

GRILL MODULE

USE AND CARE GUIDE

GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GUIDA ALL'USO E ALLA MANUTENZIONE

BEDIENUNGS-UND PFLEGEANLEITUNG

GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

使用和保養指南



Contents

- 2 Safety Precautions
- 4 Grill Module Features
- 4 Grill Module Operation
- 7 Care Recommendations
- 7 Troubleshooting
- 7 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.

If your product ever needs attention, be sure to use a Wolf factory certified service provider.

SERVICE INFORMATION

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

Important Note

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

IMPORTANT NOTE highlights information that is especially important.

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS

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

- Read this guide carefully before using this appliance to reduce risk of fire, electric shock or injury.
- This appliance must be properly installed and serviced by a qualified installer, service agency or gas supplier and grounded by a qualified technician.

⚠ WARNING

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ CAUTION

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Always use dry pot holders. Wet or damp pot holders can cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of pot holders.
- 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.
- Never leave this appliance unattended when in use. Boilovers and greasy spills may smoke or ignite.
- Do not use water on grease fires. Smother the flame or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
- Do not repair or replace any part of this appliance unless specifically recommended in literature accompanying this appliance.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- 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 use a steam cleaner.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

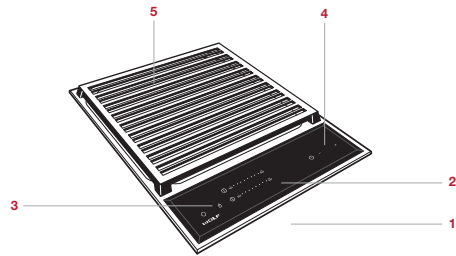
SAVE THESE INSTRUCTIONS

GRILL MODULE

Grill Module Features

FEATURES

1	Product Rating Plate (bottom of module)
2	Control Panel
3	Control Panel Lock
4	Timer Display
5	Grilling Grate
6	Dual Heating Elements
7	Ceramic Briquette Rack
8	Removable Grease Collection Pan

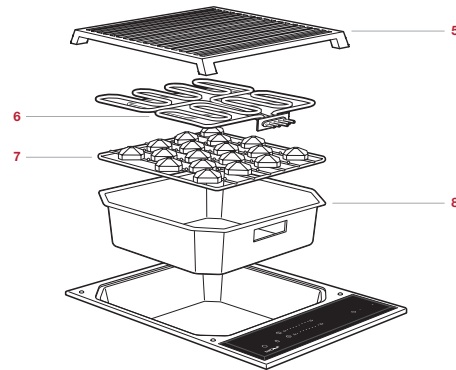


Grill module.

GRILL MODULE ASSEMBLY

For proper operation, the grill module must be assembled in the correct alignment. Refer to the illustration below.

Insert the grease collection pan into the grill module with the hole for the receptacle facing front. Place the briquette rack into the grease collection pan. Plug the heating elements into the receptacle at the front of the module. Position the grilling grate with feet seated into corner dimples.




Grill module assembly.

GRILL MODULE OPERATION

Getting Started

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

To ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed, heat the grill module on  for approximately 10 minutes. A small amount of smoke and odor is normal. Clean the grill module thoroughly with hot water and a mild detergent prior to use. Rinse and dry with a soft cloth. Refer to care recommendations on page 7.



Sabbath

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

GRILL MODULE OPERATION

Grill Operation

CONTROL PANEL

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

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

CONTROL PANEL

 Element(s) On


 Control Panel Locked

 On/Off



 Low

 High

 Timer Set

 Hot Surface

CONTROL PANEL LOCK

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

The control panel will automatically lock after 10 minutes of inactivity. This automatic lock feature can be disabled through the extended options menu. Refer to page 6.

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





POWER LEVEL

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

SETTING	POWER LEVEL	USES
Low	1-6 indicators	Holding food to keep warm.
Medium	6-7 indicators	Grilling breads.
Medium High	7-8 indicators	Grilling fresh sausage and marinated pork.
High	8-10 (large flame) indicators	Searing and grilling meats, grilling vegetables.

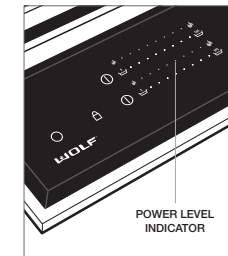
POWER LEVEL INDICATOR

Setting controls:

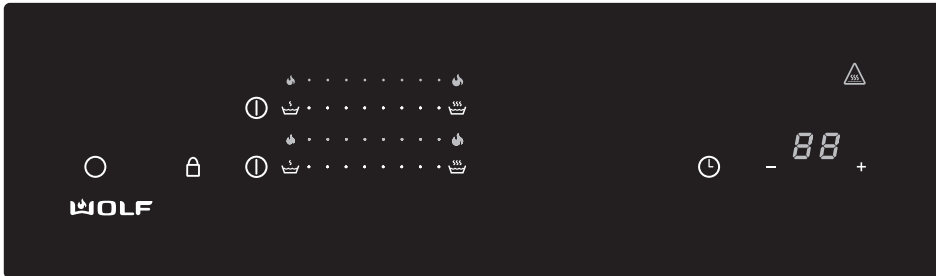
- 1 To activate a heating element, touch  for the desired element (front and/or rear) on the control panel. The power level indicator will flash and all indicators for that element will flash. Refer to the illustration below.
- 2 To complete the activation, touch  for highest heat,  for lowest heat,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

PREHEAT

Preheat the grill module for approximately 10 minutes before adding food. Food is cooked directly on the grilling grate.




Power level indicator.





Control panel.

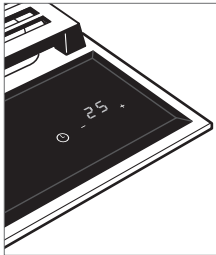
Grill Operation

TIMER

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


Setting timer:

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





Timer control.

HOT SURFACE INDICATOR

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












ALL OFF

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

EXTENDED OPTIONS

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

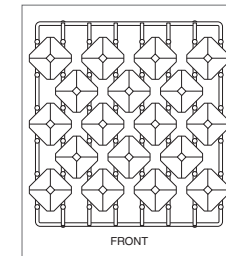
Setting extended options:

- 1 To unlock the control panel, touch and hold  for 3 seconds.
- 2 To enter extended options mode, touch and hold  for 5 seconds.
- 3 Power level 1 on the rear element control will be displayed and 'VO' will appear on the timer display. Touch  or  on the front element control to adjust volume.
- 4 Touch + on the timer control to adjust tone. Power level 2 on the rear element control will be displayed and 'Fr' will appear on the timer display. Touch  or  on the front element control to adjust tone.
- 5 Touch + on the timer control to adjust the automatic control panel lock. Power level 3 on the rear element control will be displayed and 'Lo' will appear on the timer display. Touch  or  on the front element control to turn the automatic lock feature off or on.
- 6 Touch + on the timer control to enter Sabbath mode. Power level 4 on the rear element control will be displayed. Touch  on the front element control to initiate Sabbath feature. 'SA' will appear on the timer display. Touch  on the front element control to activate or deactivate the feature.
- 7 Touch  to confirm settings.

BRIQUETTE RACK

The ceramic briquettes and briquette rack are dishwasher safe. The briquettes should be separated from the rack if placed in a dishwasher. For proper arrangement of the briquettes, refer to the illustration below.


Do not operate the grill module without the briquettes and rack installed.



Briquette rack.

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.
Control panel	Use a spray degreaser to remove fingerprints and food soil. Spray on a cloth before wiping panel. IMPORTANT NOTE: Do not spray cleaners directly on the control panel.
Grilling grate	After grilling, operate grill on  for five minutes to burn off excess grease. Remove all burned-on food particles. Clean with a non-abrasive cleaner such as liquid detergent and hot water, or a paste of baking soda and water. Do not immerse in water. Spray degreasers and mild abrasive cleaners may be used.
Heating element	Do not immerse in water. If food particles are burned-on, wipe clean by hand using a damp cloth.
Ceramic briquettes	Place briquettes in dishwasher or wash using a mild detergent and soft cloth. Allow to cool before placing them back on the rack. Refer to page 6 for proper arrangement.
Briquette rack	Place rack in dishwasher or wash using a mild detergent and soft cloth.
Grease collection pan	Before cleaning, remove all excess grease and burned-on food particles. Wash in hot water with mild detergent. Rinse and dry.

Troubleshooting

OPERATION

Grill module does not operate.

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

Module temperature issue.

- Contact your authorized Wolf dealer for recommendations.

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 Appliance International Limited Warranty

FOR RESIDENTIAL USE

FULL TWO YEAR WARRANTY*

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

LIMITED FIVE YEAR WARRANTY

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

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

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



Índice

- 2 Precauciones de seguridad
- 4 Características del módulo de parrilla
- 4 Funcionamiento del módulo de parrilla
- 7 Recomendaciones de mantenimiento
- 7 Localización y solución de problemas
- 7 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.

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

INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO

Referencia del modelo	_____
Número de serie	_____
Fecha de instalación	_____
Nombre del servicio certificado	_____
Número de servicio certificado	_____
Distribuidor autorizado	_____
Número del distribuidor	_____

Nota importante:

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

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

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

- Lea detenidamente esta guía antes de utilizar la unidad para reducir el riesgo de que se produzca un incendio, una descarga eléctrica o de sufrir lesiones.
- 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.

⚠ AVISO

Este aparato puede ser utilizado por niños de más de ocho años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando cuenten con supervisión o se les haya enseñado cómo utilizarlo de forma segura y comprendan los peligros que supone. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no pueden realizar las tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión.

⚠ AVISO

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

⚠ AVISO

Dejar desatendida una hornilla encendida con grasa o aceite puede ser peligroso e incluso provocar un incendio. **NUNCA** intente apagar un fuego con agua, en su lugar apague el aparato y, a continuación, cubra la llama con una tapa o con una manta ignífuga.

