

**GRILL MODULE**  
**USE & CARE GUIDE**

**MÓDULO DE PARRILLA GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO**

**GRIL GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

**PIANO GRILL INFORMAZIONI SU USO E MANUTENZIONE**

**WOLF<sup>®</sup>**





## ENGLISH

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Introducing the Wolf Grill Module</b>   | <b>5</b>  |
| <b>Safety Instructions and Precautions</b> | <b>6</b>  |
| <b>Wolf Grill Module Features</b>          | <b>8</b>  |
| <b>Wolf Grill Module Use &amp; Care</b>    | <b>9</b>  |
| <b>Wolf Service Information</b>            | <b>16</b> |

## ESPÁNOL

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Presentación del módulo de parrilla Wolf</b>        | <b>19</b> |
| <b>Precauciones e instrucciones de seguridad</b>       | <b>20</b> |
| <b>Características del módulo de parrilla Wolf</b>     | <b>22</b> |
| <b>Uso y mantenimiento del módulo de parrilla Wolf</b> | <b>23</b> |
| <b>Información de mantenimiento de Wolf</b>            | <b>30</b> |

## FRANÇAIS

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Présentation du gril Wolf</b>             | <b>33</b> |
| <b>Instructions et mesures de sécurité</b>   | <b>34</b> |
| <b>Caractéristiques du gril Wolf</b>         | <b>36</b> |
| <b>Utilisation et entretien du gril Wolf</b> | <b>37</b> |
| <b>Service après-vente Wolf</b>              | <b>44</b> |

## ITALIANO

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Presentazione del modulo grill Wolf</b>   | <b>47</b> |
| <b>Precauzioni e istruzioni di sicurezza</b> | <b>48</b> |
| <b>Caratteristiche del piano grill Wolf</b>  | <b>50</b> |
| <b>Uso e manutenzione piano grill Wolf</b>   | <b>51</b> |
| <b>Informazioni sull'assistenza Wolf</b>     | <b>58</b> |



**WOLF**<sup>®</sup>

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

**⚠ CAUTION**

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

**⚠ WARNING**

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

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



## THANK YOU

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

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

If service is necessary, refer to the model and serial number of the grill module. Both numbers are listed on the product rating plate located on the underside of the module. Refer to the illustration below.

**IMPORTANT NOTE:** Installation and service must be performed by a qualified installer or service agency.

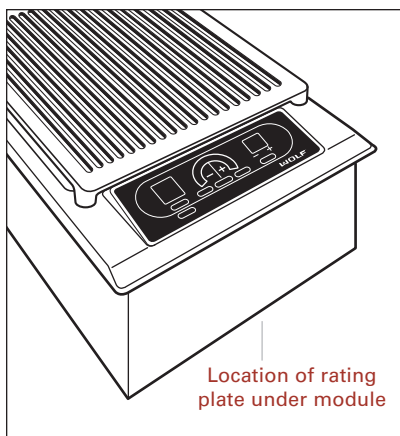
**IMPORTANT NOTE:** A ventilation hood is recommended (but not required) for use with the Wolf electric grill module.

**IMPORTANT NOTE:** To avoid electrical shock when disconnecting the grill module, all poles/wires must be disconnected from the power supply box.

**IMPORTANT NOTE:** The complete appliance must be properly grounded at all times when electrical power is applied.

## CONTACT INFORMATION

**Website:**  
[wolfappliance.com](http://wolfappliance.com)



**Rating plate location**

# SAFETY INSTRUCTIONS AND PRECAUTIONS



## WHAT TO DO


- **IMPORTANT NOTE:** Read all instructions before using this appliance.
- **Read this Use & Care Information carefully before using your new grill module** to reduce the risk of fire, electric shock or injury to persons.
- **Make certain your unit is properly installed and grounded by qualified personnel.**
- **Use sturdy, properly insulated gloves or pot holders.** Dish towels or other substitutes can become entangled, causing burns. Keep pot holders dry. Wet pot holders create steam and cause burns. Keep pot holders away from open flames when lifting or moving utensils.
- **Always properly clean and maintain the appliance** as recommended in the Use & Care Information.

## WARNING

To eliminate the risk of burns or fire when reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a ventilation hood that projects horizontally a minimum of 127 mm beyond the bottom cabinets.



## WHAT **NOT TO DO**

- **Children should not be left alone or unattended in an area where the grill module is being used.** Never allow them to sit, stand or play on or around the grill at any time. Do not store items of interest to children around or below the grill.
- **When using the grill module, do not touch the grill** or immediate surrounding areas. These surfaces become extremely hot and could cause burns. Be certain that all controls are turned off by touching the  touch pad and that the unit has cooled before touching or cleaning any surfaces.
- **Never leave the grill module unattended.** High flame and fatty meats will promote flare-ups.
- **Do not use water on grease fires.** Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- **Clothing fires are potential hazards. Do not wear long flowing sleeves around the grill module.** They are easily caught on pan handles or ignited by flare-ups. Highly flammable clothing, especially synthetic fabrics, should not be worn while cooking.
- **Do not repair or replace any part of the grill module** unless specifically recommended in literature accompanying this appliance. All service is to be referred to a Wolf authorized service center.
- **Do not line the drip pan or radiator plates or cover the entire grate with aluminum foil.** Small foods, such as vegetables, can be wrapped and cooked in aluminum foil packets.
- **Do not use the grill module for warming a room.**
- **This appliance is for household use only** and must not be put to any other use.
- **Do not store combustible, flammable or explosive materials** near the grill module or adjacent cabinets.
- **Do not heat unopened glass or metal containers of food on the grill.** Pressure may build up and cause the container to burst, resulting in serious personal harm or damage to the grill.
- **Flavor enhancers, such as charcoal briquettes or wood chips, are not to be used with this appliance.**



**GRILL MODULE** FEATURES



**Model ICBIG15/S**

- Integrated design allows for use with multiple modules or cooktop units
- Stainless steel top construction with classic stainless steel finish
- Two 1400-watt individually controlled heating elements—front and back—for even grilling
- Illuminated electronic touch controls with graduated-control lighting
- Low-profile, one-piece cast iron grilling grate with matte porcelain finish
- Black porcelain-coated grease deflection plates
- Easy-to-clean, removable porcelain-coated grease collection pan
- Independent digital timer
- Child safety lock mode

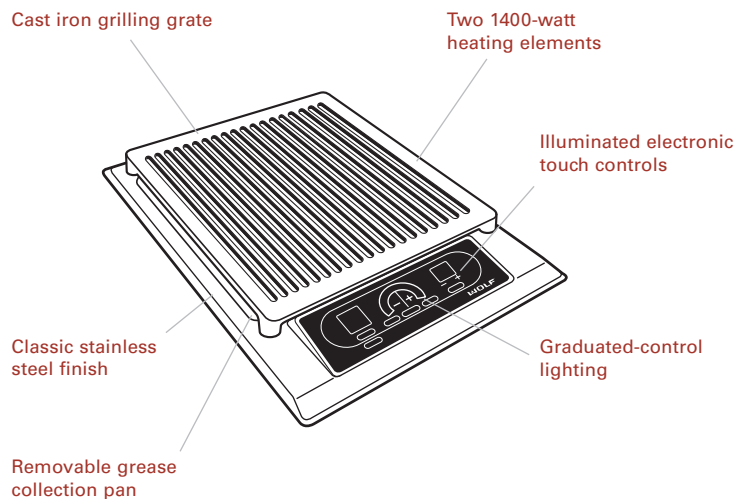


This appliance is certified by Star-K to meet strict religious regulations in conjunction with specific instructions found on [www.star-k.org](http://www.star-k.org).

---

**MODEL ICBIG15/S**

**Electric Grill Module**





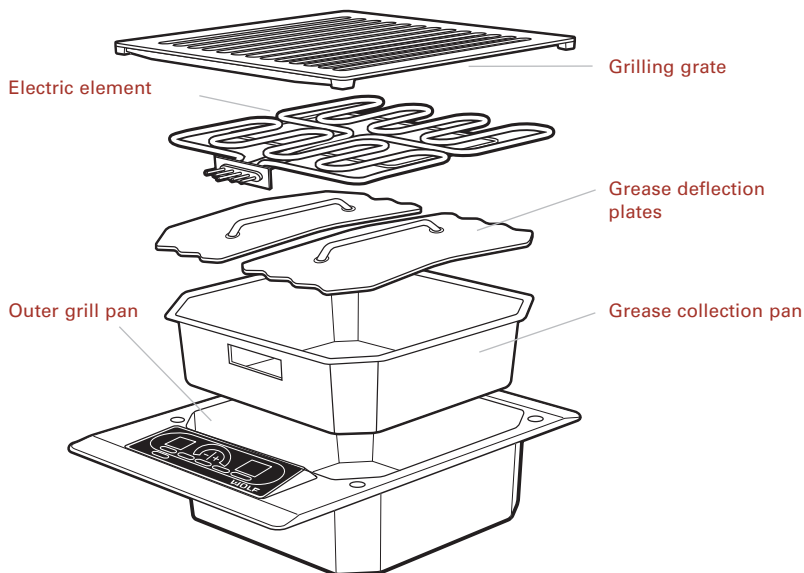
**GRILL MODULE** ASSEMBLY

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

- Insert the grease collection pan into the stainless steel outer grill pan with the hole for the receptacle facing toward the front of the module.
- Insert the two grease deflection plates into the grease collection pan, with the handles running front to back.
- Plug the electric element into the receptacle in the front of the module. Be sure the element is plugged into the receptacle completely.
- Position the grilling grate with feet seated into the dimples on the stainless steel outer grill pan. The slots of the grate run front to back.

## ACCESSORIES

**Optional accessories are available through your Wolf dealer.**

**Grill module assembly**



**GRILL MODULE** OPERATION

**BEFORE USING FOR THE FIRST TIME**

Wash the grilling grate, grease deflection plates and grease collection pan in warm soapy water. This removes any residual oil and grease left on the surface from the manufacturing process. The electric grill module must be reassembled in the correct alignment as shown on page 9.

Refer to Care Recommendations on page 15. Apply a stainless steel polish to protect the finish and add luster.



Allow a burn-in period of approximately 10 minutes before use. During the initial period of use, you may smell a light burning odor or see light smoke. Both these conditions are normal with a new grill module.





**CONTROL** OPERATION

The Wolf electric grill module operates by automatically cycling the heating elements between zero power and full power. As the heat is increased on the control panel, the element will stay at full power for longer periods and have shorter periods of zero power.

**MODES** OF OPERATION




**LOCK MODE**

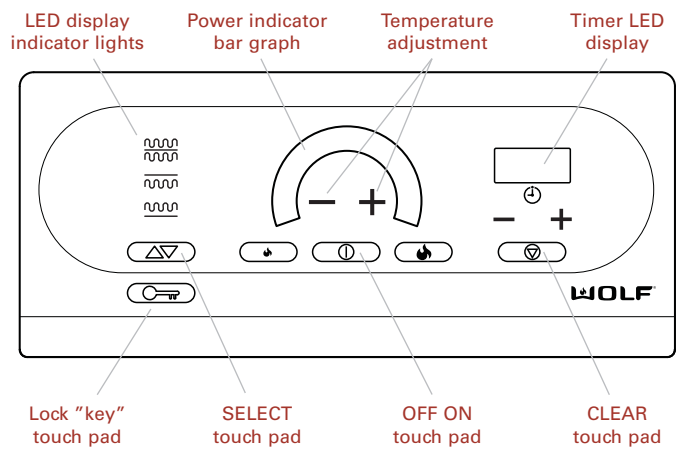
In **Lock mode**, all touch pad operations on the control panel are disabled and the heating element is deenergized. A steady glowing light in the  touch pad indicates that the unit is locked. Refer to the illustration below for location of the  touch pad.

- To lock the control panel, touch and hold the  symbol for 3 seconds. The unit will beep three times and the light in the  touch pad will illuminate. The control unit is now in **Lock mode**.
- To unlock the control panel, touch and hold the  symbol for 3 seconds. The unit will beep twice and the light in the  touch pad will go out. The control unit is now in **Idle mode**.

**IMPORTANT NOTE:** When the unit is powered up for the first time or if there has been a power outage, the grill module will default to **Lock mode**.

