

OUTDOOR GAS GRILL 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
- 6 Outdoor Gas Grill Features
- 7 Grill Operation
- 9 Care Recommendations
- 10 Troubleshooting
- 11 Wolf Outdoor Warranty

Customer Care

The model and serial number are listed on the product rating plate. Refer to page 6 for rating plate location. For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. Record this information below for future reference.

SERVICE INFORMATION

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

Important Note

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

IMPORTANT NOTE highlights information that is especially important.

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

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

SAFETY PRECAUTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ 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

Wolf outdoor products are for outdoor use only! Do not operate in enclosed areas. This could result in carbon monoxide buildup which would result in injury or death.

⚠ WARNING

Accessible parts may be very hot. Keep young children away.

⚠ WARNING

Read the instructions before using the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ WARNING

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

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flames.
- Open hood or remove cover.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or fire department.

FOR OUTDOOR USE ONLY:

If stored indoors, detach and leave LP cylinder outdoors.

FOR YOUR SAFETY:

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
- Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- The appliance must be kept away from flammable materials during use.

BEFORE LIGHTING:

- Read instructions before lighting.
- Open hood or remove cover before lighting.
- If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control(s) off, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read this use & care guide carefully before using your outdoor product to reduce the risk of fire, electric shock or injury to persons.
- Installation must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.
- Warranty service must be performed by Wolf factory certified service.
- Make sure the outdoor product is properly installed and connected to the gas for which your unit was designed. Do not use charcoal or other material in your outdoor product.
- Make sure the outdoor product is connected to a properly grounded RCD 220-240 electrical supply.
- Have the installer show you where the gas shut-off valve is so you can shut off the gas supply in an emergency.
- If the smell of gas is present, gas connections may not be properly sealed or you may have a gas leak. Determining where the gas leak is should be done by Wolf factory certified service or the gas supplier.
- Do not modify the appliance.
- The installation of this appliance must conform with local codes.
- Minimum clearance of 305 mm from the back and sides of the grill to adjacent combustible construction must be maintained. This outdoor cooking gas appliance should not be located under overhead unprotected combustible construction.
- The utilization of an external electrical source requires that when installed, this outdoor cooking gas appliance must be electrically grounded in accordance with the local codes. Keep any electrical supply cord, or the rotisserie motor cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.

SAFETY PRECAUTIONS

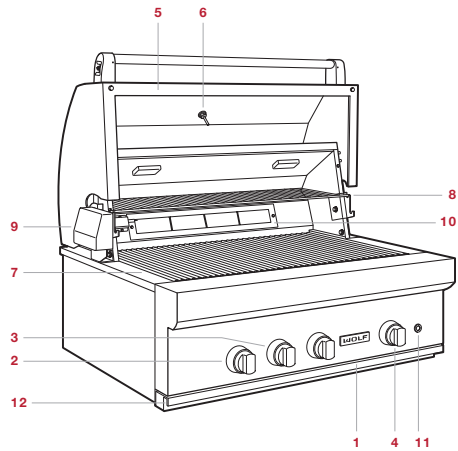
IMPORTANT SAFEGUARDS

- It is critical that the gas burners are properly installed with their orifices inside the burners air shutters. If not properly installed, gas may leak outside of the burner that could lead to fire, potential damage to your grill and bodily injury.
- When choosing an area for the grill, whether a portable or built-in application, consider exposure to wind, proximity to traffic paths and length of the gas supply line.
- Do not move appliance during use.
- Turn off gas supply to cylinder after each use.
- LP cylinder must be disconnected when not in use.
- This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to this appliance. Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
- Check all gas connections for leaks with soapy water solution and brush. Never use an open flame. Refer to the outdoor gas grill installation guide for the leak testing procedure.
- Check flexible hoses for cuts and wear that may affect the safety before each use.
- Never light the outdoor product with cover in place.
- Never use the grill without the drip pan installed and pushed all the way to the back of the grill.
- Never fill an LP cylinder beyond 80% full.
- It is recommended that protective gloves be used when handling hot components.
- Parts sealed by the manufacturer shall not be manipulated by the user.

Outdoor Gas Grill Features

FEATURES

1	Product Rating Plate
2	Sear Zone Knob
3	Grill Burner Knob
4	Rotisserie Knob
5	Hood
6	Thermometer
7	Burner Grates
8	Warming Rack
9	Rotisserie Motor
10	Rotisserie Burner
11	Interior and Knob Light Button
12	Drip Tray

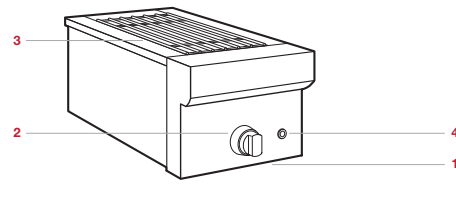


Outdoor gas grill (model ICBG36 shown).

Outdoor Module Features

FEATURES

1	Product Rating Plate
2	Control Knob
3	Burner Grates
4	Knob Light Button (burner module)



Outdoor module (burner module shown).

Outdoor Grills and Modules

For portable applications, Wolf grill carts are designed specifically to fit grill models ICBG30, ICBG36 and ICBG42 and the side burner. Model ICBG54 is designed for built-in applications only.

Wolf outdoor grills and the burner module are designed for easy placement into a built-in enclosure. For outdoor grills, installation in a combustible enclosure requires an insulating liner. For the burner module, an insulating liner is not required.

For built-in applications, stainless steel accessory doors and drawers are available through an authorized Wolf dealer.