⚠ PRECAUCIÓN

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

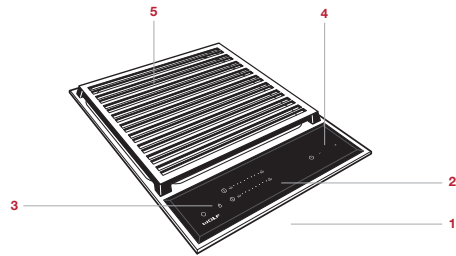
- Utilice siempre elementos aislantes secos. Si los elementos aislantes están húmedos o mojados pueden producirle quemaduras por vapor. No utilice un paño de cocina o un paño acolchado en lugar de un elemento aislante.
- No debe dejar a los niños solos o desatendidos en el área en la que se esté utilizando este aparato. No permita que los niños se sienten o estén de pie sobre la placa.
- No deje nunca el aparato desatendido cuando esté encendido. Los derrames y las salpicaduras de grasa pueden producir humo o incendiarse.
- 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 repare ni sustituya ninguna pieza de este aparato, a menos que esto se recomiende específicamente en los documentos proporcionados con este aparato.
- No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores ni líquidos inflamables cerca de este o de otros aparatos.
- 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 utilice un limpiador a vapor.
- Peligro de incendio: no deje elementos sobre las superficies de cocción.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características del módulo de parrilla

CARACTERÍSTICAS

1	Placa de datos del producto (en la parte inferior del módulo)
2	Panel de control
3	Bloqueo del panel de mandos
4	Pantalla del temporizador
5	Rejilla de la parrilla
6	Elementos caloríficos dobles
7	Rejilla de briquetas de cerámica
8	Bandeja de recogida de grasas extraíble

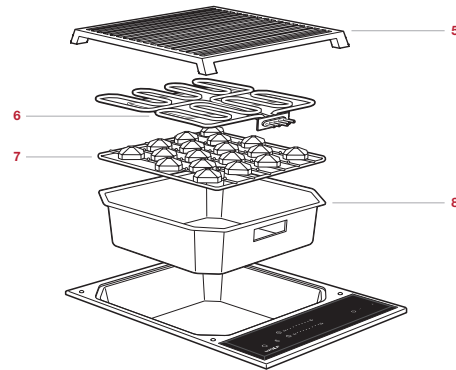


Módulo de parrilla.

MONTAJE DEL MÓDULO DE PARRILLA

Para que funcione de manera correcta, el módulo de parrilla debe instalarse con la alineación correcta. Observe la siguiente ilustración.


Inserte la bandeja de recogida de grasas en el módulo de parrilla con el hueco para el recipiente orientado hacia la parte delantera del módulo. Coloque la rejilla de briquetas en la bandeja de recogida de grasas. Enchufe los elementos caloríficos en el recipiente de la parte delantera del módulo. Coloque la rejilla de la parrilla con los pies asentados en los orificios de las esquinas.



Montaje del módulo de parrilla.

Primeros pasos

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



Para asegurarse de que se ha eliminado todo los restos de aceite del proceso de fabricación, caliente el módulo de parrilla en  durante cerca de 10 minutos. Una pequeña cantidad de humo y olor es normal. Limpie a fondo el módulo de parrilla con agua caliente y detergente suave antes de usarlo. Aclare y seque con un paño suave. Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en la página 7.

Sabbath

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

Funcionamiento de la parrilla

PANEL DE MANDOS



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

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

PANEL DE MANDOS

	Elemento/s encendido/s
	Panel de mandos bloqueado
	Encendido/Apagado
	Bajo
	Alto
	Temporizador
	Superficie caliente

BLOQUEO DEL PANEL DE MANDOS

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

El panel de mandos se bloqueará automáticamente tras diez minutos de inactividad. Esta opción de bloqueo automático puede deshabilitarse en el menú de opciones avanzadas. Consulte la página 6.

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





NIVEL DE POTENCIA

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

CONFIGURACIÓN	NIVEL DE POTENCIA	USOS
Bajo	1-6 indicadores	Guardar los alimentos para mantenerlos calientes.
Medio	6-7 indicadores	Tostar pan.
Medio Alto	7-8 indicadores	Asar salchichas frescas y cerdo marinado.
Alto	8-10 indicadores (llama grande)	Soasar y asar carne, asar verduras.

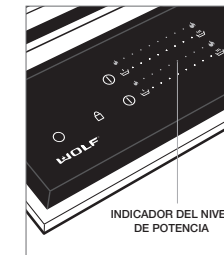
INDICADOR DEL NIVEL DE POTENCIA

Controles de configuración:

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

PRECALENTAMIENTO

Precalente el módulo de parrilla durante 10 minutos aproximadamente antes de echar los alimentos. Los alimentos se cocinan directamente en la rejilla de la parrilla.




Indicador del nivel de potencia.





Panel de mandos.

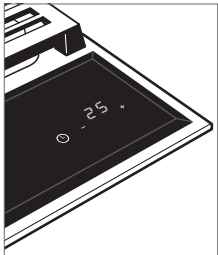
Funcionamiento de la parrilla

TEMPORIZADOR

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


Programar el temporizador:

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





Mando del temporizador.

INDICADOR DE SUPERFICIE CALIENTE

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












TODO APAGADO

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

OPCIONES AVANZADAS

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

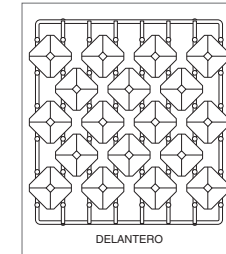
Configurar las opciones ampliadas:

- 1 Para desbloquear el panel de manos, mantenga pulsado  durante tres segundos.
- 2 Para acceder al modo de opciones ampliadas, mantenga pulsado  durante 5 segundos.
- 3 Aparecerá el nivel de potencia 1 en el mando del elemento trasero y «VO» en la pantalla del temporizador. Pulse  o  en el mando del elemento frontal para ajustar el volumen.
- 4 Pulse + en el mando del temporizador para ajustar el tono. Aparecerá el nivel de potencia 2 en el mando del elemento trasero y «Fr» en la pantalla del temporizador. Pulse  o  en el mando del elemento frontal para ajustar el tono.
- 5 Pulse + en el mando del temporizador para ajustar el bloqueo automático del panel del mandos. Aparecerá el nivel de potencia 3 en el mando del elemento trasero y «Lo» en la pantalla del temporizador. Pulse  o  en el mando del elemento frontal para apagar o encender el bloqueo automático.
- 6 Pulse + en el mando del temporizador para entrar en el modo Sabbath. Aparecerá el nivel de potencia 4 en el mando del elemento trasero. Pulse  en el mando del elemento frontal para iniciar el modo Sabbath. «SA» aparecerá en la pantalla del temporizador. Pulse  en el mando del elemento frontal para activar o desactivar la función.
- 7 Pulse  para configurar los ajustes.

REJILLA DE BRIQUETAS

Las briquetas cerámicas y la rejilla de briquetas son aptas para el lavavajillas. Las briquetas deben separarse de la rejilla si se colocan en el lavavajillas. Para la disposición de las briquetas, consulte la siguiente ilustración.


No ponga en funcionamiento el módulo de parrilla sin las briquetas y la rejilla instaladas.



Rejilla de briquetas.

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.
Panel de control	Utilice un limpiador en spray para eliminar las huellas y las manchas de alimentos. Aplique el producto de limpieza sobre un paño antes de limpiar el panel. NOTA IMPORTANTE: no aplique los limpiadores directamente sobre el panel de control.
Rejilla de la parrilla	Tras asar, ponga la parrilla en funcionamiento  durante cinco minutos para quemar el exceso de grasa. Retire todas las partículas de alimentos quemados. Limpie con un limpiador no abrasivo, como un detergente líquido en agua caliente o bicarbonato sódico y agua. No las sumerja en agua. Pueden utilizarse desengrasantes con pulverizador y limpiadores no demasiado abrasivos.
Elemento calorífico	No las sumerja en agua. Si tiene restos de comida quemados, límpielos utilizando un paño húmedo.
Briquetas de cerámica	Coloque las briquetas en el lavavajillas o lávelas utilizando un detergente suave y un paño suave. Deje que se enfríen antes de colocarlas en la rejilla. Para obtener más información sobre la disposición adecuada, consulte la página 6.
Rejilla de briquetas	Coloque la rejilla en el lavavajillas o lávelas utilizando un detergente suave y un paño suave.
Bandeja de recogida de grasas	Antes de limpiarla, quite el exceso de grasa y los restos de alimentos quemados. Lávelas con agua caliente y con detergente suave. Aclare y séquelas.

Localización y solución de problemas

FUNCIONAMIENTO

El módulo de parrilla no funciona.

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

Problemas con la temperatura del módulo.

- Póngase en contacto con su distribuidor Wolf para obtener más recomendaciones.

SERVICIO

- Mantenga la calidad de su producto al ponerse en contacto con el servicio técnico autorizado de Wolf.
- Le recomendamos que anote la referencia del modelo y el número de serie del producto cuando se ponga en contacto con el servicio de asistencia técnica. Esta información se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 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 internacional de Wolf Appliance

PARA USO DOMÉSTICO

GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS*

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

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Durante cinco años después de la fecha de instalación original, Wolf Appliance reparará o sustituirá las siguientes piezas que se compruebe que tengan defectos de material o mano de obra: bandejas de briquetas de acero inoxidable, válvulas de gas, bandejas de recogida de grasa, tableros de mandos electrónicos y elementos caloríficos. Si el propietario utiliza el servicio certificado de fábrica de Wolf, el proveedor de este servicio reparará o sustituirá estas piezas y el propietario pagará todos los demás gastos, incluida la mano de obra. Si el propietario utiliza un servicio no certificado, deberá ponerse en contacto con Wolf Appliance, Inc. (utilizando para ello la información incluida más abajo) para recibir las piezas reparadas o de sustitución. Wolf Appliance no reembolsará al propietario el dinero pagado por piezas compradas al servicio u otros proveedores no certificados.

Para obtener más información con respecto a su garantía de producto de Wolf, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Wolf. Las garantías deben cumplir con todas las normativas nacionales, estatales, municipales y locales.

*Las partes de acero inoxidable (puertas, paneles, manillas, marcos del producto y superficies interiores) están cubiertas por una garantía limitada de 60 días para piezas y mano de obra por defectos estéticos.



Table des matières

- 2 Mesures de sécurité
- 4 Caractéristiques du gril
- 4 Cuisson au gril
- 7 Consignes d'entretien
- 7 Dépistage des pannes
- 7 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.