**IDLE MODE**

After unlocking the control panel as described in Lock Mode, the unit enters the **Idle mode** of operation. The valid touch pad operations are , , "+", "-" and the **Lock mode**  .




**Touch control panel**





## GRILL MODULE OPERATION




### SETTING CONTROLS

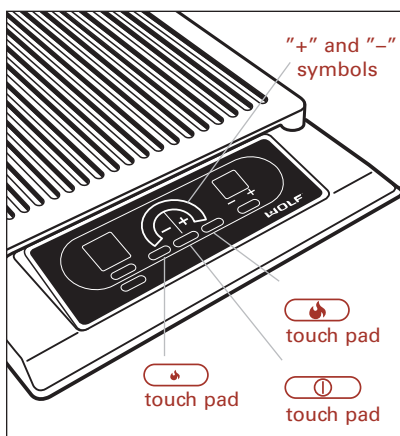
The control panel of your electric grill module is illuminated and features touch controls with graduated-control lighting. Refer to the illustration below.

**To activate the grill module**, first touch the  touch pad on the touch control panel. The power indicator bar graph will begin to blink and show a half-power status. To complete the activation, one of the following must be done while the bar graph is still blinking:

- Touch the "+" symbol to set the power output at half power and complete the activation.
- Touch the "-" symbol to set the power output at half power and complete the activation.
- Touch  to set the power output to full power and complete the activation.
- Touch  to set the power output to the lowest power and complete the activation.

**To change the power level setting** once the unit is activated and the bar graph lights are no longer blinking:

- Touch the "+" symbol to increase the power level by one light on the bar graph.
- Touch the "-" symbol to decrease the power level by one light on the bar graph.
- Touch  to increase the power level directly to full power.
- Touch  to decrease the power level directly to the lowest power.
- Touch  to turn the unit off.






**Touch controls**





**SELECT** FEATURE

The Select feature allows each of the two 1400-watt elements to be operated at the same power level or independently. With the front element set at a different power level than the rear element, you can grill a variety of foods at the same time.

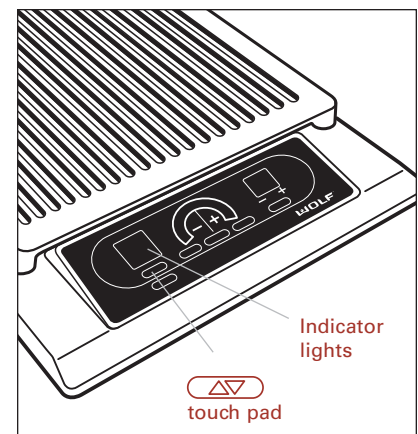
**SELECT TOUCH PAD OPERATION**

During normal start-up operation, the  indicator light is illuminated, meaning both the front and rear elements are energized and set at the same power level. Refer to the illustration below for location of the  touch pad and indicator lights.

**To turn the elements on individually**, touch the  touch pad to select either the front or rear element.


- When the  indicator light is illuminated, touch the  touch pad and any power level setting for the front element.
- When the  indicator light is illuminated, touch the  touch pad and any power level setting for the rear element.



If after five seconds no power level is entered, the unit will return to the **Idle mode**.








**Select touch pad**





**To change the power level setting of the elements individually**, touch the  touch pad to select either the front or rear element.




- When the  indicator light is illuminated, adjustments can be made to the power level of the front element.
- When the  indicator light is illuminated, adjustments can be made to the power level of the rear element.




The settings can be adjusted using the  and  touch pads or the “+” and “-” symbols.

Once individual power levels are set, the  and  indicator lights will illuminate alternately. To change an individual setting, either wait until the desired indicator light is illuminated or touch the  touch pad to select either the front or rear element.

**To change individual power level settings to the same setting**, touch the  touch pad until the  indicator light is illuminated.


- Enter any power level setting within five seconds and both elements will be set to that power level.
- If only one element is energized and no other setting is entered, both elements will be set to the power level of that element.
- If after five seconds no power level is entered, both elements will be set to the lower of the two power level settings.

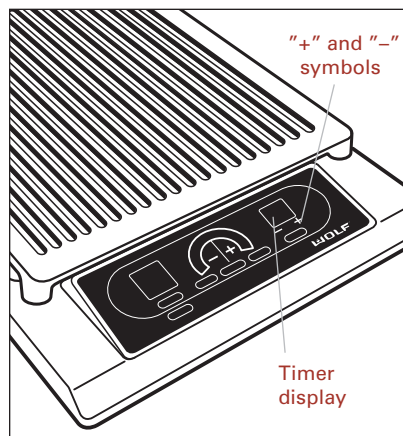
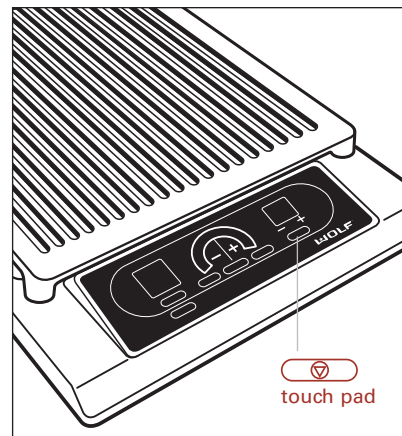
**To turn an element off individually**, touch the  touch pad to select the element, then touch  within 5 seconds. If the  touch pad is touched after 5 seconds, the entire unit will turn off.

**To turn both elements off**, touch the  touch pad until the  indicator light is illuminated, then touch the  touch pad within 5 seconds to turn off both elements.

**TIMER** OPERATION

The control panel of the grill module has an independent 99-minute timer. Refer to the illustrations below. This function can be used with or without the unit in operation. However, the grill must not be in **Lock mode**.

- To start the timer, touch the "+" or "-" symbol until the correct amount of time is shown in the timer display. The timer will begin its countdown after a two-second delay.
- A warning beep will sound when the timer has one minute left and begins to count-down in seconds starting at 59.
- A signal will beep when time has expired and will continue to beep every 30 seconds.
- Touch  to reset the timer.

**Timer controls****Clear touch pad**

**CARE** RECOMMENDATIONS

| COMPONENT   | CARE RECOMMENDATION   |
|---|---|
| <b>Grill Module</b><br><b>Frame and Outer</b><br><b>Grill Pan</b><br><b>Stainless steel</b>                     | <p><b>CAUTION:</b> Make sure the grill module is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the unit.</p> <p><b>Exterior Cleaning:</b> Use a soft, nonabrasive stainless steel cleaner like Signature Polish (see side note) and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth, followed with a dry microfiber cloth. All work should follow the same grain direction as the finish. Best results are obtained by keeping the cloth in continuous contact with the metal.</p> <p>For best results, wipe up spills and splatters as they occur and immediately after the module has cooled. If splatters are allowed to dry, they may permanently damage or stain the finish.</p> <p><b>CAUTION:</b> Do not use abrasive cleaners; they will permanently scratch the surface.</p> |
| <b>Grilling Grate</b><br><b>Porcelain-coated</b><br><b>cast iron</b>  | <p>Before cleaning, remove all excess grease and burned on food particles. Wash in hot water with a mild detergent. Rinse and dry.</p>  |
| <b>Electric Element</b><br><b>Calrod</b>  | <p><b>CAUTION: Do not immerse in water!</b> If food particles are burned-on, wipe clean by hand using a damp cloth.</p>   |
| <b>Radiator Plates and</b><br><b>Grease Collection</b><br><b>Pan</b><br><b>Porcelain-coated</b><br><b>steel</b> | <p>Before cleaning, remove all excess grease and burned-on food particles. Wash in hot water with a mild detergent. Rinse and dry.</p>  |
| <b>Control Panel</b><br><b>Ceran glass</b>  | <p>Use warm soapy water with a soft cloth to remove fingerprints and residual food and water stains from the control panel. Apply cleaner to the cloth before wiping panel. Do not use aggressive commercial cleaners, as they may damage the assembly.</p>   |

**SERVICE** INFORMATIONCONTACT  
INFORMATION**Website:**  
[wolfappliance.com](http://wolfappliance.com)

When requesting information, literature, replacement parts or service, always refer to the model and serial number of your grill module. Both numbers are listed on the product rating plate located on the underside of the module. Refer to the illustration on page 5. Record the rating plate information below for future reference.

Model Number \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

Installation Date \_\_\_\_\_

Wolf Dealer and Phone  
\_\_\_\_\_**BEFORE CALLING FOR SERVICE**

If the grill module does not operate, refer to the following troubleshooting steps before calling your Wolf dealer or regional distributor:

- Check to make sure the grill module is not in **Lock mode**.
- Check the household fuse or circuit breaker to see if it has been blown or tripped.
- Check that the electrical connection to the appliance has not been disconnected. A power outage may also have caused a disruption in service.
- Have an electrician verify that the proper voltage is being applied to the module.

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

**©Wolf Appliance, Inc. all rights reserved.**







**WOLF**<sup>®</sup>

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

#### **▲ PRECAUCIÓN**

indica una situación en la que pueden producirse heridas personales leves o daños secundarios en el producto si no se siguen las instrucciones.

#### **▲ ADVERTENCIA**

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

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



### GRACIAS

La compra de un módulo de parrilla eléctrico Wolf confirma la importancia que usted da a la calidad y al rendimiento de su equipo de cocina. Entendemos esta importancia y hemos diseñado y creado el módulo de parrilla con materiales y mano de obra de primera calidad para proporcionarle muchos años de servicio seguro y eficaz.

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

Cuando necesite solicitar asistencia técnica debe proporcionar la referencia del modelo y el número de serie del módulo de parrilla. Esta información se muestra en la placa de datos de voltaje del producto situada en la parte inferior del módulo. Observe la siguiente ilustración.

**NOTA IMPORTANTE:** La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador cualificado o por un centro de asistencia técnica.

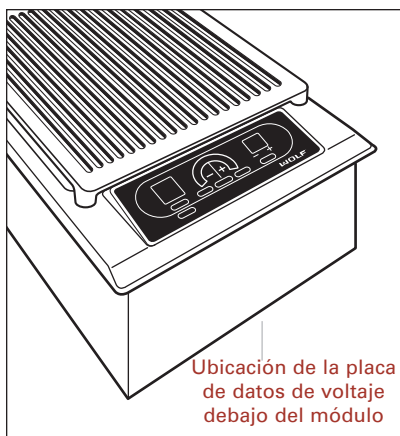
**NOTA IMPORTANTE:** Se recomienda utilizar una campana extractora con el módulo de parrilla eléctrico de Wolf, aunque no es obligatorio.

**NOTA IMPORTANTE:** Para evitar que se produzca una descarga eléctrica al desconectar el módulo de parrilla, debe desconectar el aparato de la red eléctrica.

**NOTA IMPORTANTE:** El aparato debe estar conectado a tierra de manera correcta siempre que esté conectado a la red eléctrica.