BURNER RATING

GRILL BURNERS	
ICBOG30, ICBG36, ICBG42, ICBBM13, ICBSB13	7.3 kW
ICBOG54	7.5 kW
SEAR ZONE	
ICBOG36, ICBG42	7.3 kW
ICBOG54	7.5 kW
ROTISSERIE	
ICBOG30	4.1 kW
ICBOG36, ICBG42	4.7 kW
ICBOG54	(2) 4.1 kW

Getting Started

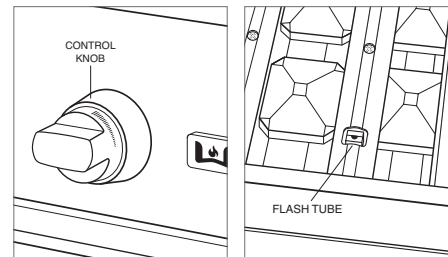
We know you are eager to start grilling, but before you do, please take some time to read this use & care guide. Whether you are an occasional cook or an expert chef, it will be to your benefit to familiarize yourself with the safety practices, features, operation and care recommendations of your Wolf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

- To ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed, turn burner control knobs to 🔥 and allow grill to heat for 10 minutes with hood closed. A small amount of smoke and odor may be noticed during the initial break-in period.
- Clean the grill thoroughly with hot water and mild detergent prior to use. Rinse and dry with a soft cloth. Refer to care recommendations on page 9.
- Verify all components are assembled correctly.
- Wolf outdoor products are manufactured for use with natural gas or LP gas. Check the product rating plate for the type of gas for your specific model. If this appliance does not correspond to your type of gas, contact your authorized Wolf dealer.

Grill Operation

BURNER LIGHTING

- 1 Open hood completely. Do not attempt to light the grill with hood closed. For module, remove cover.
- 2 Open gas supply shut-off valve.
- 3 Push in burner control knob and verify the hot surface igniter glows. Hot surface igniters are located below the burner grates inside the flash tubes (for module, at the rear of the burner). Refer to the illustrations below.
- 4 Once a glow is verified, push in and turn control knob counterclockwise to 🔥. Hold knob in for five seconds. Once a flame is visible, release knob. If the burner fails to light within five seconds, turn knob to ○, wait five minutes and repeat lighting procedure.
- 5 Close hood and allow the grill to preheat until desired temperature is displayed on the thermometer.



Burner control knob.

Flash tube location.

MANUAL LIGHTING

If electrical power is not available, surface burners can be lit manually using a multi-purpose lighter.

- 1 Open hood completely. Do not attempt to light the grill with hood closed. For module, remove cover.
- 2 Open gas supply shut-off valve.
- 3 Push in and turn control knob counterclockwise to 🔥. Hold knob in for five seconds.
- 4 Insert multi-purpose lighter (or match held by the lanyard provided) through burner grates and near the top of the flash tube (for module, near the top of the burner). Once a flame is visible, release knob. If the burner fails to light within five seconds, turn knob to ○, wait five minutes and repeat lighting procedure.

⚠ WARNING

When lighting, always keep face and body as far away as possible.

GENERAL GRILLING

- 1 After lighting, allow grill burners to preheat for 10 minutes on desired heat setting.
- 2 Place food on the grill and cook to desired temperature or doneness, turning food halfway through cooking time. Adjust heat setting if necessary. The burner control knob may be set to any position between 🔥 and 🔥.
- 3 Remove food or transfer to warming rack to keep warm.
- 4 Allow grill to cool. Clean the drip tray after each use.

INFRARED SEAR BURNER

Searing steaks and other meats over the infrared sear burner to begin grilling helps seal in flavorful juices. Sear meats quickly, followed by regular grilling over grill burners.

- 1 After lighting, allow the infrared sear burner to preheat for 10 minutes on 🔥.
- 2 Sear meat up to two minutes on each side, then move food to grilling area.

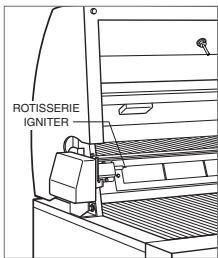
Grill Operation

ROTISSERIE GRILLING

The rotisserie rotates food in front of an infrared burner for even cooking and a more juicy taste. Additional radiant heat from the outside grill burners on 🔥, may be used to speed up cooking time. The hood must be closed. Use for grilling large roasts and whole poultry. It is recommended that protective gloves be used when handling hot components.

When not in use, the rotisserie motor should be stored in a protected area.

- 1 Install rotisserie motor on the motor bracket and plug it into the electrical outlet.
- 2 Insert food in the middle of the spit rod and secure with meat forks on both ends by tightening thumb screws. Make sure food is evenly balanced.
- 3 Insert spit rod in the rotisserie motor at desired position.
- 4 Place basting pan under food to catch drippings.
- 5 Push in and turn rotisserie knob counterclockwise to 🔥. Rotisserie igniter is located on the rear panel next to the rotisserie burner. Refer to the illustration below.
- 6 Close hood and allow the rotisserie burner to preheat for 10 minutes on desired heat setting.
- 7 Place spit rod with food into the rotisserie motor. Cook to desired temperature or doneness.
- 8 To remove spit rod, lift slightly on the rotisserie motor and pull rod out.

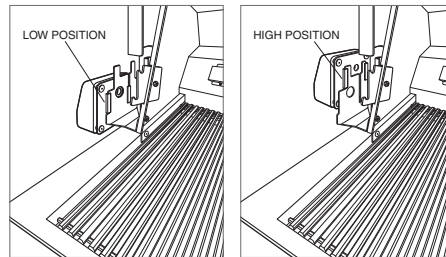


Rotisserie igniter.