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

SERVICE APRÈS-VENTE

Référence de modèle	
Numéro de série	
Date d'installation	
Nom du prestataire agréé	
Numéro du service certifié	
Revendeur agréé	
Numéro du revendeur	

Remarque importante

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

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

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

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

CONSIGNES IMPORTANTES

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

- Afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, lisez avec attention ce guide avant d'utiliser cet appareil ménager.
- Cet appareil doit être correctement installé et réparé par un poseur ou un prestataire agréé et mis à la terre par un technicien qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises, à condition qu'ils soient étroitement surveillés ou qu'ils aient reçu des consignes concernant l'usage sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques qu'ils courent. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être assurés par les enfants sans surveillance étroite.

⚠ AVERTISSEMENT

L'appareil ménager et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Prendre des précautions pour éviter tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils soient surveillés en permanence.

⚠ AVERTISSEMENT

La cuisson sur une plaque chauffante sans surveillance avec de l'huile ou des matières grasses peut être dangereuse et pourrait provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Désactivez l'appareil puis recouvrez la flamme avec, par exemple, un couvercle ou une couverture d'extinction.

⚠ MISE EN GARDE

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

CONSIGNES IMPORTANTES

MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

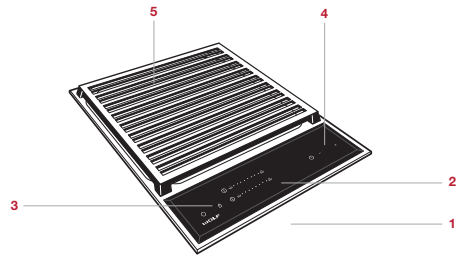
- Utilisez toujours des poignées sèches. La vapeur dégagée par des poignées mouillées ou humides pourrait provoquer des brûlures. N'utilisez pas de serviette ou de torchon encombrant en guise de poignées.
- Ne laissez pas d'enfant seul ou sans surveillance à proximité de cet appareil ménager en fonctionnement. N'autorisez jamais les enfants à s'asseoir ou à se tenir debout sur l'appareil.
- Ne 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 jetez pas d'eau sur les feux de graisse. Éteignez la flamme ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- Ne réparez et ne remplacez aucune pièce de cet appareil sauf si cela est expressément recommandé dans la documentation fournie avec l'appareil.
- N'entreposez pas ni n'utilisez pas d'essence ou d'autres produits ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.
- 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'utilisez pas de nettoyeur à la vapeur.
- Risque d'incendie : Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

Caractéristiques du gril

CARACTÉRISTIQUES

1	Plaque des caractéristiques du produit (sous le domino)
2	Panneau de commande
3	Verrouillage du panneau de commande
4	Affichage de la minuterie
5	Grille
6	Résistances chauffantes doubles
7	Grille pour les briquettes en céramique
8	Ramasse-graisse amovible

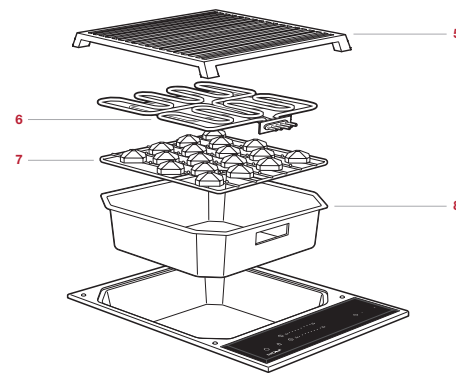


Domino gril.

ASSEMBLAGE DU GRIL

Pour assurer un fonctionnement adéquat, le domino gril doit être assemblé de façon à être correctement aligné. Reportez-vous à l'illustration ci-après.


Insérez le ramasse-graisse dans le gril, l'orifice pour la prise faisant face à l'avant. Placez la grille pour les briquettes dans le ramasse-graisse. Branchez les résistances électriques dans la prise à l'avant du gril. Positionnez la grille en plaçant les pieds dans les encoches des coins.



Assemblage du gril.

Pour vous lancer

Avant de commencer à cuisiner, veuillez prendre le temps de lire le présent guide d'utilisation et d'entretien. En effet, vous avez tout intérêt à vous familiariser avec les mesures de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les consignes d'entretien qui s'appliquent au domino gril Wolf.



Nettoyez le gril en le faisant chauffer pendant  environ 10 minutes pour que tous les résidus d'huile provenant du processus de fabrication soient éliminés. Un peu de fumée et une légère odeur pourraient se dégager. C'est tout à fait normal. Nettoyez minutieusement le gril avec de l'eau chaude et un détergent doux avant de l'utiliser. Ensuite, rincez-le et séchez-le à l'aide d'un torchon doux. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 7.

 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.


Cuisson au gril


PANNEAU DE COMMANDE


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


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

PANNEAU DE COMMANDE

 Résistance(s) On (en marche)

 Panneau de commande verrouillé

 On (Marche)/Off (Arrêt)



 Low (Bas)

 High (temp. élevée)

 Minuterie programmée

 Surface chaude

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

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

Le panneau de commande va se verrouiller automatiquement au bout de 10 minutes d'inactivité. Cette fonction de verrouillage automatique peut être désactivée par le biais du menu des options enrichies. Reportez-vous à la page 6.

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





NIVEAU DE PUISSANCE

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

RÉGLAGE	NIVEAU DE PUISSANCE	USAGES
Low (Bas)	Témoins 1-6	Garder les aliments au chaud.
Medium (Moyen)	Témoins 6-7	Griller le pain.
Medium High (Moyen élevé)	Témoins 7-8	Griller les saucisses fraîches et le porc mariné.
High (temp. élevée)	Témoins 8-10 (grande flamme)	Saisir et griller les viandes, griller les légumes.

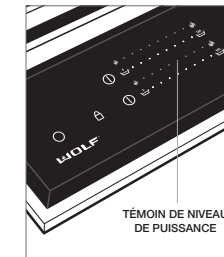
TÉMOIN DE NIVEAU DE PUISSANCE

Réglage des commandes :

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

PRÉCHAUFFAGE

Préchauffez le gril pendant 10 environ avant de déposer la nourriture sur le gril. Les aliments sont cuits directement sur la grille.




Témoin de niveau de puissance.





Panneau de commande.

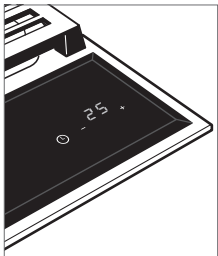
Cuisson au grill

MINUTERIE

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


Réglage de la minuterie :

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





Commande de la minuterie.

INDICATEUR DE SURFACE CHAUDE

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



TOUS LES FOYERS OFF (DÉSACTIVÉS)



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

OPTIONS ENRICHIES



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

Programmation des options enrichies :



- 1 Pour déverrouiller le panneau de commande, appuyez sur le symbole  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.
- 2 Pour programmer le mode des options enrichies, effleurez la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes.
- 3 Le niveau de puissance 1 sur la commande du foyer arrière s'affichera et « VO » s'affichera sur l'écran de la minuterie.


Effleurez la touche  ou  sur la commande du foyer avant pour régler le volume.


- 4 Effleurez « + » sur la commande de la minuterie pour régler la tonalité. Le niveau de puissance 2 sur la commande du foyer arrière s'affichera et « Fr » s'affichera sur l'écran de la minuterie.

Effleurez la touche  ou  sur la commande du foyer avant pour régler la tonalité.

- 5 Effleurez « + » sur la commande de la minuterie pour régler le verrouillage automatique du panneau de commande. Le niveau de puissance 3 sur la commande du foyer arrière s'affichera et « Lo » s'affichera sur l'écran de la minuterie.

Effleurez la touche  ou  sur la commande du foyer avant pour activer ou désactiver le verrouillage automatique du panneau de commande.

- 6 Effleurez « + » sur la commande de la minuterie pour introduire le mode sabbat. Le niveau de puissance 4 sur la commande du foyer arrière s'affichera. Effleurez la touche  sur la commande du foyer avant pour lancer le mode sabbat. « SA » s'affiche sur l'écran de la minuterie.

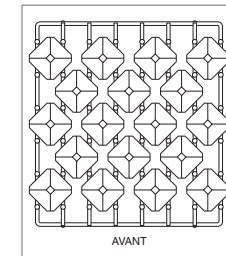
Effleurez la touche  sur la commande du foyer avant pour activer ou désactiver la fonction.

- 7 Effleurez la touche  pour confirmer les réglages.

GRILLE POUR LES BRIQUETTES

La grille pour les briquettes et les briquettes en céramique passent au lave-vaisselle. Les briquettes doivent être retirées de la grille lorsqu'on les lave au lave-vaisselle. Pour bien les arranger, consultez l'illustration ci-après.


N'utilisez pas le grill sans que les briquettes et la grille aient été installées.



Grille pour les briquettes.

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.
Panneau de commande	Utilisez un dégraissant aérosol pour enlever les traces de doigts et les taches d'origine alimentaire. Pulvériser tout d'abord le produit sur un chiffon avant d'essuyer le panneau. REMARQUE IMPORTANTE : Ne pulvériser pas directement les produits nettoyants sur le panneau de commande.
Grille	Une fois la cuisson au grill terminée, laissez chauffer le grill sur  pendant cinq minutes pour faire brûler les graisses résiduelles. Retirez toutes les particules de nourriture brûlées. Nettoyez avec un produit nettoyant non abrasif comme du détergent liquide dans de l'eau chaude ou une solution de bicarbonate de soude et d'eau. Ne les plongez pas dans l'eau ! Il est possible d'utiliser les dégraissants aérosols et les produits nettoyants abrasifs doux.
Résistance chauffante	Ne les plongez pas dans l'eau ! Si les particules de nourriture sont brûlées, essuyez manuellement à l'aide d'un chiffon humide.
Briquettes en céramique	Mettez les briquettes au lave-vaisselle ou lavez-les à l'aide d'un détergent et d'un chiffon doux. Laissez refroidir avant de les remettre sur la grille. Reportez-vous à la page 6 pour savoir comment les placer.
Grille pour les briquettes	Mettez la grille au lave-vaisselle ou lavez-la à l'aide d'un détergent et d'un chiffon doux.
Ramasse-graisse	Avant de nettoyer, enlevez tous les excès de graisse et les particules de nourriture brûlées. Lavez à l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez et séchez.