### INFORMACIÓN DE CONTACTO

**Página Web:**  
[www.sub-zero.eu.com](http://www.sub-zero.eu.com)



**Ubicación de la placa de voltaje**

# PRECAUCIONES E INSTRUCCIONES DE **SEGURIDAD**



## QUÉ **DEBE HACER**


- **NOTA IMPORTANTE:** Lea las instrucciones antes de utilizar este aparato.
- **Lea con detenimiento esta guía de uso y mantenimiento antes de utilizar el nuevo módulo de parrilla** para reducir el riesgo de que se produzca un incendio, una descarga eléctrica o lesiones personales.
- **Asegúrese de que la unidad ha sido instalada y conectada a tierra de manera correcta por un técnico cualificado.**
- **Utilice guantes o elementos aislantes adecuados.** Los paños de cocina u otro tipo de bayetas pueden enredarse y provocar quemaduras. Los elementos aislantes deben mantenerse secos. Los elementos aislantes húmedos crean vapor y pueden causar quemaduras. Mantenga los elementos aislantes lejos del foco del calor cuando levante o mueva los utensilios.
- **Mantenga siempre el aparato limpio y en óptimas condiciones tal y como se recomienda en la guía de uso y mantenimiento.**

### ▲ **ADVERTENCIA**

**Para eliminar el riesgo de que se produzcan quemaduras o un incendio al tocar superficies calientes, debe evitar que haya armarios situados encima de las unidades. Si va a colocar armarios, el riesgo se puede reducir instalando una campana de extracción que sobresalga horizontalmente un mínimo de 127 mm de los armarios inferiores.**



## QUÉ NO DEBE HACER

- **No debe dejar a los niños solos o descuidados en un área en la que se esté utilizando un módulo de parrilla.** No permita que los niños se sienten, estén de pie ni jueguen en o alrededor de la parrilla en ningún momento. No almacene artículos que puedan gustar a los niños alrededor o debajo de la parrilla.
- **Cuando esté utilizando el módulo de parrilla, no toque la parrilla ni las áreas circundantes.** Estas superficies pueden llegar a calentarse en extremo y pueden causar quemaduras. Asegúrese de que todos los mandos están apagados pulsando los mandos digitales  y compruebe que la unidad se ha enfriado antes de tocar o limpiar las superficies.
- **No deje nunca desatendido el módulo de parrilla.** Las llamas altas y las carnes grasas pueden provocar llamaradas.
- **No utilice agua en los incendios producidos por grasa.** Baje el fuego o la llama o utilice un agente químico seco o un extintor de espuma.
- **Los incendios en la ropa son peligros potenciales. No lleve mangas largas demasiado holgadas cuando se encuentre alrededor de la parrilla.** Este tipo de prenda se puede enganchar fácilmente en las asas de las cazuelas o se puede incendiar con las llamas. No debe llevar ropa altamente inflamable, especialmente tejidos sintéticos, mientras está cocinando.
- **No repare ni cambie ninguna pieza del módulo de parrilla** a menos que se recomiende específicamente en los documentos que se proporcionan con este aparato. Todas las tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un centro de asistencia técnica autorizado de Wolf.
- **No forre el recogedor de grasas ni las placas del radiador ni cubra toda la parrilla con papel de aluminio.** Puede envolver y cocinar alimentos pequeños, por ejemplo, verduras, en paquetes de papel de aluminio.
- **No utilice el módulo de parrilla para calentar una habitación.**
- **Este aparato es sólo para uso doméstico** y no debe ser utilizado con ningún otro propósito.
- **No almacene materiales explosivos, combustibles e inflamables** cerca del módulo de parrilla o en los armarios circundantes.
- **No caliente en la parrilla recipientes de alimentos de metal o cristal que no estén abiertos.** Si lo hace, se puede crear una presión que puede hacer que el recipiente explote, pudiendo causar heridas físicas graves o estropear la parrilla.
- **No debe utilizar potenciadores del sabor, por ejemplo, briquetas de carbón o astillas, con este aparato.**

## CARACTERÍSTICAS DEL **MÓDULO DE PARRILLA** WOLF

### CARACTERÍSTICAS DEL **MÓDULO DE PARRILLA**



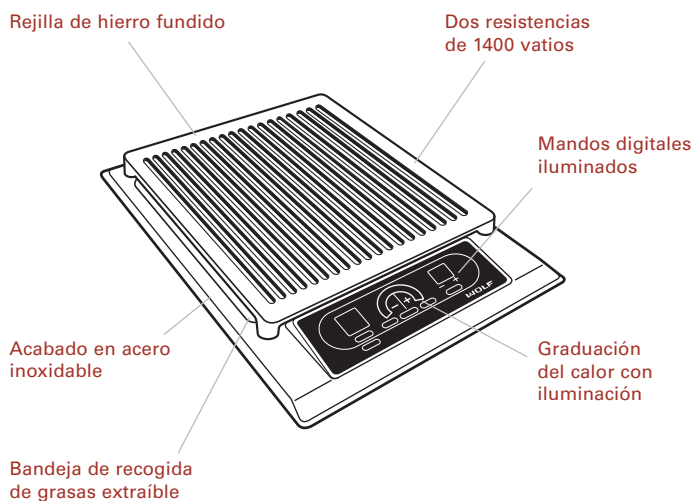
**Modelo ICBIG15/S**

- Diseño integrado que permite utilizarlo con varios módulos o superficies de cocción
- Superficie de acero inoxidable con acabado en acero inoxidable clásico
- Dos resistencias de 1400 vatios en la parte delantera y en la parte posterior controlados de manera individual para proporcionar una cocción uniforme
- Mandos digitales iluminados con graduación del calor por iluminación
- Parrilla de hierro fundido de bajo perfil, que consta de una sola pieza con acabado en porcelana mate
- Placas de goteo de grasa revestidas en porcelana negra
- Bandeja de recogida de grasas revestida en porcelana, extraíble y fácil de limpiar
- Temporizador digital independiente
- Modo de bloqueo de seguridad para niños



Este aparato ha obtenido el certificado Star-K que indica que cumple las normativas religiosas vigentes además de las instrucciones específicas que se enumeran en la página [www.star-k.org](http://www.star-k.org).

### MODELO ICBIG15/S **Módulo de parrilla eléctrica**





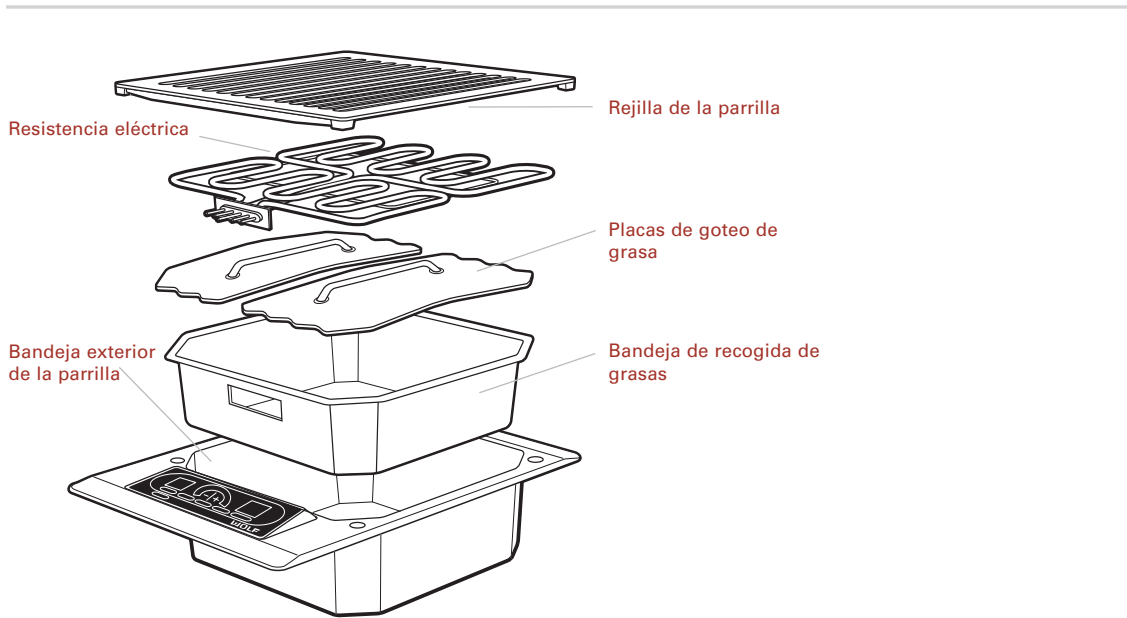
**MONTAJE DEL MÓDULO DE PARRILLA**

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

- Inserte la bandeja de recogida de grasas en la bandeja exterior de la parrilla de acero inoxidable con el hueco para el recipiente orientado hacia la parte delantera del módulo.
- Inserte las dos placas de goteo de grasa en la bandeja de recolección de grasa con las asas colocadas frente a frente.
- Enchufe las resistencias en el recipiente de la parte delantera del módulo. Compruebe que la resistencia está conectada totalmente en el recipiente.
- Coloque la rejilla con las patas introducidas en los agujeros de la bandeja exterior de la parrilla de acero inoxidable. Las ranuras de la rejilla van de delante atrás.

ACCESORIOS

**Podrá disponer de los accesorios opcionales en el distribuidor de Wolf correspondiente.**



**Montaje del módulo de parrilla**

**FUNCIONAMIENTO DEL MÓDULO DE PARRILLA**

**ANTES DE UTILIZAR LA PARRILLA POR PRIMERA VEZ**

Lave la rejilla, las placas de goteo de grasa y la bandeja de recogida de grasa con agua templada con detergente. De esta manera eliminará los restos de aceite y grasas que hayan quedado en la superficie durante el proceso de fabricación. El módulo de parrilla eléctrico debe instalarse con la alineación correcta tal y como se muestra en la página 23.

Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en la página 29. Aplique un abrillantador para superficies de acero inoxidable para proteger el acabado y proporcionar brillo a la superficie.



Antes de utilizar el módulo, deje que se caliente durante 10 minutos aproximadamente. Durante el periodo de utilización inicial, es posible que huelga un poco a quemado o que observe un poco de humo. Estas condiciones son normales al utilizar el módulo de parrilla por primera vez.





**FUNCIONAMIENTO DE LOS MANDOS DE CONTROL**

El módulo de parrilla eléctrico Wolf funciona alternando automáticamente la potencia de las resistencias con ciclos de potencia cero y ciclos de máxima potencia. A medida que el calor aumenta en el panel de mandos, la resistencia permanece a plena potencia durante periodos largos alternando con periodos cortos de potencia cero.

**MODOS DE FUNCIONAMIENTO**




**MODO DE BLOQUEO**

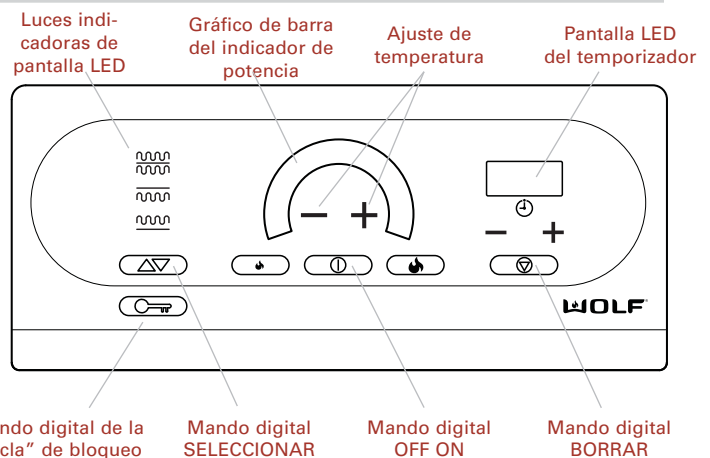
En el **modo de bloqueo**, todos los mandos digitales del panel de mandos se desactivan y las resistencias dejan de producir energía. Una luz encendida permanentemente en uno de los mandos digitales  indica que la unidad está bloqueada. Consulte la siguiente ilustración para ubicar el mando correspondiente .

- Para bloquear el panel de control, pulse y mantenga pulsado el símbolo  durante 3 segundos. La unidad emitirá un sonido tres veces y la luz del mando digital digital  se iluminará. La unidad de mandos se encuentra ahora en el **modo de bloqueo**.
- Para desbloquear el panel de mandos, pulse y mantenga pulsado el símbolo  durante 3 segundos. La unidad emitirá un sonido dos veces y la luz del mando  correspondiente se apagará. La unidad de mandos se encuentra ahora en el **modo inactivo**.

**NOTA IMPORTANTE:** Cuando la unidad se enciende por primera vez o en el caso de que se produzca un corte de energía, el módulo de parrilla entrará de manera predeterminada en el **modo de bloqueo**.

**MODO INACTIVO**

Después de que se haya desbloqueado el panel de mandos tal y como se ha descrito en la sección de modo de bloqueo, la unidad entra en el **modo inactivo** de funcionamiento. Las funciones válidas de los mandos digitales son , , "+", "-" y **modo de bloqueo** .



**Panel de mandos digitales**








FUNCIONAMIENTO DEL **MÓDULO DE PARRILLA**




**MANDOS DE CONFIGURACIÓN**

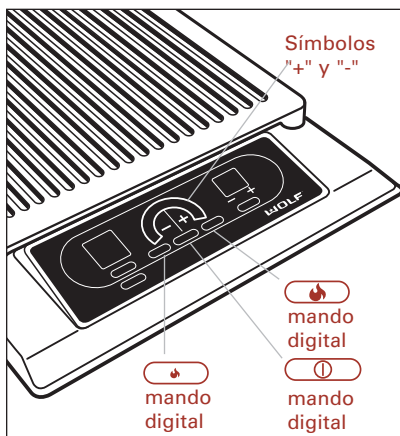
El panel de mandos del módulo de parrilla eléctrico está iluminado e incluye mandos digitales con graduación del calor por iluminación. Observe la siguiente ilustración.