ROTISSERIE POSITION

The two-position rotisserie allows for food of different sizes to cook at the proper distance from the infrared rotisserie burner. Maximum load is 11 kg.

- 1 Install rotisserie motor in the low position for large loads or high position for small loads. Refer to the illustrations below. The motor socket hole will line up with the lower notch of the spit saddles in low position and upper notch in high position.
- 2 Insert spit rod into the motor socket hole and place rod on the appropriate notch of each spit saddle.
- 3 For large loads, remove burner grates and place basting pan on top of the briquette trays to catch drippings. For small loads, place basting pan on top of the burner grates.



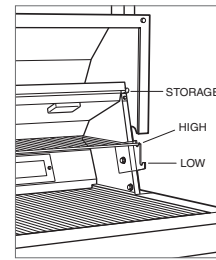
Low rotisserie position.

High rotisserie position.

WARMING RACK

The warming rack has three positions. Warm food in the high or low position, or when not in use, place on the top support hooks for storage position. Refer to the illustration below.

From the high position, the warming rack must be removed and rotated 180° for low position and storage position. The warming rack must be removed or in the storage position during rotisserie operation.



Warming rack.

SMOKER BOX

The sealed smoker box included with the grill, can hold soaked wood chips to smoke enhance foods. The smoker box may warp slightly with heat, but will retain its original shape after it cools.

- 1 Remove one burner grate section and slide remaining sections aside so the center is exposed. Remove a center half-size briquette tray without flash tube.
- 2 Position smoker box in place of the briquette tray. Smoker box will line up above the burner. For best results, center smoker box in the grill.
- 3 Add soaked wood chips to the smoker box.
- 4 Turn control knob for the burner under the smoker box on 🔥. Once smoking begins, turn heat to desired setting.
- 5 Position burner grate section over the smoker box and place food directly on the grate.
- 6 Every 30 to 45 minutes, slide grate section aside to access the smoker box. Stir wood chips and add more if needed.
- 7 Cook food to desired temperature, doneness or smoke enhancement.

⚠ CAUTION

Do not use the smoker box over the infrared sear burner.

Grill Lights

Outdoor gas grills are equipped with halogen interior lights and LED lights in the control knobs for night grilling.

Turn interior and knob lights on and off using the button located on the front panel of the grill. Interior lights turn off automatically when the hood is closed but the control knob lights will remain on.

Interior lights require 10W, type G4 halogen bulbs and are available through an authorized Wolf dealer.

LIGHT BULB REPLACEMENT

IMPORTANT NOTE: Use a paper towel when handling the replacement halogen bulb to keep oil on fingers from touching the bulb. Failure to do this will shorten the life of the bulb.

- 1 Unplug grill from the electrical outlet and allow the halogen bulb to cool before replacing.
- 2 Remove the light cover lens, by pushing in on one of the side retaining brackets with a screwdriver.
- 5 Remove the old halogen bulb by pulling it straight out.
- 6 Using a paper towel to handle the new halogen bulb, insert bulb securely into the socket and replace the light cover lens.

▲ CAUTION

Use caution when handling light bulbs. Halogen bulbs get hot instantly and adjacent parts may retain heat.

Care Recommendations

CLEANING

Stainless steel	After grill has cooled, 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. Baked-on residue can be removed using a mild abrasive pad with stainless steel cleaner. Do not use steel wool. It is normal for certain areas of the stainless steel to discolor due to intense heat given off by the burners.
Grill interior	Turn all grill burners on 🔥 (including sear, but not rotisserie burner). Allow grill to heat for 10–12 minutes with hood closed. Turn burners off and allow grill to cool completely. Remove burner grates and briquette trays. Cover burner tubes and infrared sear burner with plastic wrap and clean interior with oven cleaner according to directions.
Burner grates	While grates are still hot, scrub with grill brush and water. The steam created will loosen food particles on briquettes and drip tray. Do not clean the burner grate section while in place over the infrared sear burner. Liquid should not come in contact with the sear burner. Grates may be rotated for cleaning.
Grill burners	Inspect grill burners for spiders, insects and other obstructions periodically. Clear obstructions. IMPORTANT NOTE: Spiders and insects can nest in burners causing a fire hazard and damage to the grill.
Infrared sear burner	Clean the protective screen of the sear burner and remove trapped particles periodically. To avoid damage to ceramic tiles, do not allow liquid to come in contact with the infrared sear burner. Do not place briquette trays over the sear burner.
Ceramic briquettes Briquette trays	Turn all grill burners on 🔥 (including sear, but not rotisserie burner). Allow grill to heat for 10–12 minutes with hood closed. Turn burners off and allow grill to cool completely. Remove briquette trays and wipe clean.
Smoker box	After grill has cooled, remove smoker box, empty and clean with warm water and mild detergent.
Drip tray	After grill has cooled, slide drip tray out and wipe clean. To avoid a grease fire, drip tray should be cleaned after each use.

Troubleshooting

Burners do not light.

- Push burner control knob in and verify igniter glows.
- Verify electrical power to grill and home circuit breaker is on.
- Verify GFCI/RCD has not been tripped.
- Purge line of trapped air.
- If no electrical supply is available, burners can be lit manually. Refer to page 7.

Hot surface igniter does not operate.

- Verify electrical power to grill and home circuit breaker is on.
- Verify GFCI/RCD has not been tripped.

Burners do not heat properly.

- Verify proper gas supply.
- Verify gas supply line is not bent or kinked.
- Preheat burners for 10 minutes.
- Inspect grill burners and venturis for spiders, insects or other obstructions.

WARNING

Spiders and insects can nest in burners causing a fire hazard and damage to the grill.

Burner flame blows out.

