Fett muss extrem vorsichtig vorgegangen werden.
- Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heißes Backgeschirr aus dem Gerät herauszunehmen. Nasse oder feuchte Topflappen können Dampfverbrennungen verursachen. Keine Handtücher oder dicke Lappen anstelle der Ofenhandschuhe benutzen.
- Nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile reinigen.
- Teile dieses Geräts dürfen nur dann repariert oder ersetzt werden, wenn dies in der beigelegten Dokumentation empfohlen wird.
- Der Luftstrom darf nicht blockiert werden, um eine korrekte Verbrennung und Abluft zu gewährleisten.
- Keine Aluminiumfolie verwenden, um den Herd ganz oder teilweise auszukleiden.
- Auf keinen Fall dieses Gerät zum Beheizen des Raums verwenden.

- Beim Benutzen dieses Geräts nicht die Roste, Brennerdeckel, Brennergehäuse oder andere Teile in der Nähe der Flamme berühren. Diese Teile können so heiß sein, dass sie Verbrennungen verursachen.
- Lassen Sie Kinder nie allein oder unbeaufsichtigt, wenn dieses Gerät verwendet wird. Kindern nie erlauben, sich auf das Gerät zu setzen oder zu stellen.
- Dinge, die für Kinder von Interesse sein können, nicht über oder hinter diesem Gerät aufbewahren, da diese sonst auf das Gerät klettern könnten, um sie zu erreichen, und sich möglicherweise verletzen.
- Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen. Die Flamme ersticken oder eine Trockenchemikalie bzw. einen Löschschaum verwenden.
- Das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt lassen. Überlaufende Flüssigkeiten und Fette können Rauch erzeugen oder sich entzünden.
- Keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter wie beispielsweise Babynahrung und Dosen erhitzen. Der aufgestaute Druck kann zum Bersten des Behälters und zu Verletzungen führen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe von Brennern aufbewahren und kein Fett bzw. keine anderen brennbaren Stoffe auf diesem Gerät ansammeln lassen.

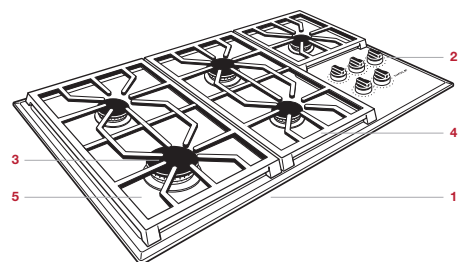
LEISTUNGSMERKMALE DER GASKOCHMULDE

Leistungsmerkmale der Gaskochmulde

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



762-mm-Gaskochmulde (Modell ICBCG304T/S).



914-mm-Gaskochmulde (Modell ICBCG365P/S).

BRENNERNENNLEISTUNG	kW
762-mm-GASKOCHMULDE	
Groß	HOCH 5,3
Mittel	3,5
(2) Klein	2,7
914-mm-GASKOCHMULDE	
Groß	HOCH 5,3
Mittel	3,5
(3) Klein	2,7

BEDIENUNG DER KOCHMULDE

Erste Schritte

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


- Um sicherzustellen, dass alle Ölrückstände vom Herstellungsprozess entfernt werden, die Kochmulde vor der Verwendung gründlich mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen. Siehe Empfehlungen für die Pflege auf Seite 5.
- Überprüfen Sie, ob die Komponenten des Oberflächenbrenners richtig zusammengebaut sind.

Sabbatmodus

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

Bedienung der Kochmulde

OBERFLÄCHENBRENNER

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

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

⚠ VORSICHT

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

⚠ VORSICHT

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

SCHALTKNEBEL

Bei 914-mm-Modellen sind die Schaltknebel so angeordnet, dass ihre Position den jeweiligen Oberflächenbrennern entspricht. Bei 762-mm-Modellen gibt ein Diagramm über jedem Schaltknebel an, welcher Oberflächenbrenner von ihm reguliert wird.

Empfehlungen zur Pflege

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

Fehlersuche

BEDIENUNG

Die Kochmulde funktioniert nicht.

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

Unregelmäßige Flamme, schlechte Zündung oder keine Zündung.

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

SERVICE

- Halten Sie die in Ihr Produkt integrierte Qualität aufrecht, indem Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum wenden.
- Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, benötigen Sie die Modell- und Seriennummern Ihres Produkts. Beide Nummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 4 angegeben.
- Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertrags-händlers. Diese Informationen sollten auf Seite 2 dieser Anleitung aufgezeichnet werden.

Eingeschränkte Garantie für Produkte von Wolf

INTERNATIONALE PRODUKTE
NICHT ZUR GEWERBLICHEN VERWENDUNG

VOLLSTÄNDIGE ZWEIJAHRESGARANTIE

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

INGESCHRÄNKTE GARANTIE VOM DRITTEN BIS ZUM FÜNFTEN JAHR

Ab dem Datum der ersten Installation repariert oder ersetzt Wolf Appliance bis zum fünften Jahr die folgenden Teile, bei welchen Material- oder Verarbeitungsmängel festgestellt wurden: Gasbrenner (außer äußerlichen Fehlern), elektrische Heizelemente, Gebläsemotoren (Dunstabzugshauben), elektronische Bedienfelder, Mikrowellenröhren und Induktionsgeneratoren. Das Teil/die Teile wird/werden kostenlos repariert oder ersetzt, wobei der Eigentümer alle anderen Kosten einschließlich Lohnkosten trägt. Alle von Wolf Appliance im Rahmen der vorstehenden Garantie erbrachten Leistungen müssen, wenn von Wolf Appliance, Inc. nicht anderweitig festgelegt, von einem zugelassenen Wolf-Kundendienstzentrum erbracht werden. Die Leistungen werden zu den normalen Geschäftszeiten erbracht.



Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design und die auf Schaltknebel aufgebrachte Farbe Rot sind eingetragene Marken und Servicemarken der Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, Constant Care, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design und Ingredients sind eingetragene Marken und Servicemarken der Sub-Zero, Inc. (zusammen die „Firmenmarken“). Alle anderen Marken oder eingetragenen Marken sind das Eigentum ihrer jeweiligen Besitzer in den Vereinigten Staaten und anderen Ländern.

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

824552 REV-A 10/2013