**Para activar el módulo de parrilla**, pulse primero el mando digital  en el panel de mandos digitales. El gráfico de barra del indicador de potencia comenzará a parpadear y muestra un estado a mitad de potencia. Para completar la activación, debe realizar uno de los siguientes procedimientos mientras el gráfico de barra continúa parpadeando:

- Pulse el símbolo "+" para configurar la salida de potencia a la mitad y completar la activación.
- Pulse el símbolo "-" para configurar la salida de potencia a la mitad y completar la activación.
- Pulse  para configurar la salida de potencia a la máxima potencia y completar la activación.
- Pulse  para configurar la salida de potencia a la potencia más baja y completar la activación.

**Para cambiar la configuración del nivel de potencia** una vez que la unidad está activada y las luces del gráfico de barra ya no parpadean:

- Pulse el símbolo "+" para aumentar el nivel de potencia una barra de luz en el gráfico.
- Pulse el símbolo "-" para disminuir el nivel de potencia una barra de luz en el gráfico.
- Pulse  para aumentar el nivel de potencia directamente a la potencia máxima.
- Pulse  para disminuir el nivel de potencia a la potencia más baja directamente.
- Pulse  o apague la unidad.






**Mandos digitales**





OPCIÓN **SELECCIONAR**

La opción Seleccionar permite que las dos resistencias de 1400 vatios funcionen con el mismo nivel de potencia o de manera independiente. Si el nivel de potencia de la resistencia delantera está configurado con un nivel diferente al de la resistencia trasera, puede cocinar en la parrilla una gran variedad de alimentos al mismo tiempo.

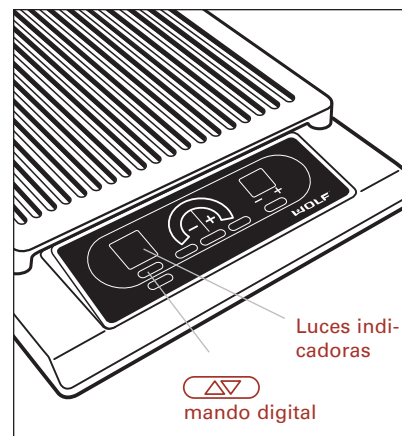
**FUNCIONAMIENTO DE LOS MANDOS DIGITALES SELECCIONAR**

Durante un inicio con el funcionamiento normal, la luz indicadora  se ilumina, lo que significa que ambas resistencias se activan y se configuran con el mismo nivel de potencia. Consulte la siguiente ilustración para ubicar el mando digital  y las luces indicadoras.

**Para encender las resistencias individualmente**, pulse el mando digital  para seleccionar la resistencia delantera o trasera.


- Cuando la luz indicadora  se ilumine, pulse el mando digital  y cualquier configuración de nivel de potencia para la resistencia delantera.
- Cuando la luz indicadora  se ilumine, pulse el mando digital  y cualquier configuración de nivel de potencia para la resistencia trasera.



Si transcurridos cinco segundos no se introduce ningún nivel de potencia, la unidad volverá al **modo inactivo**.








**Mando digital de selección**





**Para cambiar la configuración del nivel de potencia de las resistencias individualmente**, pulse el mando digital  para seleccionar la resistencia delantera o la trasera.




- Cuando la luz indicadora  se ilumina, se pueden realizar los ajustes en el nivel de potencia de la resistencia delantera.
- Cuando la luz indicadora  se ilumina, se pueden realizar los ajustes en el nivel de potencia de la resistencia trasera.




La configuración se puede ajustar utilizando los mandos digitales  y  o los símbolos “+” y “-”.

Una vez que se hayan ajustado los niveles de potencia individuales, las luces indicadoras  y  se iluminarán de manera alternativa. Para cambiar una configuración individual, espere hasta que la luz indicadora se ilumine o pulse el mando digital  para seleccionar la resistencia delantera o la trasera.

**Para cambiar la configuración del nivel de potencia individual a la misma configuración**, pulse el mando digital  hasta que la luz indicadora  se ilumine.


- Introduzca una configuración de potencia en cinco segundos y ambas resistencias se ajustarán con ese nivel de potencia.
- Si sólo se activa una resistencia y no se introduce ninguna otra configuración, ambas resistencias se configurarán con el nivel de potencia de esa resistencia.
- Si transcurridos cinco segundos no introduce ningún nivel de potencia, ambas resistencias se ajustarán con la configuración del nivel de potencia más bajo de los dos.

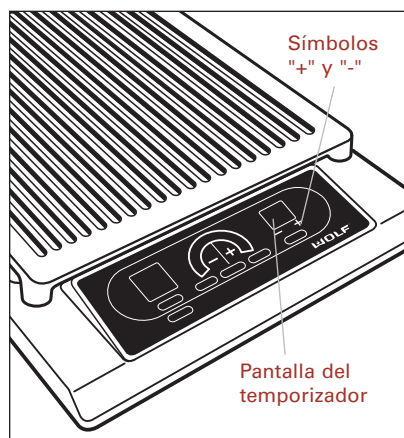
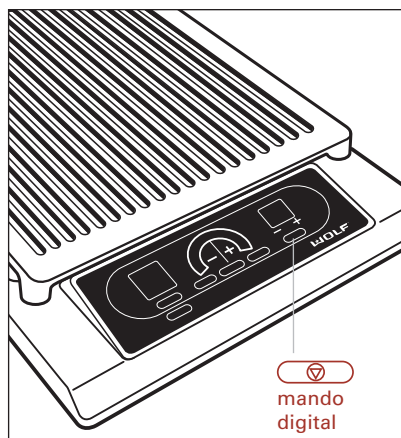
**Para apagar una resistencia individualmente**, pulse el mando digital  para seleccionar la resistencia y, a continuación, pulse el mando  en 5 segundos. Si toca el botón  pasados 5 segundos, la unidad se apagará.

**Para encender ambas resistencias**, pulse el mando digital  hasta que la luz indicadora  se ilumine y, a continuación, pulse el mando  en 5 segundos para apagar ambas resistencias.

**FUNCIONAMIENTO DEL  
TEMPORIZADOR**

El panel de mandos del módulo de parrilla tiene un temporizador independiente de 99 minutos. Observe la siguiente ilustración. Esta función se puede utilizar cuando la unidad está encendida y apagada. Sin embargo, la parrilla no debe estar en el **modo de bloqueo**.

- Para poner el temporizador en funcionamiento, pulse el símbolo "+" o "-" hasta que aparezca la cantidad de tiempo correcta en la pantalla del temporizador. El temporizador iniciará la cuenta atrás tras un periodo de demora de dos segundos.
- El temporizador emitirá un sonido de aviso cuando falte un minuto para finalizar el tiempo establecido e iniciará la cuenta atrás en segundos comenzando con 59.
- La unidad emitirá un sonido cuando expire el tiempo establecido y continuará emitiéndolo durante 30 segundos.
- Pulse  para reiniciar el temporizador.

**Mandos del temporizador****Mando digital Borrar**



RECOMENDACIONES DE **MANTENIMIENTO**

| COMPONENTE   | RECOMENDACIÓN DE MANTENIMIENTO  |
|--|---|
| <p><b>Marco del módulo de parrilla y bandeja exterior de la parrilla Acero inoxidable</b></p>  | <p><b>PRECAUCIÓN:</b> Compruebe que el módulo de parrilla está apagado y que todas las superficies están frías antes de limpiar cualquier pieza de la unidad.</p> <p><b>Limpieza exterior:</b> Utilice un limpiador de acero inoxidable suave no abrasivo, y aplíquelo con un paño suave que no deje pelusas. Para que el acero inoxidable adquiera un brillo natural, frote suavemente la superficie con un paño de microfibra empapado en agua y, a continuación, con un paño de microfibra seco. Esta tarea debe ser realizada siguiendo la dirección del acabado. Obtendrá mejores resultados si mantiene siempre el paño en contacto continuo con el acero inoxidable.</p> <p>Para obtener los mejores resultados, limpie las manchas y salpicaduras de grasa en cuanto se produzcan e inmediatamente después de que el módulo se haya enfriado. Si deja que las salpicaduras se sequen, es posible que dañen o manchen el acabado de manera permanente.</p> <p><b>PRECAUCIÓN:</b> No utilice limpiadores abrasivos ya que pueden rayar la superficie permanentemente.</p> |
| <p><b>Rejilla de la parrilla de hierro fundido revestido en porcelana</b></p>                  | <p>Antes de limpiarla, quite el exceso de grasa y los restos de alimentos quemados. Lávela con agua caliente y con detergente suave. Aclárela y séquela.</p>  |
| <p><b>Resistencia eléctrica Calrod</b></p>   | <p><b>PRECAUCIÓN: No la sumerja en agua.</b> Si tiene restos de comida quemados, límpielos utilizando un paño húmedo.</p>   |
| <p><b>Placas del radiador y bandeja de recogida de grasas Acero revestido de porcelana</b></p> | <p>Antes de limpiarlas, quite el exceso de grasa y los restos de alimentos quemados. Lávelas con agua caliente y con detergente suave. Aclare y séquelas</p>  |
| <p><b>Panel de mandos de cristal tipo Ceran</b></p>  | <p>Utilice agua templada con detergente y un paño suave para eliminar las huellas, los restos de alimentos y las manchas de agua del panel de mandos. Aplique el limpiador en el paño antes de limpiar el panel. No utilice productos de limpieza abrasivos ya que podrían dañar el conjunto.</p>   |

INFORMACIÓN DE **MANTENIMIENTO**

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Página Web:  
[www.sub-zero.eu.com](http://www.sub-zero.eu.com)

Cuando solicite información, documentación, piezas de repuesto o asistencia técnica, debe proporcionar la referencia del modelo y el número de serie del módulo de parrilla. Esta información se muestra en la placa de datos de voltaje del producto situada en la parte inferior del módulo. Consulte la ilustración de la página 19. Guarde la información de la placa de datos de voltaje para utilizarla como referencia en el futuro.

Referencia de modelo \_\_\_\_\_

Número de serie \_\_\_\_\_

Fecha de instalación \_\_\_\_\_

Distribuidor de Wolf y teléfono  
 \_\_\_\_\_

**ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO**

Si el módulo de parrilla no funciona, consulte los siguientes pasos de localización y solución de problemas antes de llamar a su distribuidor de Wolf o al distribuidor regional.

- Compruebe que el módulo de parrilla no se encuentra en el **modo de bloqueo**.
- Compruebe el estado de la conexión eléctrica.
- Compruebe que el aparato está conectado correctamente a la toma eléctrica. Un corte de energía también puede causar una interrupción en el servicio.
- Consulte con un electricista si su instalación eléctrica está en buen estado.

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

©Wolf Appliance, Inc. Todos los derechos reservados.





**WOLF**<sup>®</sup>

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

**▲ MISE EN GARDE**

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

**▲ AVERTISSEMENT**

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

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





## MERCI

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

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

Si vous devez contacter le service après-vente, reportez-vous aux numéros de modèle et de série du gril. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit située sur le dessous du module. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

**REMARQUE IMPORTANTE :** L'installation et l'entretien doivent être exécutés par un installateur qualifié ou par un organisme d'entretien.

**REMARQUE IMPORTANTE :** L'utilisation d'une hotte de ventilation est recommandée (mais pas obligatoire) avec le gril électrique Wolf.

**REMARQUE IMPORTANTE :** Pour éviter un choc électrique lors du débranchement du gril, tous les pôles/fils doivent être débranchés de la boîte d'alimentation.

**REMARQUE IMPORTANTE :** L'appareil au complet doit être correctement mis à la terre en tout temps lorsqu'il est sous tension.