- Verify proper gas supply.
- If exposed to wind, provide a wind block.

Smell of gas is present.

- Contact Wolf factory certified service or gas supplier to check for gas leak.

Excessive flare-ups occur.

- Clean burner grates.
- Excess fat on meat or excessive cooking temperature.

Interior or control knob lights do not operate.

- Verify electrical power to grill and home circuit breaker is on.
- Verify GFCI/RCD has not been tripped.
- Interior light bulb may need to be replaced.

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 6 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.

Wolf Appliance International Outdoor Limited Warranty*

FOR RESIDENTIAL USE

FULL ONE YEAR WARRANTY**

For one year 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.

*Product must be approved for outdoor use, designated by model and serial number.

**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
- 6 Características de la parrilla de gas para exterior
- 7 Funcionamiento de la parrilla
- 9 Recomendaciones de mantenimiento
- 10 Localización y solución de problemas
- 11 Garantía para exterior Wolf

Atención al cliente

La información relativa al número de serie y el modelo se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 6 para ver la ubicación de la placa de datos. Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Guarde la siguiente información para tenerla como referencia en el futuro.

INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO

Referencia del modelo

Número de serie

Fecha de instalación

Nombre del servicio certificado

Número 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.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

⚠ 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

¡Los productos para exterior Wolf son únicamente para su uso en exteriores! No lo ponga en funcionamiento en áreas interiores, ya que podría generar monóxido de carbono y resultar en daños personales o provocar la muerte.

⚠ AVISO

Las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.

⚠ AVISO

Lea las instrucciones antes de utilizar este aparato.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

▲ AVISO

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

QUÉ DEBE HACER SI HUELE A GAS:

- Cierre el gas del aparato.
- Extinga cualquier llama abierta.
- Abra la campana o retire la cubierta.
- Si el olor persiste, aléjese del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o a los bomberos.

SOLO PARA SU USO EN EXTERIORES:

Si se almacena en interiores, desmonte el cilindro de gas licuado de petróleo (gas LP) y déjelo en el exterior.

PARA SU SEGURIDAD:

- No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores ni líquidos inflamables cerca de este u otros aparatos.
- Un cilindro de gas LP no conectado para su uso no debe almacenarse cerca de este o de otros aparatos.
- Mantenga cualquier cable de alimentación eléctrica y la manguera de suministro de combustible lejos de cualquier superficie caliente.
- El aparato debe mantenerse alejado de los materiales inflamables durante su uso.

ANTES DE ENCENDERLO:

- Lea las instrucciones antes de encenderlo.
- Abra la campana o retire la cubierta antes de encenderlo.
- Si la ignición no se produce en cinco segundos, apague el mando o mandos de los quemadores, espere cinco minutos y repita el procedimiento de encendido.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Lea con detenimiento esta guía de uso y mantenimiento antes de utilizar su producto para exterior, a fin de reducir el riesgo de que se produzca un incendio o una descarga eléctrica o de sufrir lesiones personales.
- La instalación debe ser realizada por un instalador cualificado, por un centro de asistencia técnica o por el proveedor de gas.
- El servicio de garantía debe ser realizado por un servicio de asistencia técnica autorizado de Wolf.
- Asegúrese de que el producto para exterior está correctamente instalado y conectado al gas para el que su unidad está diseñada. No utilice carbón u otros materiales en este producto para exterior.
- Asegúrese de que el producto para exterior está conectado a una toma eléctrica de 220-240 con un dispositivo de corriente residual (RCD) correctamente conectado a tierra.
- Pida al instalador que le muestre dónde se encuentra la válvula de gas para que pueda cerrarla en caso de emergencia.
- Si percibe olor a gas, es posible que las conexiones de gas no estén bien selladas o exista una fuga de gas. En tal caso, el proveedor de gas o un servicio de asistencia técnica de Wolf deben determinar dónde se encuentra la fuga de gas.
- No modifique el aparato.
- La instalación de este aparato debe cumplir las normativas locales.
- Debe mantenerse una distancia mínima de 305 mm desde la parte trasera y los laterales de la parrilla a los materiales combustibles adyacentes. Este aparato de gas de cocción para exterior no debe colocarse bajo materiales combustibles no protegidos en la parte superior.
- La utilización de una fuente eléctrica externa requiere que, en el momento de su instalación, este aparato de gas de cocción para exterior esté conectado a tierra conforme a las normativas locales. Mantenga cualquier cable de alimentación eléctrica o el cable del motor del asador y la manguera de suministro de combustible lejos de cualquier superficie caliente.