Dépistage des pannes

FONCTIONNEMENT

Le grill domino ne marche pas.

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

Problème avec la température du grill.

- Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à votre revendeur Wolf .

SERVICE

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

À USAGE MÉNAGER

GARANTIE TOTALE DE DEUX ANS*

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

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

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

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

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



Indice

- 2 Precauzioni di sicurezza
- 4 Funzionalità del modulo con grill
- 4 Funzionamento del modulo con grill
- 7 Consigli per la manutenzione
- 7 Risoluzione dei problemi
- 7 Garanzia Wolf

Assistenza clienti

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

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

INFORMAZIONI SUL SERVIZIO DI ASSISTENZA

Numero del modello	_____
Numero di serie	_____
Data di installazione	_____
Nome di assistenza certificato	_____
Numero di assistenza certificato	_____
Rivenditore autorizzato	_____
Numero del rivenditore	_____

Nota importante

Per garantire un'installazione e un funzionamento sicuri ed efficaci del prodotto, prestare attenzione alle seguenti informazioni evidenziate all'interno della guida:

NOTA IMPORTANTE evidenzia informazioni di particolare rilievo.

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

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

ISTRUZIONI IMPORTANTI

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

- Prima di utilizzare l'elettrodomestico, leggere attentamente la presente guida per ridurre il rischio di incendio, folgorazione o lesioni alle persone.
- L'installazione dell'apparecchio e l'assistenza devono essere effettuate da un installatore, centro di assistenza o azienda del gas qualificati. L'apparecchio deve essere collegato a terra da un tecnico qualificato.

⚠ AVVERTENZA

Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e competenza necessaria, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni adeguate per un utilizzo sicuro dell'apparecchio e che ne abbiano compreso i potenziali pericoli. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza la necessaria supervisione.

⚠ AVVERTENZA

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

⚠ AVVERTENZA

Pentole con olio bollente non sorvegliate sul piano cottura possono rappresentare potenziali cause di incendi e altri pericoli. Non tentare MAI di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegnere il fornello e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta ignifuga, ad esempio.

⚠ ATTENZIONE

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

ISTRUZIONI IMPORTANTI

PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

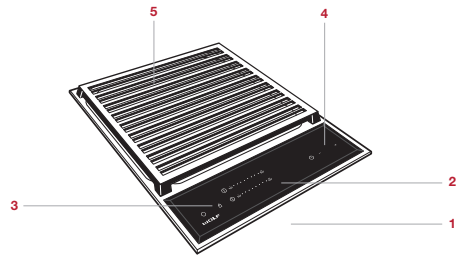
- Usare sempre una presina asciutta. Presine bagnate o umide possono causare ustioni. Non usare uno strofinaccio o panno grosso al posto delle presine.
- Non lasciare bambini incustoditi in prossimità dell'elettrodomestico funzionante. Impedire a bambini di sedersi o stare in piedi sull'elettrodomestico.
- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito quando in funzione. Fuoriuscite o schizzi di olio potrebbero causare fumo o fiamme.
- Non utilizzare l'acqua sulle fiamme provocate da olio. Soffocare il fuoco o le fiamme o utilizzare un estintore chimico o a schiuma.
- Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non specificamente consigliato nella documentazione di accompagnamento.
- Non conservare o usare benzina o altri liquidi e liquidi volatili infiammabili in prossimità di questo o altri elettrodomestici.
- Non riscaldare contenitori di alimenti chiusi come vasetti di omogeneizzati e scatolette. La formazione di pressione potrebbe causare esplosioni e lesioni.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- Pericolo di incendio: non conservare oggetti direttamente sui piani cottura.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Funzionalità del modulo con grill

FUNZIONALITÀ

1	Targhetta identificativa del prodotto (sotto il modulo)
2	Pannello di controllo
3	Blocco del pannello di controllo
4	Display del timer
5	Griglia di cottura
6	Doppi elementi riscaldanti
7	Griglia con bricchetto
8	Contenitore per la raccolta del grasso rimovibile



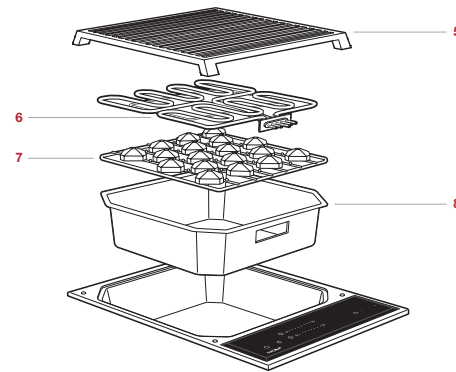
Modulo con grill.

MONTAGGIO DEL MODULO CON GRILL

Per funzionare correttamente, il modulo con grill deve essere allineato nel modo giusto. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.

Inserire il contenitore per la raccolta del grasso nel modulo con grill con il foro verso l'alto. Posizionare la bricchetto all'interno del contenitore per la raccolta del grasso. Collegare gli elementi riscaldanti al contenitore nella parte anteriore del modulo.


Posizionare la griglia per cottura con i piedi inseriti all'interno dei fori angolari.



Montaggio del modulo con grill.

Introduzione

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



Per garantire la rimozione di tutto l'olio residuo del processo di fabbricazione, riscaldare il modulo a griglia sul  per circa 10 minuti. Sarà naturale sentire leggeri odori o del fumo. Pulire accuratamente il modulo a griglia con acqua calda e un detergente delicato prima dell'uso. Sciacquare ed asciugare con un panno morbido. Consultare la sezione relativa ai consigli per la manutenzione a pagina 7.

Sabbath

Questo elettrodomestico è certificato da Star-K per soddisfare rigorose norme religiose ed istruzioni specifiche contenute sul sito www.star-k.org.

Funzionamento con grill

PANNELLO DI CONTROLLO



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

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

PANNELLO DI CONTROLLO

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

BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

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

Il pannello di controllo si blocca automaticamente dopo 10 minuti di inattività. Questa funzione di blocco automatica può essere disabilitata dal menu delle opzioni estese. Fare riferimento a pagina 6.

Quando il modulo viene acceso per la prima volta o dopo un'interruzione dell'alimentazione, attiva automaticamente la modalità di blocco.





LIVELLO POTENZA

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

IMPOSTAZIONE	LIVELLO POTENZA	FUNZIONE
Basso	Indicatori 1-6	Mantenere caldo il cibo.
Medio	Indicatori 6-7	Usare il grill con il pane.
Medio Alto	Indicatori 7-8	Usare il grill con salse fresche e carne di maiale marinata.
Alto	Indicatori 8-10 (fiamma grande)	Scottare e grigliare carne e verdure.

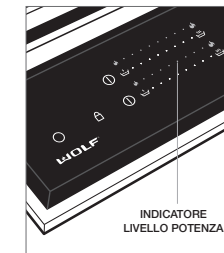
INDICATORE LIVELLO POTENZA

Impostazione dei comandi:

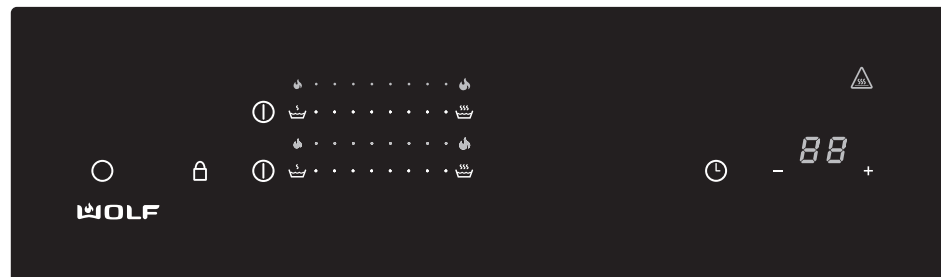
- 1 Per attivare un elemento riscaldante, toccare  per l'elemento desiderato (anteriore e/o posteriore) sul pannello di controllo. L'indicatore del livello di potenza lampeggia e tutti gli indicatori di quell'elemento anche. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.
- 2 Per completare l'attivazione,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

PRERISCALDAMENTO

Preriscaldare il modulo con grill per circa 10 minuti prima di aggiungere del cibo. Il cibo viene cucinato direttamente sulla griglia per la cottura.




Indicatore livello potenza.





Pannello di controllo.

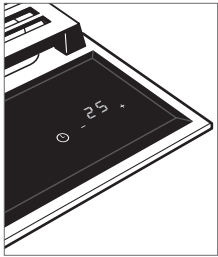
Funzionamento con grill

TIMER

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


Impostazione del timer:

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





Comandi del timer.

INDICATORE SUPERFICIE CALDA

Si accende  sul pannello di controllo e rimarrà acceso fino al completo raffreddamento dell'unità. Può restare acceso anche se il modulo con grill è spento.












TUTTO SPENTO

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

OPZIONI ESTESE

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

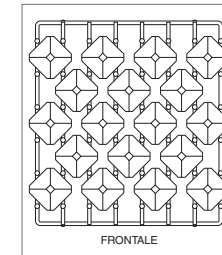
Impostazione delle opzioni estese:

- 1 Per sbloccare il pannello di controllo, tenere premuto su  per 3 secondi.
- 2 Per accedere alla modalità Opzioni estese, toccare e mantenere premuto  per 5 secondi.
- 3 Verrà visualizzato il livello di potenza 1 sul comando dell'elemento posteriore e comparirà il messaggio "VO" sul display del timer.
Toccare  o  sul comando dell'elemento anteriore per regolare il volume.
- 4 Toccare + sul comando del timer per regolare il suono. Verrà visualizzato il livello di potenza 2 sul comando dell'elemento posteriore e comparirà il messaggio "Fr" sul display del timer.
Toccare  o  sul comando dell'elemento anteriore per regolare il suono.
- 5 Toccare + sul comando del timer per regolare il blocco automatico del pannello di controllo. Verrà visualizzato il livello di potenza 3 sul comando dell'elemento posteriore e comparirà il messaggio "Lo" sul display del timer.
Toccare  o  sul comando dell'elemento anteriore per disattivare o attivare la funzione di blocco automatico.
- 6 Toccare + sul comando del timer per attivare la modalità Sabbath. Viene visualizzato il livello di potenza 4 sul comando dell'elemento posteriore. Toccare  sul comando dell'elemento anteriore per avviare la funzione Giorno sabbatico. Sul display del timer compare "SA".
Toccare  sul comando dell'elemento anteriore per attivare o disattivare la funzionalità.
- 7 Toccare  per confermare le impostazioni.