## INFORMATION DE CONTACT

**Site Web :**  
[wolfappliance.com](http://wolfappliance.com)



**Emplacement de la plaque des caractéristiques**

# INSTRUCTIONS ET MESURES DE **SECURITE**



## CE QU'IL **FAUT FAIRE**


- **REMARQUE IMPORTANTE :**  
**Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
- Afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, **lisez avec attention ce Guide d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouveau gril.**
- **Assurez-vous que votre unité est correctement installée et mise à la terre par du personnel qualifié.**
- **Utilisez des gants ou des ustensiles à poignées bien isolées.** Les torchons et autres substituts peuvent s'emmêler et entraîner des brûlures. Maintenez les poignées des ustensiles sèches. Les poignées mouillées peuvent créer de la vapeur et provoquer des blessures. Maintenez les poignées loin des flammes lorsque vous soulevez ou déplacez les ustensiles.
- **Nettoyez et entretenez toujours cet appareil** de façon appropriée, conformément aux recommandations fournies dans le Guide d'utilisation et d'entretien.

## ▲ **AVERTISSEMENT**

**Afin d'éliminer tout risque de brûlure ou d'incendie nous vous conseillons de ne pas installer de placard au-dessus du gril. Si un espace de rangement au-dessus du gril est incontournable, nous vous conseillons d'installer une hotte de ventilation à une distance minimum de 127 mm au-dessus des placards inférieurs.**



## CE QU'IL NE FAUT PAS FAIRE

- **Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une pièce où le gril est utilisé.** Ne les laissez jamais s'asseoir, se tenir debout sur le gril ou jouer à proximité. N'entreposez pas d'objets qui pourraient attirer l'attention des enfants à proximité ou au-dessous du gril.
- **Lorsque vous l'utilisez, ne touchez pas le gril** ou les surfaces immédiatement adjacentes. Ces surfaces deviennent extrêmement chaudes et pourraient provoquer des brûlures. Assurez-vous que toutes les commandes sont en position Arrêt en effleurant la touche  et que l'appareil a refroidi avant de toucher ou de nettoyer les surfaces.
- **Ne laissez jamais le gril en fonction sans surveillance.** Les flammes hautes et les viandes grasses favoriseront la recrudescence du feu.
- **Ne jetez pas de l'eau sur les feux de graisse.** Éteignez le feu ou la flamme, ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- **Les vêtements pouvant prendre feu sont des dangers potentiels. Ne portez pas de manches longues évasées à proximité du gril.** Elles se prennent facilement dans les poignées des ustensiles ou dans les flammes. Lorsque vous cuisinez, vous ne devez jamais porter de vêtements hautement inflammables, tout particulièrement en tissu synthétique.
- **Ne réparez et ne remplacez aucune pièce du gril** sauf si cela est expressément recommandé dans la documentation fournie avec l'appareil. Tout dépannage doit être confié à un centre de service Wolf agréé.
- **Ne couvrez pas le ramasse-sauce, les plaques de radiateur, ni la grille avec du papier aluminium.** Les petites denrées, tels que les légumes, peuvent être enveloppées et cuites dans des paquets en papier aluminium.
- **N'utilisez pas le gril pour chauffer une pièce.**  
**Cet appareil est réservé à l'usage domestique uniquement** et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.
- **N'entreposez pas de matières combustibles, inflammables ou explosives** à proximité du gril ou des éléments de cuisine adjacents.
- **N'utilisez pas le gril pour réchauffer de la nourriture dans des contenants en verre ou en métal fermé.** De la pression peut s'accumuler et faire éclater le contenant, ce qui pourrait entraîner des blessures graves ou endommager le gril.
- **Les exhausteurs de goût tels que les briquettes de charbon ou les copeaux de bois ne doivent pas être utilisés avec cet appareil.**

## CARACTERISTIQUES DU **GRIL** WOLF

### CARACTERISTIQUES DU **GRIL**



Modèle ICBIG15/S

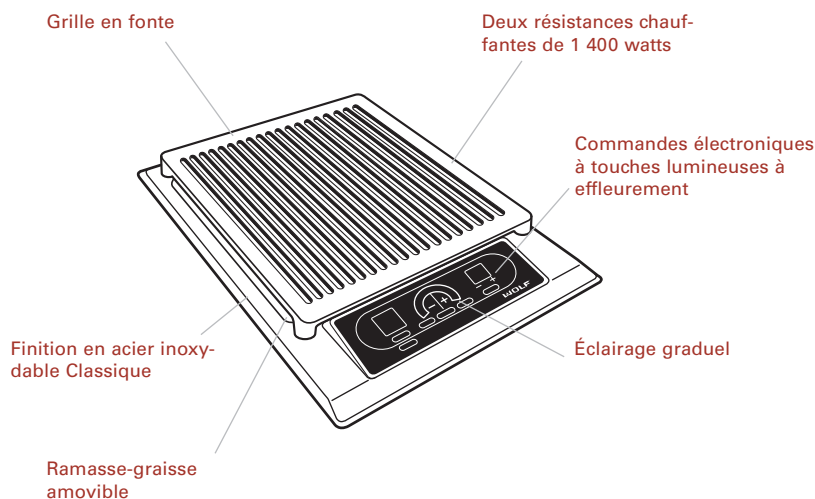
- Conception intégrée qui permet d'utiliser plusieurs modules ou plaques de cuisson
- Dessus en acier inoxydable finition Classique
- Deux résistances chauffantes de 1 400 watts à commande distincte, avant et arrière, pour une cuisson uniforme
- Commandes électroniques à touches lumineuses à effleurement et éclairage graduel.
- Grille peu encombrante en fonte d'une seule pièce, finition porcelaine
- Déflecteurs de graisse revêtus de porcelaine noire
- Ramasse-graisse amovible, facile à nettoyer, revêtu de porcelaine
- Minuterie autonome à affichage numérique
- Mode Verrouillage - sécurité enfants



Cet appareil ménager a reçu la certification de Star-K. Il répond aux strictes exigences de certaines pratiques religieuses et respecte les instructions spécifiques stipulées sur le site Web [www.star-k.org](http://www.star-k.org).

### MODELE ICBIG15/S

#### Gril électrique





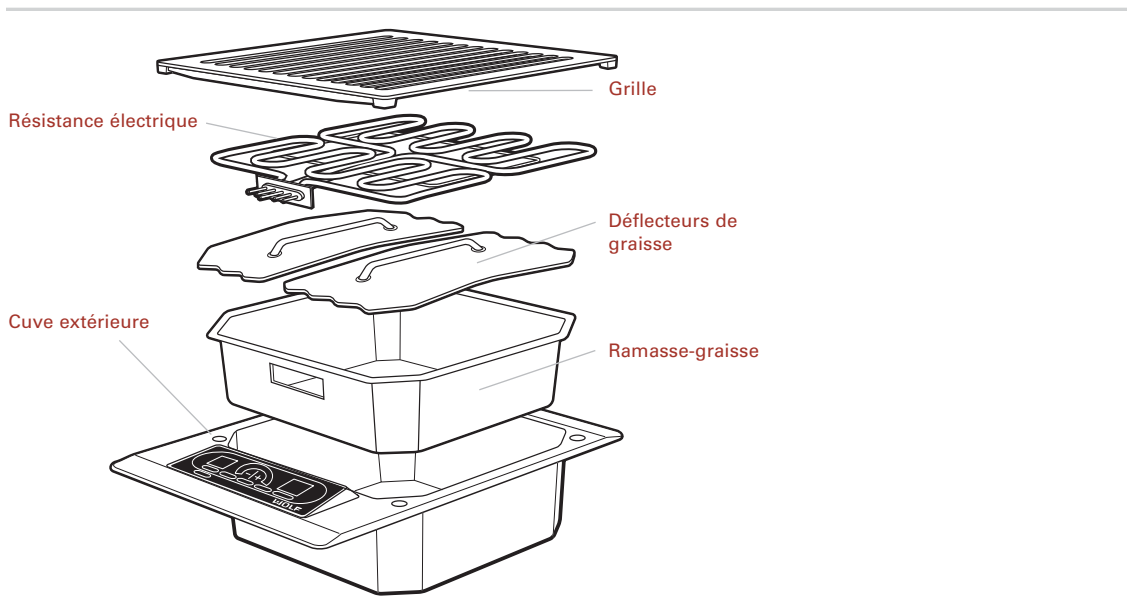
ASSEMBLAGE DU **GRIL**

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

- Insérez le ramasse-graisse dans la cuve extérieure en acier inoxydable, l'orifice pour la prise faisant face à l'avant du module.
- Insérez les deux déflecteurs de graisse dans le ramasse-graisse, avec les poignées allant de l'avant vers l'arrière.
- Branchez la résistance électrique dans la prise à l'avant du module. Assurez-vous que la résistance est branchée complètement dans la prise.
- Positionnez la grille en plaçant les pieds dans les encoches de la cuve extérieure en acier inoxydable. Les encoches de la grille vont de l'avant vers l'arrière.

ACCESSOIRES

**Des accessoires sont proposés en option chez votre revendeur Wolf.**



**Assemblage du gril**

FONCTIONNEMENT DU **GRIL**

**AVANT D'UTILISER LE GRIL POUR LA PREMIERE FOIS**

Nettoyez à fond la grille, les déflecteurs de graisse et le ramasse-graisse avec du savon doux et de l'eau chaude afin d'enlever toute huile et graisse résiduelles laissées sur la surface par le processus de fabrication. Le grill électrique doit être réassemblé selon l'alignement adéquat, tel qu'illustré page 37.

Reportez-vous aux recommandations d'entretien figurant page 43. Appliquez un produit à polir l'acier inoxydable afin de protéger et de lustrer la finition.



Laissez chauffer le grill pendant 10 minutes environ avant de l'utiliser. Pendant la période initiale d'utilisation, vous pourriez constater une légère odeur de brûlé ou un peu de fumée. Ces deux constatations sont normales avec un nouveau grill.





FONCTIONNEMENT **DES** **COMMANDES**

Le grill électrique Wolf fonctionne en régulant automatiquement les résistances chauffantes de la puissance zéro à la puissance maximum. A mesure que la chaleur augmente sur le panneau des commandes, la résistance demeure à la puissance maximum pendant des périodes plus longues et à la puissance zéro pendant des périodes plus courtes.

**MODES** DE FONCTIONNEMENT




**MODE** **VERROUILLAGE**

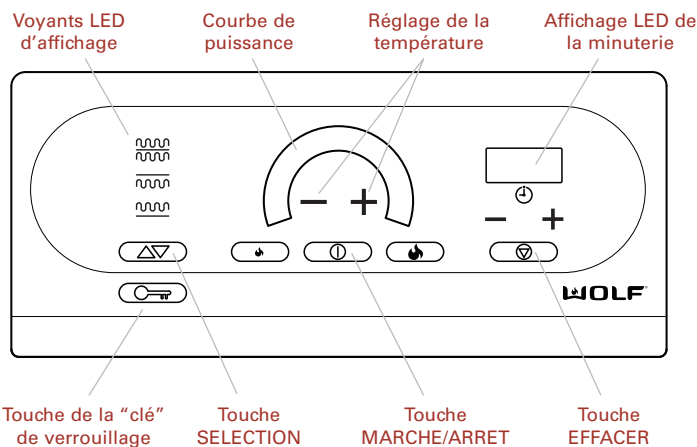
En **mode Verrouillage**, le fonctionnement de toutes les touches à effleurement du panneau de commande est désactivé et l'élément chauffant est hors tension. Un voyant lumineux constamment allumé dans la touche  à effleurement indique que l'unité est verrouillée. Pour repérer l'emplacement de la touche  à effleurement, reportez-vous à l'illustration ci-après.

- Pour verrouiller le panneau de commande, touchez et maintenez votre doigt sur le symbole  pendant 3 secondes. L'appareil émet trois bips et le voyant s'allume dans la touche . L'appareil de commande est maintenant en **mode Verrouillage**.
- Pour déverrouiller le panneau de commande, touchez le symbole  et maintenez votre doigt sur celui-ci pendant 3 secondes. L'appareil émet deux bips et le voyant de la touche  s'éteint. L'appareil de commande est maintenant en **mode Repos**.

**REMARQUE IMPORTANTE** : Lorsque l'appareil est sous tension pour la première fois, ou s'il y a eu une coupure de courant, par défaut, le grill se met en **mode Verrouillage**.