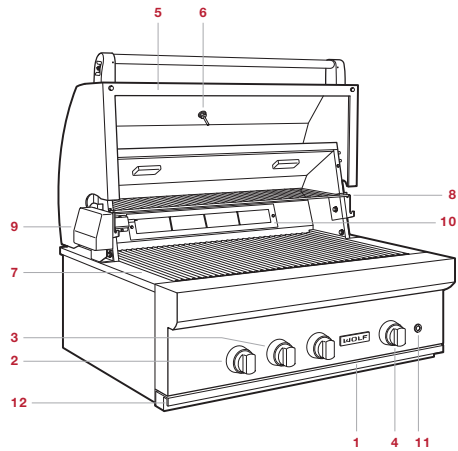
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Es muy importante que los quemadores de gas estén correctamente instalados con los orificios en el interior de los obturadores de aire de los quemadores. De lo contrario, el gas puede escaparse del quemador, lo que podría resultar en un incendio, posibles daños a la parrilla o lesiones personales.
- Al elegir una ubicación para la parrilla, tanto en una aplicación portátil como empotrada, tenga en cuenta la exposición al viento, la cercanía a rutas de tráfico y la longitud de la tubería de suministro de gas.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Cierre el suministro de gas al cilindro después de cada uso.
- El cilindro de gas licuado de petróleo debe estar desconectado cuando no esté en uso.
- Este aparato de gas de cocción para exterior no está diseñado para instalarse en embarcaciones o vehículos de recreo.
- No obstruya el flujo de combustión ni el aire de ventilación de este aparato. Mantenga las aperturas de ventilación del recinto del cilindro sin obstrucciones ni suciedad.
- Compruebe que todas las conexiones de gas no presentan fugas con una solución de agua jabonosa y una brocha. Nunca utilice una llama abierta. Consulte la guía de instalación de la parrilla de gas para exterior para conocer el procedimiento de comprobación de fugas.
- Antes de cada uso, compruebe que las mangueras flexibles no presentan cortes ni desgaste que puedan afectar a la seguridad.
- Nunca encienda el producto para exterior con la cubierta puesta.
- Nunca utilice la parrilla sin tener la bandeja recolectora instalada y totalmente introducida en la parrilla.
- Nunca llene un cilindro de gas LP por encima del 80 % de su capacidad máxima.
- Se recomienda utilizar guantes protectores al manipular componentes calientes.
- Las piezas selladas por el fabricante no deben ser manipuladas por el usuario.

Características de la parrilla de gas para exterior

CARACTERÍSTICAS

1	Placa de datos del producto
2	Mando de la zona de soasado
3	Mando del quemador de la parrilla
4	Mando del asador
5	Campana
6	Termómetro
7	Rejillas de los quemadores
8	Bandeja de calentamiento
9	Motor del asador
10	Quegador del asador
11	Botón de la luz interior y del mando
12	Bandeja recolectora

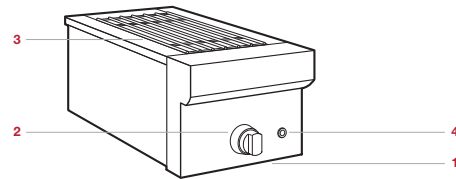


Parrilla de gas para exterior (se muestra el modelo ICBOG36).

Características del módulo para exterior

CARACTERÍSTICAS

1	Placa de datos del producto
2	Mando de control
3	Rejillas de los quemadores
4	Botón de luz del mando (módulo con quemador)



Módulo para exterior (se muestra el módulo con quemador).

Módulos y parrillas para exterior

Para aplicaciones portátiles, los carros de parrilla Wolf están específicamente diseñados para adaptarse a los modelos de parrilla ICBOG30, ICBOG36 e ICBOG42 y el quemador lateral. El modelo ICBOG54 está diseñado únicamente para aplicaciones empotrables.

Las parrillas para exterior y el módulo con quemador Wolf están diseñados para colocarse fácilmente en un recinto empotrable. Para parrillas para exterior, la instalación en un recinto combustible requiere un revestimiento de aislamiento. Para el módulo con quemador, no es necesario.

Para aplicaciones empotrables, están disponibles cajones y puertas accesorias de acero inoxidable en distribuidores Wolf autorizados.

POTENCIA DEL QUEMADOR

QUEMADORES DE PARRILLA

ICBOG30, ICBOG36, ICBOG42, ICBBM13, ICBSB13	7,3 kW
ICBOG54	7,5 kW

ZONA DE SOASADO


ICBOG36, ICBOG42	7,3 kW
ICBOG54	7,5 kW

ASADOR

ICBOG30	4,1 kW
ICBOG36, ICBOG42	4,7 kW
ICBOG54	(2) 4,1 kW



Primeros pasos

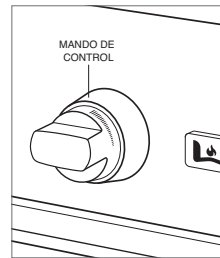
Sabemos que está deseando empezar a asar, pero, antes de hacerlo, debe leer esta guía de uso y mantenimiento. Tanto si es un cocinero ocasional como un chef experto, le resultará útil familiarizarse con las prácticas de seguridad, las características, el funcionamiento y las recomendaciones de mantenimiento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

- Para garantizar que se ha eliminado todo el aceite residual procedente del proceso de fabricación, coloque los mandos de control de los quemadores en la posición  y deje que la parrilla se caliente durante diez minutos con la campana cerrada. Es posible que se produzca un poco de humo y también que huela a humo durante el periodo de arranque inicial.
- Limpie a fondo la 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 9.
- Compruebe que todos los componentes están montados correctamente.
- Los productos para exterior de Wolf están fabricados para funcionar con gas natural o gas licuado de petróleo. Consulte la placa de datos del producto para comprobar el tipo de gas que necesita su modelo específico. Si este aparato no se corresponde con el tipo de gas del que dispone, póngase en contacto con su distribuidor de Wolf autorizado.

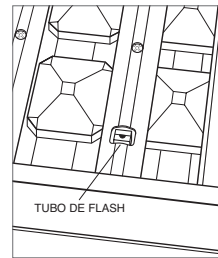
Funcionamiento de la parrilla

ENCENDIDO DEL QUEMADOR

- 1 Abra completamente la campana. No intente encender la parrilla con la campana cerrada. Para el módulo, retire la cubierta.
- 2 Abra la válvula de cierre del suministro de gas.
- 3 Pulse el mando de control del quemador y compruebe que el encendedor de superficie caliente se enciende. Los encendedores de superficie caliente están situados bajo las rejillas de los quemadores, dentro de los tubos de flash (para el módulo, en la parte trasera del quemador). Observe las siguientes ilustraciones.
- 4 Cuando compruebe un resplandor, empuje y gire el mando de control en sentido contrario a las agujas del reloj en la posición . Mantenga el mando durante cinco segundos. Cuando haya una llama visible, suelte el mando. Si el quemador no se enciende en cinco segundos, apague el mando en , espere cinco minutos y repita el procedimiento de encendido.
- 5 Cierre la campana y deje que la parrilla se precaliente hasta que la temperatura se muestre en el termómetro.