GRIGLIA CON BRICCHETTA

Le bricchette in ceramica e le griglie in bricchetta sono lavabili in lavastoviglie. Le bricchette devono essere separate dalla griglia quando vengono inserite in una lavastoviglie. Per sistemare le bricchette in modo appropriato, fare riferimento alla figura riportata di seguito.


Non usare il modulo con grill senza aver installato le bricchette e la griglia.



Griglia con bricchetta.

Consigli per la manutenzione


PULIZIA

Acciaio inossidabile	Applicare un detergente per acciaio inox non abrasivo utilizzando un panno morbido privo di lanugine. Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire delicatamente la superficie con un panno in microfibra inumidito e quindi con un panno di camoscio asciutto. Seguire sempre la trama dell'acciaio inossidabile.
Pannello di controllo	Usare uno sgrassatore spray per rimuovere impronte digitali e macchie di alimenti. Per pulire il pannello spruzzare prima il detergente su un panno. NOTA IMPORTANTE: non spruzzare detergenti spray direttamente sul pannello di controllo.
Griglia di cottura	Dopo la cottura, portare il grill su  per circa cinque minuti al fine di eliminare il grasso in eccesso. Rimuovere tutti i resti di cibo bruciato. Pulire le superfici con detergenti liquidi non abrasivi e acqua calda. In alternativa, è possibile usare una miscela di bicarbonato e acqua. Non immergere in acqua. È possibile usare sgrassatori spray e detergenti leggermente abrasivi.
Elemento riscaldante	Non immergere in acqua. Se i resti di cibo sono bruciati, pulire a mano utilizzando un panno umido.
Bricchette in ceramica	Posizionare le bricchette nella lavastoviglie o lavarle usando un detergente delicato e un panno morbido. Lasciare raffreddare prima di rimetterle sulla griglia. Consultare pagina 6 per sistemare l'oggetto in modo appropriato.
Griglia con bricchetta	Posizionare la griglia nella lavastoviglie o lavarla usando un detergente delicato e un panno morbido.
Contenitore per la raccolta del grasso	Prima della pulizia, rimuovere tutto il grasso in eccesso e i resti di cibo bruciato. Lavare con acqua calda e un detergente delicato. Sciacquare e asciugare.

Risoluzione dei problemi

FUNZIONAMENTO

Il modulo con grill non funziona.

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

Problemi di temperatura del modulo.

- Rivolgersi al rivenditore autorizzato Wolf per i dettagli.

ASSISTENZA

- Per preservare la qualità del prodotto, rivolgersi a un centro autorizzato Wolf.
- Prima di contattare un centro di assistenza, tenere a portata di mano il numero di modello e di serie dell'unità. Entrambi i numeri sono indicati sulla targhetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 4 per la posizione dell'etichetta identificativa.
- Ai fini della garanzia è inoltre necessario disporre della data di installazione e del nome del rivenditore Wolf autorizzato presso cui è stato effettuato l'acquisto. Tale informazione dovrebbe essere disponibile a pagina 2 della presente guida.

Garanzia limitata internazionale dei prodotti Wolf Appliance

PER USO DOMESTICO

GARANZIA COMPLETA DI DUE ANNI*

Questa garanzia sui prodotti Wolf Appliance copre, fino a due anni dopo la data di installazione, tutte le parti e tutti i lavori di riparazione o sostituzione, in condizione di normale uso residenziale, di ogni parte del prodotto che si dimostri difettosa nei materiali o nella fabbricazione. Tutti i servizi di riparazione/manutenzione resi da Wolf, coperti dalla suddetta garanzia, devono essere eseguiti da centri autorizzati Wolf, se non diversamente specificato da Wolf Appliance, Inc. Il servizio di riparazione/manutenzione sarà fornito durante i regolari orari di lavoro.

GARANZIA LIMITATA DI 5 ANNI

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

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

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



Inhaltsverzeichnis

- 2 Sicherheitshinweise
- 4 Leistungsmerkmale des Grillmoduls
- 4 Bedienung des Grillmoduls
- 7 Pflegeempfehlungen
- 7 Fehlersuche
- 7 Wolf-Garantie

Kundendienst

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

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

SERVICEINFORMATIONEN

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

Wichtiger Hinweis

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

WICHTIGER HINWEIS hebt Informationen hervor, die besonders wichtig sind.

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

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

WICHTIGE ANWEISUNGEN

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

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät benutzen, um der Gefahr von Brand, Stromschlag oder Verletzungen vorzubeugen.
- Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Installierer, Fachbetrieb oder Gaslieferanten ordnungsgemäß angeschlossen und gewartet und von einem qualifizierten Techniker geerdet werden.

⚠️ WARNUNG

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

⚠️ WARNUNG

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

⚠️ WARNUNG

Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIE, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus, und decken Sie die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab.

⚠️ VORSICHT

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

WICHTIGE ANWEISUNGEN

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

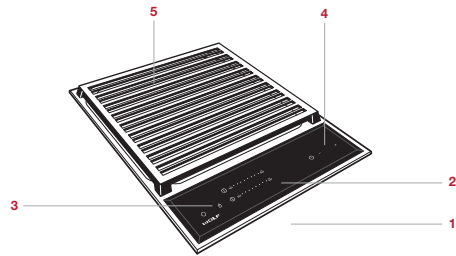
- Immer trockene Topflappen verwenden. Nasse oder feuchte Topflappen können Dampfverbrennungen verursachen. Keine Handtücher oder dicke Lappen anstelle der Topflappen verwenden.
- Kinder nie allein oder unbeaufsichtigt lassen, wenn dieses Gerät verwendet wird. Kindern nie erlauben, sich auf das Gerät zu setzen oder zu stellen.
- Das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt lassen. Überlaufende Flüssigkeiten und Fette können Rauch erzeugen oder sich entzünden.
- Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen. Die Flamme ersticken oder eine Trockenchemikalie bzw. einen Löschschaum verwenden.
- Teile dieses Geräts dürfen nur dann repariert oder ersetzt werden, wenn dies in der beigefügten Dokumentation spezifisch empfohlen wird.
- Kein Benzin bzw. keine sonstigen entzündlichen Flüssigkeiten (auch Flüssigkeiten, die entzündliche Dämpfe entwickeln können) in der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte aufbewahren.
- Keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter wie beispielsweise Babynahrung und Dosen erhitzen. Der aufgestaute Druck kann zum Bersten des Behälters und zu Verletzungen führen.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen aufbewahren.

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

Leistungsmerkmale des Grillmoduls

LEISTUNGSMERKMALE

1	Typenschild des Produkts (Unterseite des Moduls)
2	Bedienfeld
3	Verriegelung des Bedienfelds
4	Timer-Display
5	Grillrost
6	Doppelheizelemente
7	Keramikkbrikkett-Rost
8	Herausnehmbare Fettauffangschale

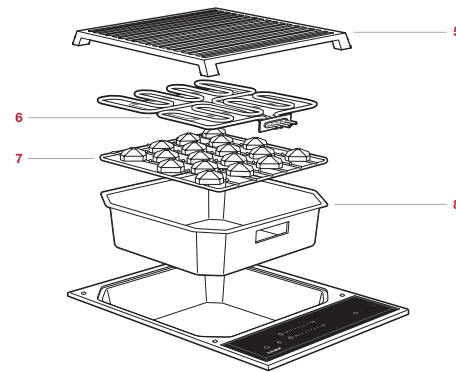


Grillmodul

ZUSAMMENBAUEN DES GRILLMODULS

Um ordnungsgemäß funktionieren zu können, muss das Grillmodul in der richtigen Ausrichtung zusammengebaut werden. Siehe Abbildung unten.


Die Fettauffangschale so in das Grillmodul einführen, dass das Loch für die Anschlussbuchse in Richtung Vorderseite weist. Den Brikkettrast in die Fettauffangschale legen. Die Heizelemente in die Anschlussbuchse an der Vorderseite des Moduls einstecken. Den Grillrost so positionieren, dass die Füße in den Eckenmulden ruhen.



Zusammenbauen des Grillmoduls

Erste Schritte

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



Um sicherzustellen, dass das gesamte Öl vom Herstellungsprozess entfernt wurde, müssen Sie das Grillmodul ca. 10 Minuten lang auf  aufheizen. Es kann zu einer geringfügigen Rauch- und Geruchsentwicklung kommen, was normal ist. Das Grillmodul mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gründlich reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen. Siehe Pflegeempfehlungen auf Seite 7.

Sabbat

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.


Grillbetrieb


BEDIENFELD


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


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


BEDIENFELD


-  Element(e) ein


-  Bedienfeld verriegelt

-  Ein/Aus



-  Niedrig

-  Hoch

-  Timer eingestellt

-  Heiße Oberfläche

VERRIEGELUNG DES BEDIENFELDS

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

Das Bedienfeld wird automatisch nach 10 Minuten ohne Aktivität gesperrt. Diese automatische Sperrfunktion kann über das Menü der erweiterten Optionen deaktiviert werden. Siehe Seite 6.

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





LEISTUNGSSTUFE

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

EINSTELLUNG	LEISTUNGSSTUFE	VERWENDUNG
Niedrig	1-6 Anzeigen	Warmhalten von Speisen
Mittel	6-7 Anzeigen	Grillen von Brot
Mittel/Hoch	7-8 Anzeigen	Grillen von frischen Würsten und mariniertem Schweinefleisch
Hoch	8-10 Anzeigen (große Flamme)	Anbraten und Grillen von Fleisch, Grillen von Gemüse

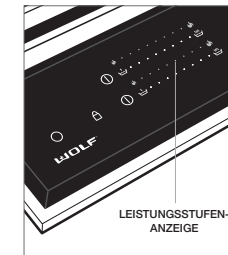
LEISTUNGSSTUFENANZEIGE

Bedienelemente einstellen:

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

VORHEIZEN

Das Grillmodul ca. 10 Minuten vorheizen, bevor Sie das Grillgut auflegen. Die Speisen werden direkt auf dem Grillrost zubereitet.