**MODE** **REPOS**

Après avoir déverrouillé le panneau de commande tel qu'indiqué dans la section Mode Verrouillage, le fonctionnement de l'appareil se met en **mode Repos**. Le fonctionnement des touches actives s'effectue au moyen du symbole , , "+" ou "-" et du **mode Verrouillage** .






**Panneau de commande à touches à effleurement**

FONCTIONNEMENT DU **GRIL**




## REGLAGE DES COMMANDES

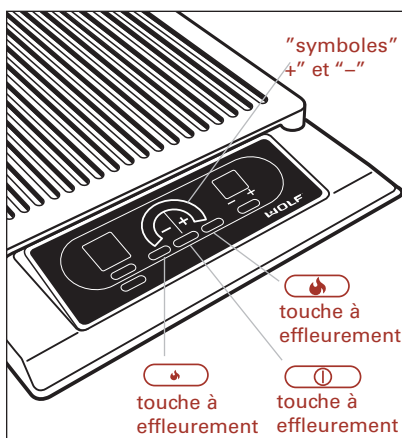
Le panneau de commande de votre gril électrique est éclairé et affiche des touches à effleurement et à éclairage graduel. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

**Pour activer le gril**, effleurez tout d'abord la touche  du panneau de commande. La courbe de puissance commence à clignoter et affiche l'état de mi-puissance. Pour effectuer l'activation, vous devez exécuter l'une des actions suivantes tant que la courbe clignote :

- Touchez le symbole "+" pour régler à mi-puissance et activer le gril
- Touchez le symbole "-" pour régler à mi-puissance et activer le gril.
- Touchez  pour régler la puissance au niveau de puissance maximum et activer le gril.
- Touchez  pour régler la puissance au niveau de puissance minimum et activer le gril.

**Pour changer le réglage du niveau de puissance** une fois que l'unité est activée et que l'éclairage de la courbe de puissance ne clignote plus :

- Touchez le symbole "+" pour augmenter le niveau de puissance à la graduation éclairée suivante de la courbe.
- Touchez le symbole "-" pour abaisser le niveau de puissance à la graduation éclairée précédente de la courbe.
- Touchez  pour passer directement au niveau de puissance maximum.
- Touchez  pour passer directement au niveau de puissance minimum.
- Touchez  pour arrêter le fonctionnement de l'unité.






**Commandes des touches à effleurement**





FONCTION **SELECTION**

La fonction Sélection permet aux deux résistances de 1 400 watts d'être utilisées à la même intensité de puissance ou à un niveau distinct. Si vous réglez les résistances avant et arrière à des niveaux de puissance différents, vous pouvez faire griller toute une variété de denrées en même temps.

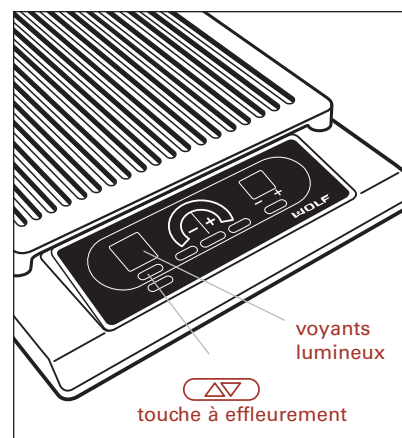
## FONCTIONNEMENT DE LA TOUCHE À EFFLEUREMENT SÉLECTION

Pendant la période de fonctionnement de démarrage normal, le voyant  est allumé, indiquant que les résistances avant et arrière sont en marche et réglées selon la même intensité de puissance. Pour repérer la touche  à effleurement et les voyants, reportez-vous à l'illustration ci-après.

**Pour mettre en marche les résistances individuellement**, effleurez la touche  afin de sélectionner la résistance arrière ou avant.

- Lorsque le voyant  est allumé, effleurez la touche  et n'importe quel réglage d'intensité de puissance pour la résistance avant.
- Lorsque le voyant  est allumé, effleurez la touche  et n'importe quel réglage d'intensité de puissance pour la résistance arrière.


Si aucun niveau de puissance n'est entré après cinq secondes, l'unité revient au **mode Repos**.







**Touche à effleurement Sélection**










**Pour modifier le réglage d'intensité de puissance de l'une des résistances**, effleurez la touche  afin de sélectionner la résistance avant ou arrière.




- Lorsque le voyant  est allumé, vous pouvez régler l'intensité de puissance de la résistance avant.
- Lorsque le voyant  est allumé, vous pouvez régler l'intensité de puissance de la résistance arrière.




Les réglages peuvent être effectués à l'aide des touches  et  ou des symboles "+" et "-".

Après que chaque niveau de puissance a été réglé, les voyants  et  s'allument tour à tour. Pour modifier un seul réglage, patientez jusqu'à ce que le voyant s'allume ou effleurez la touche  afin de sélectionner la résistance avant ou arrière.

**Pour remplacer les réglages d'intensité de puissance individuels par un réglage identique**, effleurez la touche  jusqu'à ce que le voyant  s'allume.


- Entrez un réglage d'intensité de puissance dans les cinq secondes et les deux résistances seront réglées à cette intensité.
- Si une seule résistance est en marche et si aucun autre réglage n'est entré, les deux résistances seront réglées à l'intensité de puissance de cette résistance.
- Si aucune intensité de puissance n'est entrée après cinq secondes, les deux résistances seront réglées au niveau de puissance le plus bas des deux.

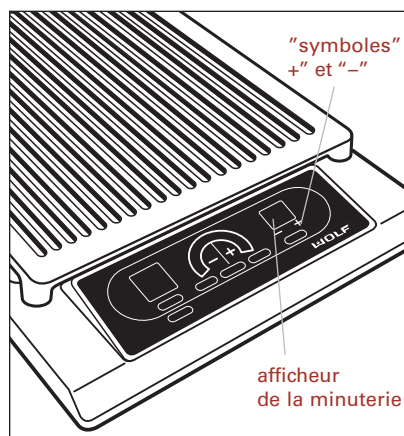
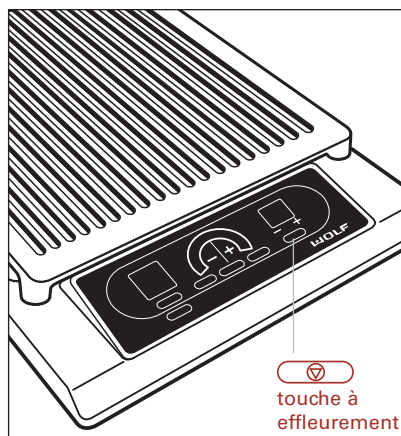
**Pour arrêter le fonctionnement d'une seule résistance**, effleurez la touche  afin de sélectionner la résistance concernée, puis effleurez la touche  pendant 5 secondes. Si la touche  n'est pas effleurée après 5 secondes, le fonctionnement de l'appareil au complet s'arrête.

**Pour arrêter le fonctionnement des deux résistances**, effleurez la touche  jusqu'à ce que le voyant  s'allume, puis effleurez la touche  dans les 5 secondes afin d'arrêter le fonctionnement des deux résistances.

**FONCTIONNEMENT DE LA MINUTERIE**

Le panneau de commande du gril est muni d'une minuterie autonome de 99 minutes. Reportez-vous aux illustrations ci-après. Cette fonction peut être utilisée indépendamment du fait que l'appareil soit en marche ou l'arrêt. Toutefois, le gril ne doit pas être en **mode Verrouillage**.

- Pour lancer la minuterie, effleurez le symbole "+" ou "-" jusqu'à ce que la durée appropriée soit indiquée dans l'afficheur de la minuterie. La minuterie commence son compte à rebours après un délai de deux secondes.
- Elle émet un bip d'avertissement lorsqu'il ne reste plus qu'une minute et amorce alors le compte à rebours en secondes en commençant à 59.
- Un bip est émis lorsque la durée est expirée et se répète toutes les 30 secondes.
- Touchez  pour remettre la minuterie à zéro.

**Commandes de la minuterie****Touche à effleurement Effacer**

RECOMMANDATIONS **D'ENTRETIEN**

| COMPOSANT  | RECOMMANDATIONS D'ENTRETIEN  |
|--|--|
| <b>Cuve extérieure et cadre en acier inoxydable</b>                        | <p><b>MISE EN GARDE :</b> Assurez-vous que le gril est éteint et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer une quelconque partie de l'appareil.</p> <p><b>Nettoyage extérieur :</b> Utilisez un nettoyant doux et non abrasif pour acier inoxydable, du type Signature Polish (voir note sur le côté), et appliquez-le à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. Afin de mettre en valeur le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibre trempé dans de l'eau, puis avec une peau de chamois. Vous devriez toujours aller dans le sens du grain de la finition. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en maintenant le chiffon en contact permanent avec le métal.</p> <p>Toutefois, il est préférable d'essuyer les liquides renversés et les éclaboussures au fur et à mesure, dès que le module a refroidi. Si vous laissez sécher les éclaboussures, elles pourraient endommager ou tacher la finition de façon permanente.</p> <p><b>MISE EN GARDE :</b> N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, ils érafleraient la surface de façon permanente.</p> |
| <b>Grille en fonte revêtue de porcelaine</b>                               | 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.   |
| <b>Résistance électrique Calrod</b>  | <b>MISE EN GARDE : Ne submergez pas d'eau!</b> Si les particules de nourriture sont brûlées, essuyez manuellement à l'aide d'un chiffon humide.  |
| <b>Plaques de radiateur et ramasse-sauce en acier revêtu de porcelaine</b> | Avant de nettoyer, enlevez tous les excès de graisse et de particules de nourriture brûlées. Lavez à l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez et séchez.  |
| <b>Panneau de commande en verre Ceran</b>                                  | Utilisez de l'eau savonneuse chaude et un chiffon doux pour enlever les traces de doigt ainsi que les résidus de nourriture et les taches d'eau du panneau de commande. Appliquez le nettoyant sur le chiffon avant d'essuyer le panneau. N'utilisez pas de nettoyants agressifs que l'on trouve dans le commerce car ils pourraient endommager l'appareil.  |

## SERVICE APRES-VENTE WOLF

### SERVICE APRES-VENTE

Lorsque vous demandez de l'information, de la documentation, des pièces de rechange ou un service de dépannage, reportez-vous toujours aux numéros de modèle et de série de votre gril. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit située sur le dessous du module. Reportez-vous à l'illustration figurant page 33. Consignez ci-dessous les renseignements fournis sur la plaque des caractéristiques.

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'installation \_\_\_\_\_

Nom et numéro de téléphone  
du revendeur Wolf

\_\_\_\_\_

### AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE

Si le gril ne fonctionne pas correctement, suivez les étapes de dépiégeage des pannes suivantes avant de contacter le centre de service Wolf autorisé :

- Assurez-vous que le gril n'est pas en **mode Verrouillage**.
- Vérifiez si le fusible ou le disjoncteur de votre maison a sauté ou grillé.
- Vérifiez si l'alimentation électrique de l'appareil n'a pas été débranchée. Une panne d'électricité peut également provoquer une interruption de l'alimentation électrique.
- Demandez à un électricien de vérifier si la tension appropriée est appliquée au module.

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

**© Wolf Appliance, Inc. Tous droits réservés.**

### INFORMATION DE CONTACT

Site Web :  
[wolfappliance.com](http://wolfappliance.com)





**WOLF**<sup>®</sup>

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

**▲ ATTENZIONE**

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

**▲ AVVERTENZA**

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

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



## GRAZIE

Il vostro acquisto di un piano grill elettrico Wolf attesta l'importanza da voi data alla qualità e alle prestazioni della vostra apparecchiatura per la cottura. Comprendiamo quanto ciò sia importante e abbiamo progettato e costruito il vostro piano grill con materiali e manodopera di qualità per offrirvi anni di servizio affidabile.

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

Se fosse necessaria assistenza, fare riferimento al modello e al numero di serie del piano grill. Entrambi i numeri sono elencati sull'etichetta identificativa del prodotto, che si trova sul lato inferiore del piano. Vedere l'illustrazione che segue.

**NOTA IMPORTANTE:** L'installazione e la manutenzione devono essere eseguite da un installatore o centro di assistenza qualificati.

**NOTA IMPORTANTE:** Una cappa di ventilazione è consigliata (ma non necessaria) per l'utilizzo del piano grill elettrico Wolf.