Mando de control del quemador.



Ubicación del tubo de flash.

ENCENDIDO MANUAL



Si la corriente eléctrica no está disponible, los quemadores de superficie pueden encenderse manualmente utilizando un encendedor multiusos.

- 1 Abra completamente la campana. No intente encender la parrilla con la campana cerrada. Para el módulo, retire la cubierta.
- 2 Abra la válvula de cierre del suministro de gas.
- 3 Pulse y gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición . Mantenga el mando durante cinco segundos.
- 4 Inserte un encendedor multiusos (o una cerilla sostenida por el cordón suministrado) a través de las rejillas de los quemadores o cerca de la parte superior del tubo de flash (para el módulo, cerca de la parte superior del quemador). Cuando haya una llama visible, suelte el mando. Si el quemador no se enciende en cinco segundos, apague el mando en , espere cinco minutos y repita el procedimiento de encendido.

⚠ AVISO


En el encendido, mantenga siempre la cara y el cuerpo lo más lejos posible.

ASADO A LA PARRILLA GENERAL

- 1 Después de su encendido, deje que los quemadores de parrilla se precalienten 10 minutos en el ajuste de calor deseado.
- 2 Coloque los alimentos en la parrilla y cocine a la temperatura deseada o en el punto de cocción, dando la vuelta a la comida a mitad del tiempo de cocción. Ajuste el nivel de calor en caso necesario. El mando de control del quemador puede ajustarse en cualquier posición entre  y .
- 3 Retire los alimentos o páselos a la bandeja de calentamiento para mantenerlos calientes.
- 4 Deje que la parrilla se enfríe. Limpie la bandeja recolectora después de cada uso.

QUEMADOR DE SOASADO POR INFRARROJOS

Soasar filetes y otras carnes en el quemador de soasado por infrarrojos para empezar a asar a la parrilla ayuda a sellar los sabrosos jugos. Soase las carnes rápidamente, para después asar normalmente a la parrilla sobre los quemadores de parrilla.

- 1 Tras encenderlo, deje que el quemador de soasado por infrarrojos se precaliente durante diez minutos en la posición .
- 2 Soase la carne hasta dos minutos en cada lado, y luego pase los alimentos a la zona de parrilla.

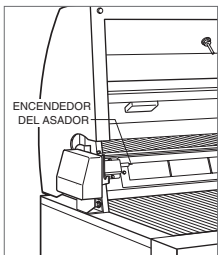
Funcionamiento de la parrilla

ASADO EN EL ASADOR

El asador gira los alimentos por delante de un quemador por infrarrojos para una cocción uniforme y un sabor más jugoso. Puede utilizarse un calor radiante adicional desde los quemadores de parrilla para exterior en la posición 🔥 para acelerar el tiempo de cocción. La campana debe estar cerrada. Utilícelo para asar a la parrilla grandes asados y aves completas. Se recomienda utilizar guantes protectores al manipular componentes calientes.

Cuando no esté en uso, el motor de asador debe almacenarse en una zona protegida.

- 1 Instale el motor del asador en el soporte del motor y conéctelo a la toma eléctrica.
- 2 Inserte los alimentos en medio del espetón y asegúrelos con tenedores de carne en ambos extremos apretando los tornillos manuales. Asegúrese de que los alimentos están equilibrados de forma uniforme.
- 3 Inserte el espetón en el motor del asador en la posición deseada.
- 4 Coloque la bandeja para rociar bajo los alimentos para recoger los posibles goteos.
- 5 Pulse y gire el mando del asador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición 🔥. El encendedor del asador está situado en el panel posterior siguiendo al quemador del asador. Observe la siguiente ilustración.
- 6 Cierre la campana y deje que el quemador del asador se precaliente 10 minutos en el ajuste de calor deseado.
- 7 Coloque el espetón con los alimentos en el motor del asador. Cocine a la temperatura deseada o al punto de cocción.
- 8 Para retirar el espetón, levántelo ligeramente en el motor del asador y tire de él hacia fuera.

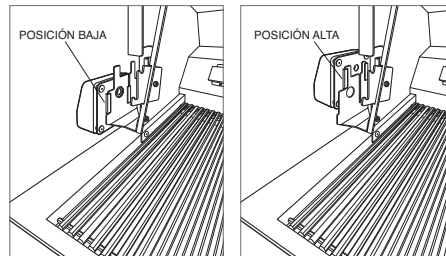


Encendedor del asador.

POSICIÓN DEL ASADOR

El asador de dos posiciones permite cocinar alimentos de diferentes tamaños a la distancia adecuada del quemador del asador por infrarrojos. La carga máxima es de 11 kg.

- 1 Instale el motor del asador en la posición baja para cargas grandes o en la posición alta para cargas pequeñas. Observe las siguientes ilustraciones. El orificio de la toma del motor se alineará con la muesca inferior de los soportes del espetón en la posición baja y en la muesca superior en la posición alta.
- 2 Inserte el espetón en el orificio de la toma del motor y coloque el espetón en la muesca apropiada de cada uno de sus soportes.
- 3 Para cargas grandes, retire las rejillas de los quemadores y coloque una bandeja para rociar en la parte superior de las bandejas de briquetas, para recoger los goteos. Para cargas pequeñas, coloque la bandeja para rociar en la parte superior de las rejillas de los quemadores.