Leistungsstufenanzeige





Bedienfeld

Grillbetrieb

TIMER

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


Timer einstellen:

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





Timer-Bedienelement

ANZEIGE FÜR HEISSE FLÄCHE

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












ALLES AUS

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

ERWEITERTE OPTIONEN

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

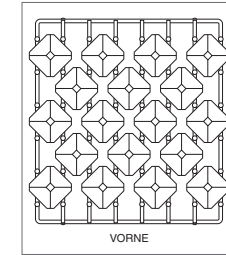
Erweiterte Optionen einstellen:

- 1 Zum Entriegeln des Bedienfelds  berühren und 3 Sekunden lang gedrückt halten.
- 2 Zum Aufrufen des Modus für erweiterte Optionen  berühren und 5 Sekunden lang gedrückt halten.
- 3 Auf der hinteren Elementbedientaste wird Leistungsstufe 1 angezeigt, und auf dem Timer-Display erscheint „VO“.
 oder  auf der vorderen Elementbedientaste berühren, um die Lautstärke einzustellen.
- 4 + auf der Timer-Bedientaste berühren, um den Ton anzupassen. Auf der hinteren Elementbedientaste wird Leistungsstufe 2 angezeigt, und auf dem Timer-Display erscheint „Fr“.
 oder  auf der vorderen Elementbedientaste berühren, um den Ton einzustellen.
- 5 + auf der Timer-Bedientaste berühren, um die automatische Bedienfeldverriegelung anzupassen. Auf der hinteren Elementbedientaste wird Leistungsstufe 3 angezeigt, und auf dem Timer-Display erscheint „LO“.
 oder  auf der vorderen Elementbedientaste berühren, um die automatische Verriegelungsfunktion aus- oder einzuschalten.
- 6 + auf der Timer-Bedientaste berühren, um den Sabbatmodus aufzurufen. Auf der hinteren Elementbedientaste wird Leistungsstufe 4 angezeigt.
 auf der vorderen Elementbedientaste berühren, um die Sabbatfunktion zu aktivieren. Auf dem Timer-Display erscheint „SA“.
 auf der vorderen Elementbedientaste berühren, um die Funktion zu aktivieren bzw. zu deaktivieren.
- 7  berühren, um die Einstellungen zu bestätigen.

BRIKETTROST

Die Keramikbriketts und der Brikettrast sind spülmaschinenfest. Die Briketts sollten vom Rost abgenommen werden, bevor Sie sie in die Spülmaschine legen. Die korrekte Anordnung der Briketts entnehmen Sie der nachstehenden Abbildung.

Das Grillmodul nicht bedienen, wenn die Briketts und der Rost nicht eingelegt sind.



Brikettrast

Pflegeempfehlungen


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 mit Wasser angefeuchteten Mikrofasertuch, dann mit einem trockenen Polierleder leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung des Edelstahls arbeiten.
Bedienfeld	Fingerabdrücke und Verschmutzungen durch Essensreste mit einem Entfettungsspray entfernen. Zuerst auf ein Tuch sprühen, bevor Sie das Bedienfeld abwischen. WICHTIGER HINWEIS: Reinigungsmittel nicht direkt auf das Bedienfeld sprühen.
Grillrost	Nach dem Grillen den Grill fünf Minuten lang auf ⁵³ betreiben, um Fettrückstände zu verbrennen. Alle angebrannten Lebensmittelreste entfernen. Mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Flüssigreiniger und heißem Wasser oder einer Paste aus Natriumbikarbonat und Wasser, reinigen. Nicht in Wasser tauchen. Es können Entfettungssprays und milde Scheuermittel verwendet werden.
Heizelement	Nicht in Wasser tauchen. Wenn Lebensmittelreste angebrannt sind, mit einem feuchten Tuch mit der Hand sauber wischen.
Keramikbriketts	Briketts in Spülmaschine geben oder mit einem milden Reinigungsmittel und weichen Tuch reinigen. Abkühlen lassen, bevor sie wieder auf den Rost gelegt werden. Die korrekte Anordnung finden Sie auf Seite 6.
Brikettrrost	Rost in Spülmaschine geben oder mit einem milden Reinigungsmittel und weichen Tuch reinigen.
Fettauffangschale	Vor der Reinigung alle Fettrückstände und angebrannten Lebensmittelreste entfernen. In heißem Wasser mit einem milden Spülmittel abwaschen. Abspülen und trocknen.

Fehlersuche

BEDIENUNG

Das Grillmodul funktioniert nicht.

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

Problem bei der Modultemperatur

- Empfehlungen erhalten Sie von Ihrem Wolf-Vertragshändler.

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-Vertragshändlers. Diese Informationen sollten auf Seite 2 dieser Anleitung aufgezeichnet werden.

Wolf Appliance International – Eingeschränkte Garantie

NICHT ZUM GEWERBLICHEN GEBRAUCH

VOLLSTÄNDIGE ZWEIJAHRESGARANTIE*

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

INGESCHRÄNKTE FÜNF-JAHRES-GARANTIE

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

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

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



Inhoud

- 2 Veiligheidsmaatregelen
- 4 Functies van grillmodule
- 4 Bediening van grillmodule
- 7 Aanbevelingen voor onderhoud
- 7 Probleemoplossing
- 7 Wolf-garantie

Klantenservice

Het model en serienummer staan op de bijgesloten productregistratiekaart. Beide nummers staan ook op het producttypeplaatje. Zie pagina 4 voor locatie typeplaatje. Voor de garantie moet ook de installatiedatum en de naam van uw erkende Wolf-dealer bekend zijn. Noteer die gegevens hieronder.

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

SERVICE-INFORMATIE

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

Belangrijke opmerking

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

BELANGRIJK duidt op informatie van bijzonder belang.

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

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

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

BELANGRIJK: Lees alle instructies voordat u dit apparaat gebruikt.

- Lees deze handleiding zorgvuldig voordat u dit apparaat gebruikt om risico op brand, elektrische schokken of letsel te verminderen.
- Dit apparaat moet door een gekwalificeerde installateur, servicebureau of gasleverancier correct worden geïnstalleerd en onderhouden en door een gekwalificeerd technicus worden geaard.

⚠ WAARSCHUWING

Dit apparaat mag door kinderen van 8 jaar of ouder gebruikt worden en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, mits onder toezicht of voorzien van instructies over het veilig gebruik van het apparaat en zij de hieraan verbonden risico's hebben begrepen. Zorg ervoor dat kinderen niet spelen met het apparaat. Reiniging en gebruiksonderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd worden.

⚠ WAARSCHUWING

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

⚠ WAARSCHUWING

Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer nooit een brand met water te blussen, maar schakel het toestel uit en dek vervolgens de vlam af met een deksel of een branddeken.

⚠ VOORZICHTIG

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

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

ALGEMENE VEILIGHEIDSMATREGELEN

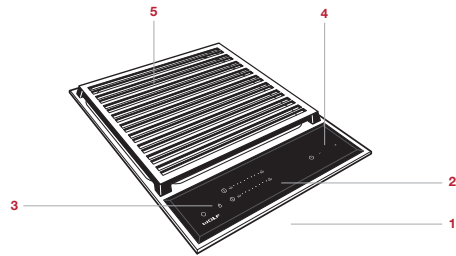
- Gebruik altijd droge pannenlappen. Natte of vochtige pannenlappen kunnen brandwonden van stoom veroorzaken. Gebruik geen handdoek of grote doeken in plaats van een pannenlap.
- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht bij dit toestel. Laat kinderen nooit bij het apparaat zitten of staan.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht wanneer in gebruik. Overkokende substanties en gemorste vetten kunnen roken of ontbranden.
- Gebruik geen water om brandend vet te blussen. Smoor de vlammen of gebruik een droge chemische stof of schuimblusapparaat.
- Repareer of vervang geen onderdelen van dit apparaat, tenzij dat in de documentatie die bij dit apparaat is geleverd expliciet wordt aanbevolen.
- Bewaar of gebruik geen benzine of andere brandbare vloeistoffen of gassen in de buurt van dit toestel.
- Warm geen ongeopende voedselhouders op, zoals potten met babyvoedsel of blikjes. Door oplopende druk kan de houder barsten en letsel veroorzaken.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Brandgevaar: Plaats geen artikelen op de kookoppervlakken.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Functies van grillmodule

FUNCTIES

1	Typeplaatje van product (onderkant van module)
2	Bedieningspaneel
3	Vergrendeling van bedieningspaneel
4	Weergave tijd klok
5	Grillrooster
6	Dubbele verwarmingselementen
7	Keramisch briketrek
8	Verwisselbare vetopvangpan

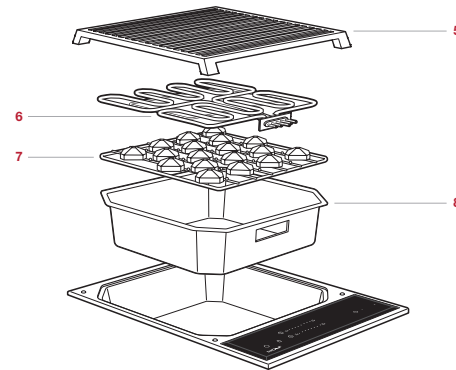


Grillmodule

MONTAGE VAN GRILLMODULE

Voor een goede werking moet de grillmodule in de juiste uitlijning worden gemonteerd. Zie de afbeelding hieronder.


Plaats de vetopvangpan in de grillmodule met het gat voor de opvang naar de voorkant. Plaats het briketrek in de vetopvangpan. Steek de verwarmingselementen in de opvanger aan de voorkant van de module. Plaats het grillrooster met de voetjes in de hoekkuitjes.



Montage van grillmodule

Aan de slag

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

Om te zorgen dat alle overgebleven olie uit het productieproces is verwijderd, verwarmt u de grillmodule  ongeveer 10 minuten voor. Een kleine hoeveelheid rook en geur is normaal. Reinig de grillmodule voor gebruik grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel schoon en maak droog met een zachte doek. Raadpleeg de onderhoudstips op pagina 7.