**NOTA IMPORTANTE:** Per evitare scosse elettriche quando si scollega il piano grill, tutti i poli/fili devono essere scollegati dalla scatola di alimentazione elettrica.

**NOTA IMPORTANTE:** Tutto l'elettrodomestico deve essere sempre correttamente collegato a terra quando è applicata la corrente elettrica.

## INFORMAZIONI PER I CONTATTI

**Sito Web:**  
[wolfappliance.com](http://wolfappliance.com)



**Posizione dell'etichetta identificativa del prodotto**

# PRECAUZIONI E ISTRUZIONI DI **SICUREZZA**



## COSA **FARE**

- **NOTA IMPORTANTE:** Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo elettrodomestico.
- Leggere con cura queste informazioni per l'uso e la manutenzione prima di utilizzare il nuovo piano grill per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Accertarsi che l'unità sia correttamente installata e collegata a massa da personale qualificato.
- Utilizzare guanti o sostegni per pentole solidi e correttamente isolati. Le tovaglie per piatti o altri sostituti possono impigliarsi, causando ustioni. Tenere i sostegni per pentole asciutti. I sostegni per pentole umidi creano vapore e causano ustioni. Tenere i sostegni per pentole lontani dalle fiamme libere quando si sollevano o si spostano utensili.
- Pulire sempre l'elettrodomestico e sottoporlo a manutenzione come consigliato nelle Informazioni per l'uso e la manutenzione.


## ▲ **AVVERTENZA**

Per eliminare il rischio di ustioni o di incendi in prossimità delle superfici riscaldate, va evitato di predisporre dei pensili al di sopra del piano di cottura. Se è necessario comunque predisporre un pensile, il rischio può essere ridotto installando una cappa di ventilazione che si proietti orizzontalmente di almeno 127 mm oltre gli armadietti inferiori.





## COSA **NON FARE**

- **I bambini non vanno lasciati soli o incustoditi in un'area in cui si utilizza il piano grill.** Non consentire mai a loro di sedersi, stare in piedi o giocare sul grill o nelle sue vicinanze. Non conservare oggetti di interesse per i bambini attorno o sotto il grill.
- **Quando si utilizza il piano grill, non toccare il grill** né le aree immediatamente circostanti. Tali superfici diventano estremamente calde e potrebbero causare ustioni. Accertarsi che tutti i controlli siano disattivati toccando l'apposito tasto  e che l'unità si sia raffreddata prima di toccare o pulire qualsiasi superficie.
- **Non lasciare mai il piano grill incustodito.** Le fiamme alte e i cibi grassi favoriscono la formazione di fiamme.
- **Non utilizzare l'acqua sulle fiamme provocate dal grasso.** Soffocare il fuoco o le fiamme o utilizzare un estintore chimico o di tipo a schiuma.
- **Le fiamme possono attaccare gli indumenti. Non indossare lunghe maniche quando si sta attorno al piano grill.** Possono facilmente impigliarsi sulle impugnature delle pentole o incendiarsi per le fiamme sprigionate. Mentre si cuoce non vanno indossati abiti altamente infiammabili, specialmente quelli in tessuti sintetici.
- **Non riparare né sostituire alcuna parte del piano grill** a meno che non sia specificamente consigliato nella letteratura di accompagnamento di questo elettrodomestico. Gli interventi di assistenza vanno richiesti ad un centro di assistenza autorizzato Wolf.
- **Non proteggere la vasca di raccolta del gocciolamento né le piastre radianti, né coprire l'intera grata con un foglio di alluminio.** Gli alimenti piccoli, quali ad esempio le verdure, possono essere avvolti e cotti in pacchetti di fogli di alluminio.
- **Non utilizzare il piano grill per riscaldare una stanza.**
- **Questo elettrodomestico è solo per uso domestico** e non deve essere utilizzato per alcun altro scopo.
- **Non conservare materiali combustibili, infiammabili o esplosivi** in prossimità del piano grill o di armadietti adiacenti.
- **Non riscaldare sul grill contenitori chiusi di alimenti in vetro o metallo.** Potrebbe accumularsi pressione che causerebbe lo scoppio dei contenitori, che comporterebbe gravi lesioni alle persone o danni al grill.
- **Gli aromatizzanti, quali bricchette di carbone o le schegge di legno, non vanno utilizzati con questo elettrodomestico.**

## CARATTERISTICHE DEL PIANO GRILL WOLF

### CARATTERISTICHE DEL PIANO GRILL



Modello ICBIG15/S

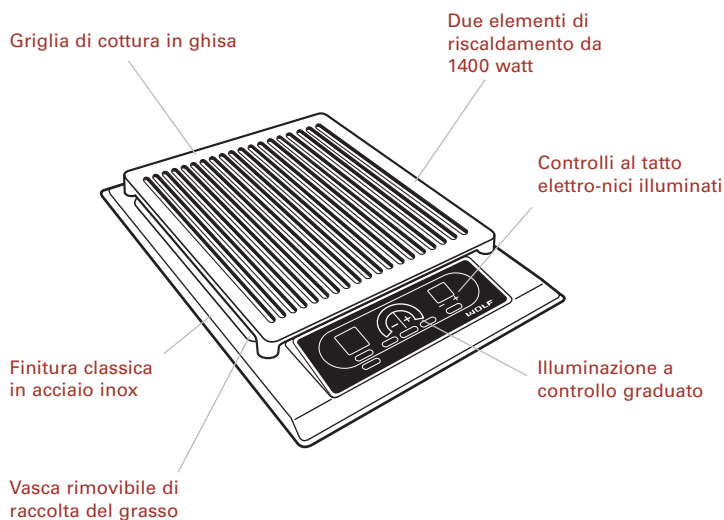
- È possibile l'installazione abbinata con altri piani o unità piano di cottura
- Struttura del piano in acciaio inox con finiture classiche in acciaio inox
- Due elementi di riscaldamento controllati singolarmente da 1400 watt nella parte anteriore e in quella posteriore per una cottura uniforme
- Controlli al tatto elettronici illuminati con illuminazione a controllo graduato
- Griglia di cottura a sagoma piatta, monoblocco in ghisa con finitura in porcellana opaca
- Piastre deflettrici del grasso rivestite in porcellana nera
- Vasca di raccolta del grasso rivestita di porcellana rimovibile e di facile pulizia
- Timer digitale indipendente
- Modalità di blocco di sicurezza per i bambini



Questo elettrodomestico è certificato da Star-K per soddisfare rigorosi regolamenti religiosi ed istruzioni specifiche contenute sul sito [www.star-k.org](http://www.star-k.org).

### MODELLO ICBIG15/S

#### Piano grill elettrico





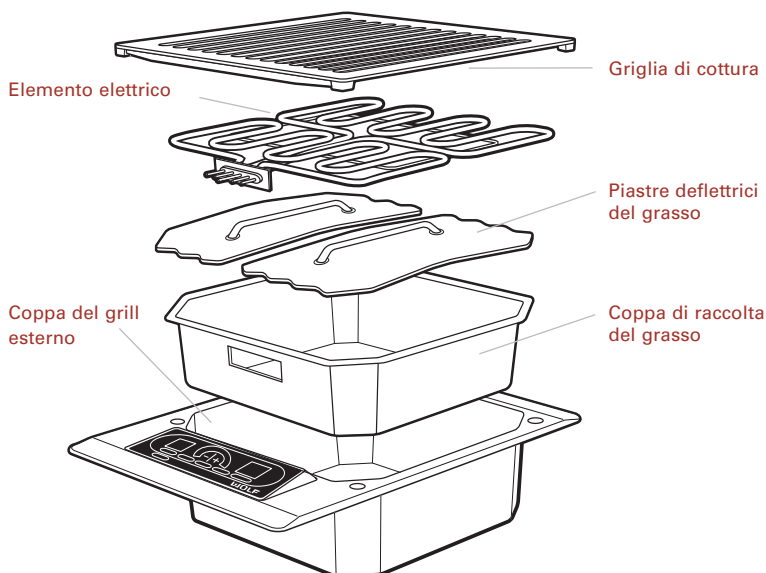
MONTAGGIO DEL **PIANO GRILL**

Per il funzionamento corretto, il piano grill elettrico deve essere montato allineato in modo corretto. Vedere l'illustrazione che segue.

- Inserire la vasca di raccolta del grasso nella vasca del grill esterno in acciaio inox col foro per la presa rivolto verso la parte anteriore del piano.
- Inserire le due piastre deflettrici del grasso nella vasca di raccolta del grasso, con le impugnature che corrono dalla parte anteriore a quella posteriore.
- Inserire l'elemento elettrico nella presa nella parte anteriore del piano. Verificare che l'elemento sia inserito completamente nella presa.
- Posizionare la griglia di cottura con piedi alloggiati nelle cavità sulla vasca del grill esterno in acciaio inox. Le scanalature della griglia corrono dalla parte anteriore a quella posteriore.

ACCESSORI

**Gli accessori opzionali sono disponibili attraverso il rivenditore Wolf.**



**Montaggio del piano grill**

FUNZIONAMENTO DEL **PIANO GRILL** MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO**PRIMA DI UTILIZZARLO PER LA PRIMA VOLTA**

Lavare la griglia di cottura, le piastre deflettrici del grasso e la coppa di raccolta del grasso in acqua calda saponata. Ciò rimuove eventuale olio e grasso residui, lasciati sulla superficie dal processo di produzione. Il piano grill elettrico deve essere rimontato verificando l'allineamento corretto, come mostrato a pagina 51.



Fare riferimento a Consigli di manutenzione a pagina 57. Applicare un preparato lucidante in acciaio inox per proteggere la finitura e aggiungere lucentezza.





Lasciare trascorrere un periodo iniziale di circa 10 minuti prima dell'uso. Durante il periodo di uso iniziale, l'utente potrebbe avvertire un leggero odore di bruciato o vedere un fumo leggero. Entrambe le condizioni sono normali per un nuovo piano grill.

FUNZIONAMENTO DEI **COMANDI**

Il piano grill elettrico Wolf opera eseguendo un ciclo automatico degli elementi riscaldanti tra la potenza zero e la potenza completa. Man mano che si aumenta la potenza sul pannello di controllo, l'elemento resta a potenza completa per periodi prolungati e ha periodi più brevi di potenza zero.




**MODALITÀ DI BLOCCO**

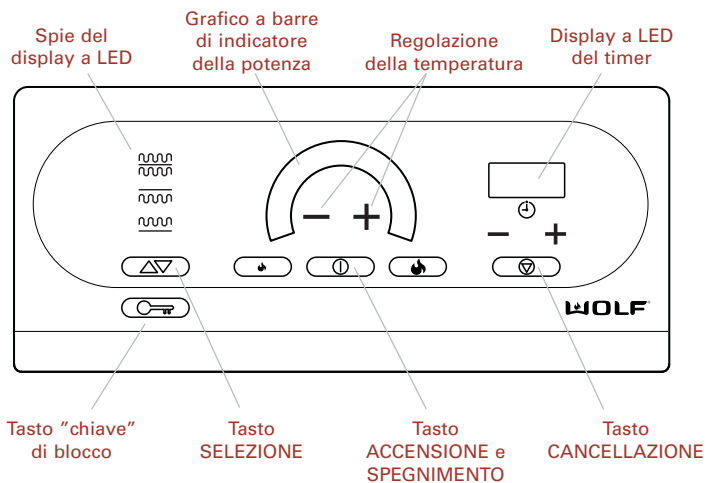
In **modalità di blocco**, tutte le operazioni con i tasti sul pannello di controllo sono disabilitate e l'elemento riscaldante è disattivato. Una costante luce sul tasto  indica che l'unità è bloccata. Fare riferimento all'illustrazione seguente per la posizione del tasto .

- Per bloccare il pannello di controllo, sfiorare e tenere premuto il simbolo  per 3 secondi. L'unità emette un segnale acustico tre volte e la luce nel tasto  si illumina. L'unità di controllo è ora in **modalità di blocco**.
- Per sbloccare il pannello di controllo, sfiorare e tenere premuto il simbolo  per 3 secondi. L'unità emette un segnale acustico due volte e la luce nel tasto  si spegne. L'unità di controllo è ora in **modalità di sospensione**.