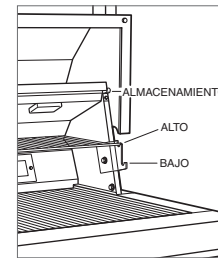
Posición baja del asador.

Posición alta del asador.

BANDEJA DE CALENTAMIENTO

La bandeja de calentamiento tiene tres posiciones. Caliente los alimentos en la posición alta o baja o, cuando no la esté utilizando, colóquela en los ganchos de soporte superiores para una posición de almacenamiento. Observe la siguiente ilustración.

Desde la posición alta, la bandeja de calentamiento debe retirarse y girarse 180° para llevarla a la posición baja y a la posición de almacenamiento. La bandeja de calentamiento debe retirarse o colocarse en la posición de almacenamiento durante la operación de asado.



Bandeja de calentamiento.

CAJA DE AHUMADO

La caja de ahumado sellada incluida con la parrilla puede contener virutas de madera húmedas para mejorar los alimentos con ahumado. La caja de ahumado puede deformarse ligeramente con el calor, pero conservará su forma original una vez enfriada.

- 1 Retire una sección de la rejilla del quemador y deslice las secciones restantes aparte para exponer el centro. Retire una bandeja de briquetas de tamaño medio central sin tubo de flash.
- 2 Coloque la caja de ahumado en el sitio de la bandeja de briquetas. La caja de ahumado se alineará por encima del quemador. Para obtener mejores resultados, centre la caja de ahumado en la parrilla.
- 3 Añada virutas de madera húmeda en la caja de ahumado.
- 4 Gire el mando de control para el quemador debajo de la caja de ahumado en 🔥. Cuando empiece el ahumado, gire el calor en el ajuste configurado.
- 5 Coloque la sección de la rejilla del quemador sobre la caja de ahumado y añada los alimentos directamente sobre la rejilla.
- 6 Cada 30 o 45 minutos, deslice la sección de la rejilla aparte para acceder a la caja de ahumado. Remueva las virutas de madera y añada más en caso necesario.
- 7 Cocine los alimentos a la temperatura deseada, al punto de cocción o para mejorar los alimentos con el ahumado.

⚠ PRECAUCIÓN

No utilice la caja de ahumado sobre el quemador de soasado por infrarrojos.

Luces de la parrilla

Las parrillas de gas para exterior están equipadas con luces halógenas interiores y luces LED en los mandos de control para asados nocturnos.

Para encender y apagar las luces interiores y de los mandos, utilice el botón situado en el panel delantero de la parrilla. Las luces interiores se apagarán automáticamente cuando la campana se cierre, pero las luces de los mandos permanecerán encendidas.

Las luces interiores requieren bombillas halógenas de tipo G4 de 10 W y están disponibles en los distribuidores Wolf autorizados.

CAMBIO DE LA BOMBILLA

NOTA IMPORTANTE: utilice papel de cocina para manipular la bombilla halógena de repuesto y procure no tocarla con los dedos si están grasientos. De lo contrario, acortará la vida de la bombilla.

- 1 Desconecte la parrilla de la toma eléctrica y deje que la bombilla halógena se enfríe antes de sustituirla.
- 2 Retire el cristal dispersor de la luz empujándolo en uno de los soportes retenedores laterales con ayuda de un destornillador.
- 5 Retire la bombilla usada tirando de ella con fuerza.
- 6 Utilizando una servilleta de papel para manipular la bombilla nueva, inserte la bombilla de forma segura en la toma y vuelva a colocar el cristal dispersor de la luz.

⚠ PRECAUCIÓN

Tenga cuidado cuando cambie la bombilla. Las bombillas halógenas se calientan rápidamente y calientan las piezas que están alrededor.

Recomendaciones de mantenimiento

LIMPIEZA

Acero inoxidable	Una vez que la parrilla se haya enfriado, 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. Los residuos pegados pueden eliminarse utilizando un estropajo abrasivo suave con un limpiador para acero inoxidable. No utilice lana de acero. Es normal que algunas áreas del acero inoxidable se decoloren debido al calor intenso emitido por los quemadores.
Interior de la parrilla	Encienda todos los quemadores de parrilla en la posición 🔥 (incluido el quemador de soasado, pero no el del asador). Deje que la parrilla se caliente durante unos 10 o 12 minutos con la campana cerrada. Apague los quemadores y deje que la parrilla se enfríe completamente. Retire las rejillas de los quemadores y las bandejas de briquetas. Cubra los tubos de los quemadores y el quemador de soasado por infrarrojos con un film transparente y limpie el interior con un limpiador para hornos siguiendo las instrucciones.
Rejillas de los quemadores	Mientras las rejillas estén todavía calientes, frótelas con un cepillo para parrillas y agua. El vapor creado suavizará los restos de alimentos en las bandejas de goteo y briquetas. No limpie la sección de las rejillas de los quemadores cuando estén sobre el quemador de soasado por infrarrojos. Los líquidos no deben entrar en contacto con el quemador de soasado. Las rejillas pueden girarse para su limpieza.
Quemadores de parrilla	Inspeccione los quemadores de parrilla periódicamente en busca de arañas, insectos y otras obstrucciones. Limpie las obstrucciones. NOTA IMPORTANTE: las arañas y los insectos pueden anidar en los quemadores, ocasionando peligros de incendio y daños en la parrilla.
Quemador de soasado por infrarrojos	Limpie la pantalla protectora del quemador de soasado y retire las partículas atrapadas periódicamente. Para evitar dañar las superficies de cerámica, no deje que ningún líquido entre en contacto con el quemador de soasado por infrarrojos. No coloque bandejas de briquetas sobre el quemador de soasado.
Briquetas cerámicas Bandejas de briquetas	Encienda todos los quemadores de parrilla en la posición 🔥 (incluido el quemador de soasado, pero no el del asador). Deje que la parrilla se caliente durante unos 10 o 12 minutos con la campana cerrada. Apague los quemadores y deje que la parrilla se enfríe completamente. Retire las bandejas de briquetas y límpielas.
Caja de ahumado	Una vez que la parrilla se haya enfriado, retire la caja de ahumado, vacíela y límpiela con agua caliente y detergente suave.
Bandeja recolectora	Una vez que la parrilla se haya enfriado, deslice la bandeja recolectora hacia fuera y límpiela. Para evitar que la grasa se prenda fuego, la bandeja recolectora debe limpiarse después de cada uso.