Sabbat

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

Bediening van grillmodule


BEDIENINGSPANEEL

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

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

BEDIENINGSPANEEL

 Element(en) aan

 Bedieningspaneel vergrendeld

 Aan / uit

 Laag

 Hoog

 Timer ingesteld

 Heet oppervlak

VERGREDELING BEDIENINGSPANEEL

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

Het bedieningspaneel wordt na 10 minuten inactiviteit automatisch vergrendeld. Deze automatische vergrendelingsfunctie kan worden uitgeschakeld via het uitgebreide optiemenu. Zie pagina 6.

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





VERMOGEN

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

INSTELLING	VERMOGEN	GEBRUIK
Laag	1-6 indicatoren	Voedsel warm houden.
Medium	6-7 indicatoren	Brood bakken.
Middelhoog	7-8 indicatoren	Grillen van verse worst en gemarineerd varkensvlees.
Hoog	8-10 (grote vlam) indicatoren	Dichtschroeien en grillen van vlees, grillen van groenten.

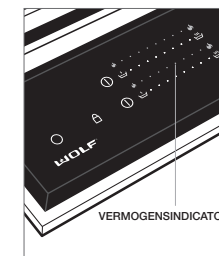
VERMOGENSINDICATOR

Instellen van bedieningselementen:

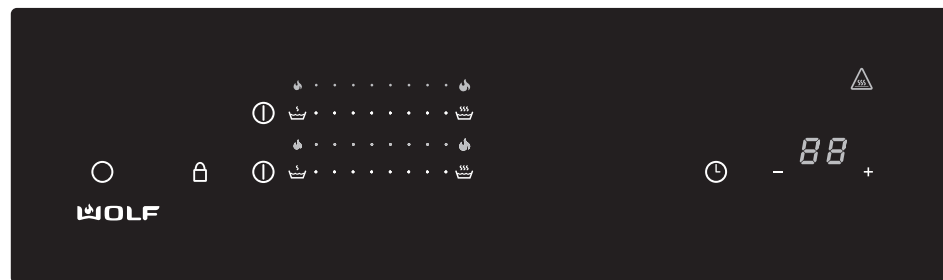
- 1 Om een verwarmingselement in te schakelen, tik op  op het bedieningspaneel voor het gewenste element (voorzijde en/of achterzijde). De stroomvermogensindicator knippert en alle indicatoren voor dat element knipperen. Zie de afbeelding hieronder.
- 2 Om de activering te voltooien, tik op  voor de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

VOORVERWARMEN

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



Stroomvermogensindicator





Bedieningspaneel

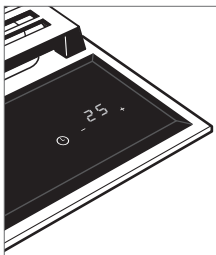
Bediening van grillmodule

TIMER

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

Timer instellen:

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





Timerbediening

INDICATOR VAN HEET OPPERVLAK

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












ALLES UIT

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

UITGEBREIDE OPTIES

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

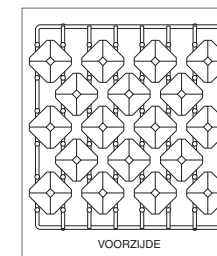
Instelling uitgebreide opties:

- 1 Om het bedieningspaneel te ontgrendelen, tik op  en houd 3 seconden ingedrukt.
- 2 Voor het openen van de uitgebreide opties, tik op  en houd 5 seconden ingedrukt.
- 3 Vermogensniveau 1 wordt op het achterste besturingselement weergegeven en 'VO' verschijnt op het timerdisplay.
Tik op  of  op het voorste besturingselement om het volume te wijzigen.
- 4 Tik op + op de timerbediening om de toon te wijzigen. Vermogensniveau 2 wordt op het achterste besturingselement weergegeven en 'Fr' verschijnt op het timerdisplay.
Tik op  of  op het voorste besturingselement om de toon te wijzigen.
- 5 Tik op + op de timerbediening om de automatische vergrendeling van het bedieningspaneel te wijzigen. Vermogensniveau 3 wordt op het achterste besturingselement weergegeven en 'Lo' verschijnt op het timerdisplay.
Tik op  of  op het voorste besturingselement om de automatische vergrendelingsfunctie uit of in te schakelen.
- 6 Tik op + op de timerbediening om de sabbatmodus te openen. Stroomniveau 4 op het achterste besturingselement wordt weergegeven. Tik op  op het voorste besturingselement om de sabbatfunctie te initiëren. 'SA' verschijnt op het timerdisplay.
Tik op  op het voorste besturingselement om de sabbatfunctie in of uit te schakelen.
- 7 Tik op  om de instellingen te bevestigen.

BRIKETREK

De keramische briketten en het briketrek zijn vaatwasmachinebestendig. De briketten moeten worden gescheiden van het rek als ze in een vaatwasser worden geplaatst. Zie de afbeelding hieronder voor een juiste plaatsing van de briketten.

Gebruik de grillmodule niet zonder de briketten en het rek.



Briketrek

Aanbevelingen voor onderhoud


REINIGEN

Roestvrij staal	Gebruik een niet-schurend roestvrijstaal reinigingsmiddel en breng dit aan met een zachte, pluisvrije doek. Om de natuurlijke glans tevoorschijn te brengen, wrijf u het oppervlak licht in met een vochtige microvezeldoek gevolgd door een droge zeemleren lap. Wrijf altijd mee in de richting van de korrel van het roestvrij staal.
Bedieningspaneel	Sproei met ontvettingsmiddel om vingerafdrukken en voedselresten te verwijderen. Sproei op een doek voordat u het paneel reinigt. BELANGRIJK: Sproei reinigingsmiddelen niet rechtstreeks op het bedieningspaneel.
Grillrooster	Schakel de grill na het grillen gedurende vijf minuten in op  om overtollig vet te verbranden. Verwijder alle aangebakken voedseldeeltjes. Reinig het rooster met een niet-schurend schoonmaakmiddel zoals vloeibaar afwasmiddel en warm water, of een pasta van bakingsoda en water. Het apparaat niet in water onderdompelen. Sproei-ontvetters en mild schurende reinigingsmiddelen mogen worden gebruikt.
Verwarmingselement	Het apparaat niet in water onderdompelen. Als voedseldeeltjes zijn aangebakken, veeg deze met een vochtige doek weg.
Keramische briketten	Plaats briketten in de vaatwasser of was ze af met een mild afwasmiddel en een zachte doek. Laat ze afkoelen alvorens ze terug op het rek te plaatsen. Zie pagina 6 voor de juiste plaatsing.
Briketrek	Plaats het briketrek in de vaatwasser of was het af met een mild afwasmiddel en een zachte doek.
Vetopvangpan	Verwijder voor het reinigen alle overtollige vet en aangebakken voedseldeeltjes. Reinigen met warm water en milde zeep. Goed afspoelen en afdrogen.

Probleemoplossing

BEDIENING

Grillmodule werkt niet.

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

Probleem met de moduletemperatuur

- Neem contact op met uw erkende Wolfdealer voor advies.

ONDERHOUD

- Handhaaf de kwaliteit die in uw product is ingebouwd door contact op te nemen met de erkende onderhoudsdienst van de Wolf-fabriek.
- Houd het model- en serienummer van uw product bij de hand bij het opnemen van contact. Beide nummers staan op het producttypeplaatje. Zie pagina 4 voor locatie typeplaatje.
- Voor de garantie moet ook de installatiedatum en de naam van uw erkende Wolf-dealer bekend zijn. Deze informatie moet op bladzijde 2 van deze handleiding worden genoteerd.

Beperkte internationale garantie op Wolf Appliance

VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

VOLLEDIGE GARANTIE VAN TWEE JAAR*

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

BEPERKTE GARANTIE VAN VIJF JAAR

Gedurende vijf jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke installatie zal Wolf Appliance de volgende onderdelen repareren of vervangen die defect blijken te zijn qua materiaal of vervaardiging: gasbranders (behalve uiterlijk), elektrische verwarmingselementen, ventilatormotoren (ventilatiekappen), elektronische controleborden, magnetronbuizen en inductiegeneratoren. De onderdelen worden gratis gerepareerd of vervangen, waarbij de eigenaar betaalt voor alle andere kosten, inclusief arbeid. Alle onderhoud door Wolf Appliance onder de bovenstaande garantie moet door een door Wolf-fabriek erkende dienst worden uitgevoerd, tenzij anders aangegeven door Wolf Appliance, Inc. Het onderhoud wordt tijdens normale kantooruren uitgevoerd.

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

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



目录

- 2 安全注意事项
- 4 烤架模块特点
- 4 烤架模块操作
- 7 保养建议
- 7 故障排除
- 7 Wolf质保

客户服务

型号和序列号打印在随附的产品注册卡上。这两个编号同样列于产品铭牌上。铭牌位置参见第4页。出于质保目的，您还需要知悉安装日期和授权的Wolf经销商名称。记录以下信息，以供日后参考。

如果您的产品需要护理，请务必采用Wolf工厂认证的服务提供者的服务。

服务信息

型号 _____

序列号 _____

安装日期 _____

经认证的服务部门名称 _____

经认证的服务部门号码 _____

授权经销商 _____

经销商号码 _____

重要提示

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

重要提示突出显示尤为重要的信息。

注意表示如果不遵守说明，可能会导致轻微的人身伤害或产品损坏的情况。

警告表示如果不遵守注意事项，可能会导致严重伤害或死亡的危险。

重要说明

重要提示: 在使用本电器之前，请阅读所有安全说明。

- 在使用本电器之前，请仔细阅读本指南，以降低火灾、触电或受伤的风险。
- 本设备必须由有资质的安装人员、服务代理商或燃气供应商予以妥善安装及提供服务，并由有资质的技术人员进行接地。

警告

如果已获得有关安全地使用本电器的监督或指导并了解相关危险，则本设备可供8岁及以上的儿童以及身体、感觉或心理能力降低或缺乏经验和知识的人员使用。儿童不得玩耍本电器。儿童不得在没有监督的情况下进行清洁和用户维护。