**NOTA IMPORTANTE:** Quando l'unità è accesa per la prima volta o in caso di un'interruzione dell'alimentazione, il piano grill entra come valore predefinito in **modalità di blocco**.

**MODALITÀ DI SOSPENSIONE**

Dopo lo sblocco del pannello di controllo, come descritto in modalità di blocco, l'unità entra nella **modalità di sospensione** del funzionamento. Le operazioni valide del tasto sono , , "+" o "-" e la **modalità di blocco** .


**Pannello di controllo**





## FUNZIONAMENTO DEL PIANO GRILL




### IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI

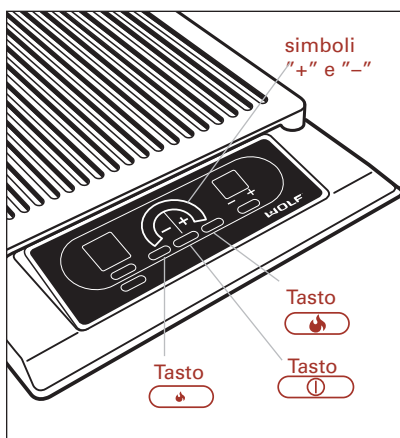
Il pannello di controllo del piano grill elettrico è illuminato e presenta controlli a sfioramento con illuminazione a controllo graduato. Vedere l'illustrazione che segue.

**Per attivare il piano grill**, per prima cosa sfiorare il tasto  sul pannello di controllo a sfioramento. Il grafico a barre di indicazione della potenza inizia a lampeggiare e mostra uno stato di metà potenza. Per completare l'attivazione, deve essere eseguita una delle seguenti operazioni mentre il grafico a barre continua a lampeggiare:

- Sfiore il simbolo "+" per impostare la potenza a metà potenza e completare l'attivazione.
- Sfiore il simbolo "-" per impostare la potenza a metà potenza e completare l'attivazione.
- Sfiore  per impostare la potenza alla potenza massima e completare l'attivazione.
- Sfiore  per impostare la potenza alla potenza minima e completare l'attivazione.

**Per modificare l'impostazione del livello di potenza** una volta attivata l'unità e quando le luci del grafico a barre non lampeggiano più:

- Sfiore il simbolo "+" per aumentare il livello di potenza di una luce sul grafico a barre.
- Sfiore il simbolo "-" per diminuire il livello di potenza di una luce sul grafico a barre.
- Sfiore  per aumentare il livello di potenza direttamente alla potenza massima.
- Sfiore  per diminuire il livello di potenza direttamente alla potenza minima.
- Sfiore  per spegnere l'unità.





Controlli a sfioramento





FUNZIONE DI **SELEZIONE**

La funzione di Selezione consente di azionare ciascuno dei due elementi da 1400 watt allo stesso livello di potenza o indipendentemente. Con l'elemento anteriore impostato ad un livello di potenza diverso da quello dell'elemento posteriore, è possibile cuocere vari alimenti contemporaneamente.

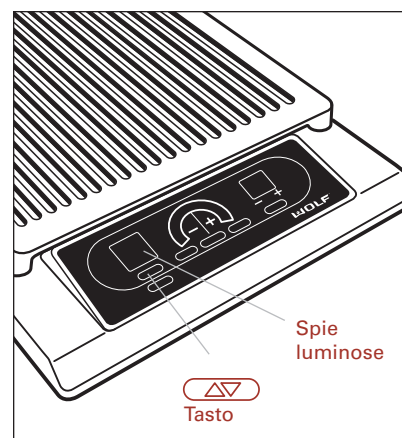
**TASTO FUNZIONE DI SELEZIONE**

Durante il normale funzionamento iniziale, la spia luminosa  è illuminata, il che significa che sia gli elementi anteriori sia quelli posteriori sono attivati e impostati allo stesso livello di potenza. Fare riferimento all'illustrazione seguente per la posizione del tasto  e delle spie luminose.

**Per accendere singolarmente gli elementi**, sfiorare il tasto  per selezionare l'elemento anteriore o quello posteriore.

- Quando la spia luminosa è illuminata , sfiorare il tasto e l'eventuale impostazione  di livello di potenza per l'elemento anteriore.
- Quando la spia luminosa è illuminata , sfiorare il tasto  e l'eventuale impostazione di livello di potenza per l'elemento posteriore.

Se dopo cinque secondi non si immette alcun livello di potenza, l'unità torna alla **modalità di sospensione**.



**Tasto di selezione**



**Per modificare singolarmente l'impostazione del livello di potenza**, sfiorare il tasto per selezionare l'elemento anteriore o quello posteriore.

- Quando la spia luminosa è illuminata, è possibile eseguire regolazioni al livello di potenza dell'elemento anteriore.
- Quando la spia luminosa è illuminata, è possibile eseguire regolazioni al livello di potenza dell'elemento posteriore.

Le impostazioni possono essere regolate utilizzando i tasti e o i simboli "+" e "-".

Una volta impostati i singoli livelli di potenza, le spie luminose e si illuminano alternativamente. Per modificare una singola impostazione, attendere fino a quando la spia luminosa desiderata non sia illuminata o sfiorare il tasto per selezionare l'elemento anteriore o quello posteriore.

**Per modificare le singole impostazioni dei livelli di potenza alla stessa impostazione**, sfiorare il tasto fino a quando la spia luminosa non sia illuminata.


- Immettere qualsiasi impostazione di livello di potenza entro cinque secondi ed entrambi gli elementi sono impostati a tale livello di potenza.
- Se solo un elemento è attivato e non è immessa alcuna altra impostazione, entrambi gli elementi sono impostati al livello di potenza di tale elemento.
- Se dopo cinque secondi non si immette alcun livello di potenza, entrambi gli elementi sono impostati alla minore delle due impostazioni di livello di potenza.

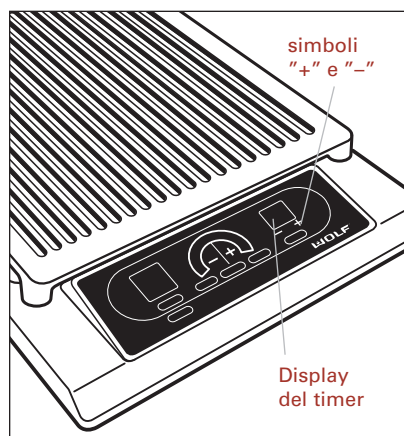
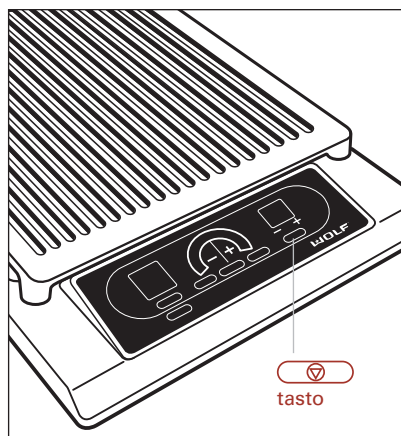
**Per spegnere un singolo elemento**, sfiorare il tasto per selezionare l'elemento, quindi sfiorare entro 5 secondi. Se il tasto è sfiorato dopo 5 secondi, l'intera unità si spegne.

**Per spegnere entrambi gli elementi**, sfiorare il tasto fino a quando la spia luminosa non sia illuminata, quindi sfiorare il tasto entro 5 secondi per spegnere entrambi gli elementi.

FUNZIONAMENTO DEL **TIMER**

Il pannello di controllo del piano grill ha un timer indipendente di 99 minuti. Vedere l'illustrazione che segue. Questa funzione può essere utilizzata con o senza l'unità funzionante. Tuttavia, il grill non deve essere in **modalità di blocco**.

- Per avviare il timer, sfiorare il simbolo "+" o "-" fino a quando il tempo corretto non sia mostrato nel display del timer. Il timer inizia il conteggio alla rovescia dopo un ritardo di due secondi.
- Un segnale acustico di avvertenza è emesso quando al timer resta un minuto e inizia ad eseguire il conteggio alla rovescia in secondi a partire da 59.
- Un segnale acustico è emesso quando il tempo è scaduto e continua ad essere emesso ogni 30 secondi.
- Sfiore il  per ripristinare il timer.

**Controlli del timer****Tasto di cancellazione**



CONSIGLI PER LA **MANUTENZIONE**

| COMPONENTE  | CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE  |
|---|---|
| <b>Telaio del piano grill e vasca esterna del grill in acciaio inox</b>                     | <p><b>ATTENZIONE:</b> Accertarsi che il piano grill sia spento e tutte le superfici siano fredde prima di pulire qualsiasi parte dell'unità.</p> <p><b>Pulizia degli esterni:</b> Utilizzare un detergente per acciaio inox morbido e non abrasivo quale Signature Polish (vedere la nota laterale) e applicare con un panno morbido privo di filacce. Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire leggermente la superficie con un panno in microfibre umido seguito da un panno in microfibre asciutto. Procedere nella stessa direzione naturale della finitura. Per ottenere risultati ottimali tenere il panno a continuo contatto con il metallo.</p> <p>Per ottenere risultati ottimali, rimuovere i versamenti e le gocce strofinandoli man mano che si verificano e immediatamente dopo il raffreddamento del piano. Se le gocce vengono lasciate asciugare, possono danneggiare o macchiare permanentemente la finitura.</p> <p><b>ATTENZIONE:</b> Non utilizzare detergenti abrasivi, che graffierebbero permanentemente la superficie.</p> |
| <b>Griglia di cottura Ghisa rivestita di porcellana</b>                                     | Prima della pulizia, rimuovere tutto il grasso in eccesso e bruciato sulle particelle di cibo. Lavare in acqua calda con un detersivo delicato. Sciacquare e asciugare.   |
| <b>Elemento elettrico Calrod</b>  | <b>ATTENZIONE: Non immergere in acqua!</b> Se le particelle di cibo sono bruciate sull'elettrodomestico, pulirle a mano strofinando con un panno umido.   |
| <b>Piastre del radiatore e vasca di raccolta del grasso Acciaio rivestito di porcellana</b> | Prima della pulizia, rimuovere tutto il grasso in eccesso e bruciato sulle particelle di cibo. Lavare in acqua calda con un detersivo delicato. Sciacquare e asciugare.   |
| <b>Pannello di controllo Vetro Ceramica</b>   | Utilizzare acqua calda saponata con un panno morbido per rimuovere le impronte digitali e i residui alimentari e le macchie di acqua dal pannello di controllo. Applicare un detergente al panno prima di strofinare il pannello. Non utilizzare detergenti commerciali aggressivi, in quanto potrebbero danneggiare il gruppo.   |

## INFORMAZIONI PER IL SERVIZIO DI ASSISTENZA WOLF

### INFORMAZIONI PER IL SERVIZIO DI ASSISTENZA

#### INFORMAZIONI PER I CONTATTI

Sito Web:  
[wolfappliance.com](http://wolfappliance.com)

Per richieste di informazioni, manuali, parti di ricambio o assistenza, fare sempre riferimento al modello e al numero di serie del piano grill. Entrambi i numeri sono elencati sull'etichetta identificativa del prodotto, che si trova sul lato inferiore del piano. Fare riferimento all'illustrazione a pagina 47. Registrare le informazioni sull'etichetta identificativa per riferimento futuro.

Numero di modello \_\_\_\_\_

Numero di serie \_\_\_\_\_

Data di installazione \_\_\_\_\_

Rivenditore Wolf e telefono \_\_\_\_\_

#### PRIMA DI CHIAMARE PER ASSISTENZA

Se il piano grill non funziona, fare riferimento ai seguenti passaggi per la risoluzione dei problemi prima di chiamare il concessionario o il distributore regionale:

- Verificare che il piano grill non sia in **modalità blocco**.
- Controllare l'interruttore del circuito per verificare che non sia fuso o scattato.
- Controllare che la connessione elettrica all'elettrodomestico non sia stata scollegata. All'origine dell'interruzione del servizio potrebbe esserci anche un blackout.
- Richiedere ad un elettricista di verificare che sia applicata la tensione corretta al piano.

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

© Wolf Appliance, Inc. Tutti i diritti riservati.



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

811416 11/2007



**WOLF**<sup>®</sup>

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

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

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

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

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>