警告

该设备及其易触及部件在使用过程中会变热。应小心避免接触发热元件。8岁以下的儿童应远离本设备，除非专人看管。

警告

在有脂肪或油的烧烤盘上无人值守烹饪可能有危险，并可能导致火灾。切勿尝试用水扑灭火，但应关闭设备，然后盖住火焰，例如用盖子或防火毯。

注意

必须监督烹饪过程。必须持续监督短期烹饪过程。

重要说明

一般安全注意事项

- 始终使用干燥的锅垫。潮湿或湿润的锅垫可能导致蒸汽烫伤。不要使用毛巾或大块布来代替锅垫。
- 不要将单独或无人看管的儿童留在使用本产品的区域。切勿允许儿童坐在或站在设备上。
- 使用时, 切勿将本设备置于无人看管的境况。飞沫和油脂溢出可能会冒烟或起火。
- 切勿用水扑灭油脂引起的火情。用厚物闷住火焰或者使用干粉或泡沫式灭火器。

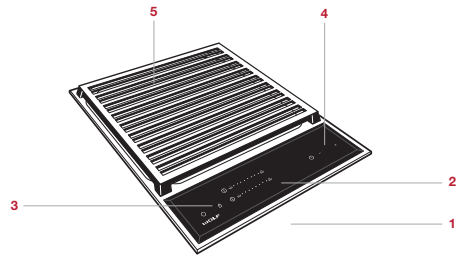
- 请勿修理或更换本产品的任何部件, 除非在本产品随附的说明中特别推荐。
- 请勿在本产品或任何其他产品附近储存或使用汽油或其他易燃蒸汽和液体。
- 请勿加热未开封的食品容器, 如婴儿食品瓶和罐。压力积聚可能导致容器爆裂并造成伤害。
- 请勿使用蒸汽清洁器。
- 火灾危险: 切勿将物品存放在煎盘上。

保存此类指南

烤架模块特点

特点

- | | |
|---|-------------|
| 1 | 产品铭牌 (模块底部) |
| 2 | 控制面板 |
| 3 | 控制面板锁定 |
| 4 | 定时器显示屏 |
| 5 | 烧烤炉篦 |
| 6 | 双加热元件 |
| 7 | 陶瓷压块烤架 |
| 8 | 可拆卸集油盘 |

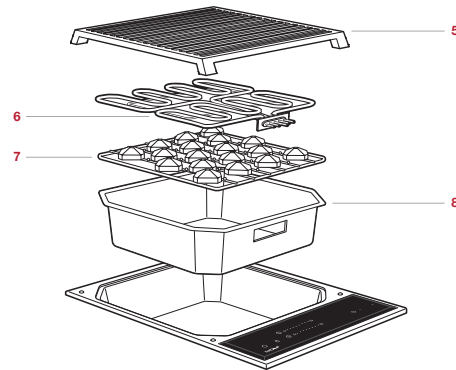


烤架模块。

烤架模块组装

为了正确操作, 必须以正确的对齐方式组装烤架模块。参见下图。

保持插座的孔朝前, 将集油盘插入烤架模块。将压块烤架放入集油盘中。将加热元件插入模块前部的插座。放置烤架, 使支脚坐落在角落凹处。



烤架模块组装。

入门指南

在开始烹饪之前, 请花些时间阅读本使用和维护指南。该指南有助于您了解Wolf烤架模块的安全守则、功能、操作和保养建议。

为确保去除制造过程中的所有残留油渍, 请在☞上将烤架模块加热约10分钟。有少量烟雾和气味是正常的。使用前, 用热水和温和的清洁剂彻底清洁烤架模块。冲洗并用软布擦干。参见第7页的维护建议。

安息日

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

烤架操作

控制面板

控制面板具有发光触摸控件。前部和后部加热元件的功率水平指示灯显示从⁵到¹⁵的加热设置。参见下图。

控制面板上的指示灯将亮起，以指示特定的模块操作。参见以下图表。

控制面板

	元件接通
	控制面板已锁定
	开/关
	低
	高
	定时器设置
	热表面

控制面板锁定

控制面板锁定功能可防止意外的模块操作。触摸并按住[Ⓛ]三秒钟，可锁定和解锁控制面板。[Ⓛ]锁定控制面板时灯将亮起。

无操作10分钟后，控制面板将自动锁定。可通过扩展选项菜单禁用此自动锁定功能。参见第6页。

当模块首次通电和断电后，模块将默认为锁定模式。

功率水平

激活加热元件后，功率水平指示灯将亮起，以指示加热水平。最低热量由小火焰加以表示，通过附加指示灯（小圆点）表示变化的热量水平，最高热量由包括大火焰在内的所有指示灯加以表示。参见以下图表。

设置	功率水平	使用
低	1-6个指示灯	装食物以保温。
中	6-7个指示灯	烤面包。
中高	7-8个指示灯	烤新鲜的香肠和腌制的猪肉
高	8-10（大火焰）个指示灯	轻煎和烤肉、烤蔬菜。

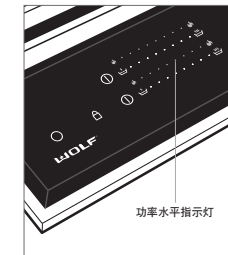
功率水平指示灯

设置控件：

- 1 要激活加热元件，请触摸[Ⓛ]，以选择控制面板上所需的元件（前和/或后）。功率水平指示灯将闪烁，并且该元件的所有指示灯都将闪烁。参见下图。
- 2 要完成激活，最高热量请触摸¹⁵，最低热量请触摸⁵，或触摸所需的预设功率水平指示灯。
- 3 要在元件打开时更改加热设置，请触摸或滑动到所需的预设功率水平。
- 4 要关闭元件，请触摸[Ⓛ]。

预热

在添加食物前，预热烤架模块约10分钟。直接在烧烤炉烹饪食物。




功率水平指示灯。





控制面板。

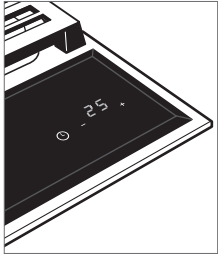
烤架操作

定时器

以一分钟增量设置定时器，最大值为99分钟。设定时间后，将在控制面板上亮起，并且在定时器显示屏上显示倒计时。参见下图。定时器独立于模块操作。


设置定时器：

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



定时器控制。

热表面指示灯

将在控制面板上亮起并保持开启状态，直至设备冷却。即使烤架模块关闭，该指示灯也可能保持点亮。












全部关闭

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

扩展选项

扩展选项功能允许用户设置偏好的音量、音调、控制面板锁定和“安息日”功能。

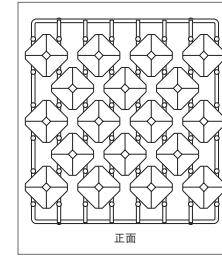
设置扩展选项：

- 1 要解锁控制面板，触摸并按住3秒钟。
- 2 要进入扩展选项模式，请触摸并按住5秒钟。
- 3 将显示后部元件控制上的功率水平1，并且定时器显示屏上将显示“VO”。
触摸前部元件控制上的或，调节音量。
- 4 触摸定时器控制上的+，调节音调。将显示后部元件控制上的功率水平2，并且定时器显示屏上将显示“Fr”。
触摸前部元件控制上的或，调节音调。
- 5 触摸定时器控制上的+，调节自动控制面板锁定。将显示后部元件控制上的功率水平3，并且定时器显示屏上将显示“Lo”。
触摸前部元件控制上的或，以关闭或打开自动锁定功能。
- 6 触摸定时器控制上的+，进入“安息日”模式。将显示后部元件控制上的功率水平4。触摸前部元件控制上的，启动安息日功能。“SA”将显示在定时器显示屏上。
触摸前部元件控制上的，以启用或停用该功能。
- 7 触摸，确认设置。

压块烤架

陶瓷压块和压块烤架可放入洗碗机中清洗。如果放置在洗碗机中，则压块应与烤架分开。要正确布置压块，请参见下图。

如果未安装压块和烤架，不要操作烤架模块。



压块烤架。

保养建议

清洁

不锈钢	使用非腐蚀性的不锈钢清洁剂并使用无绒软布清洁。为了产生自然光泽,先用蘸水的超细纤维布轻轻擦拭煎盘,然后用打光鹿皮擦干。始终沿着不锈钢的纹理方向擦拭。
控制面板	使用喷雾脱脂剂清除指纹和食物污垢。在擦拭面板之前喷洒在布上。 重要提示: 切勿将清洁剂直接喷洒在控制面板上。
烧烤炉篦	烧烤后,在 ^{WiFi} 上运行烤架5分钟,以烧除多余的油脂。除去所有烧焦的食物残渣。使用非腐蚀性清洁剂(如液体洗涤剂和热水)或者小苏打和水的混合物进行清洁。请勿浸入水中。可以使用喷雾脱脂剂和温和的研磨清洁剂。
加热元件	请勿浸入水中。如果烧焦食物残渣,请使用湿布擦拭。
陶瓷压块	将压块放入洗碗机中清洗,或使用温和的洗涤剂和软布清洗。让压块冷却,然后将其放回烤架。有关正确布置,请参见第6页。
压块烤架	将烤架放入洗碗机中清洗,或使用温和的洗涤剂和软布清洗。
集油盘	清洁前,清除所有多余的油脂和烧焦的食物残渣。使用温和的洗涤剂在热水中清洗。冲洗并干燥。

故障排除

操作

烤架模块不工作。

- 核实电源已打开。
- 核实模块和家中断路器的电源已打开。
- 模块处于锁定模式。触摸并按住^{WiFi}三秒钟,解锁控制面板。

模块温度问题。

- 有关建议,请联系授权的Wolf经销商。

服务

- 与 Wolf工厂认证的服务部门联系,以保证产品的内在质量。
- 在联系服务部门时,您需要提供产品的型号和序列号。这两个编号都列在产品铭牌上。铭牌位置参见第4页。
- 出于质保目的,您还需要提供安装日期和经授权的Wolf经销商名称。此信息应记录在本指南的第2页中。

Wolf Appliance国际有限质保

供住宅使用

两年质保*

自最初安装之日起两年,在正常住宅使用的情况下,证明在材料或工艺方面存在缺陷的产品的任何部分的维修或更换的所有零部件和人工均包含在Wolf Appliance产品质保范围内。除非Wolf Appliance, Inc.另有规定, Wolf Appliance根据上述质保条款提供的所有服务必须由Wolf工厂认证的服务部门执行,我们将在正常营业时间内提供服务。

五年有限质保

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

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

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





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

9012954 REV-A

2/2017