Localización y solución de problemas

Los quemadores no se encienden.

- Empuje hacia dentro el mando de control de los quemadores y compruebe que el encendedor resplandece.
- Compruebe la alimentación eléctrica de la parrilla y asegúrese de que los fusibles no están fundidos.
- Compruebe que el interruptor de circuito de toma a tierra y el dispositivo de corriente residual no se han fundido.
- Purgue la línea de aire atrapado.
- Si no dispone de suministro eléctrico, los quemadores pueden encenderse manualmente. Consulte la página 7.

El encendedor de superficie caliente no funciona.

- Compruebe la alimentación eléctrica de la parrilla y asegúrese de que los fusibles no están fundidos.
- Compruebe que el interruptor de circuito de toma a tierra y el dispositivo de corriente residual no se han fundido.

Los quemadores no calientan correctamente.

- Compruebe que el suministro de gas es el adecuado.
- Compruebe que la línea de suministro de gas no está curvada o torcida.
- Precaliente los quemadores durante diez minutos.
- Inspeccione los quemadores y venturís de la parrilla en busca de arañas, insectos u otras obstrucciones.

⚠ AVISO

Las arañas y los insectos pueden anidar en los quemadores, ocasionando peligros de incendio y daños en la parrilla.

La llama del quemador se apaga.

- Compruebe que el suministro de gas es el adecuado.
- Si está expuesto al viento, instale un bloqueo de viento.

Hay olor a gas.

- Contacte con el servicio de asistencia técnica de Wolf o con el proveedor de gas para verificar la existencia de una fuga de gas.

Hay una llamarada excesiva.

- Limpie las rejillas de los quemadores.
- Hay un exceso de grasa en la carne o una temperatura de cocción excesiva.

Las luces interiores o de los mandos no funcionan.

- Compruebe la alimentación eléctrica de la parrilla y asegúrese de que los fusibles no están fundidos.
- Compruebe que el interruptor de circuito de toma a tierra y el dispositivo de corriente residual no se han fundido.
- Puede que necesite sustituir la bombilla de las luces interiores.

SERVICIO

- Mantenga la calidad de su producto poniéndose en contacto con el servicio técnico autorizado de Wolf.
- Le recomendamos que anote la referencia del modelo y el número de serie del producto cuando se ponga en contacto con el servicio de asistencia técnica. Esta información se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 6 para ver la ubicación de la placa de datos.
- Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Esta información está incluida en la página 2.

Garantía Internacional de Exterior Limitada de Wolf Appliance*

PARA USO DOMÉSTICO

GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO**

Durante un año 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 de 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.

*El producto debe estar aprobado para uso en exteriores, designado por el modelo y número de serie.

**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
- 6 Caractéristiques du gril à gaz pour usage extérieur
- 7 Cuisson au gril
- 9 Consignes d'entretien
- 10 Dépistage des pannes
- 11 Garantie Wolf pour usage extérieur

Entretien par le client

Le numéro de modèle et le numéro de série figurent sur la plaque des caractéristiques du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la page 6. Pour les besoins de la garantie, vous devez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Consignez ces renseignements pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

SERVICE APRÈS-VENTE

Référence de modèle

Numéro de série

Date d'installation

Nom du 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.

MESURES DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

⚠ 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

Les produits Wolf pour usage extérieur ne peuvent être utilisés qu'à l'extérieur ! Il ne faut pas les utiliser dans une pièce fermée. Cela pourrait entraîner une concentration de monoxyde de carbone qui pourrait provoquer des blessures ou être fatale.

⚠ AVERTISSEMENT

Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Gardez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Lisez les instructions avant d'utiliser cet appareil.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

▲ AVERTISSEMENT

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

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

- Coupez l'alimentation en gaz.
- Éteignez toutes les flammes nues.
- Ouvrez le capot ou retirez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, restez à l'écart de l'appareil et avertissez immédiatement votre fournisseur en gaz ou les pompiers.

À USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT :

Si vous le rangez à l'intérieur, débranchez la bouteille de propane et laissez-la dehors.

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

- N'entreposez pas ni n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.
- Il ne faut pas entreposer des bouteilles de propane non branchées à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.
- Gardez le cordon électrique et le tuyau d'alimentation en gaz à l'écart de toutes les surfaces chaudes.
- L'appareil doit être maintenu à l'écart de tout matériau inflammable lorsqu'on l'utilise.

AVANT DE L'ALLUMER :

- Lisez le mode d'emploi avant de l'allumer.
- Ouvrez le capot ou retirez le couvercle avant de l'allumer.
- Si l'allumage n'a pas lieu dans les cinq secondes, désactivez la commande du ou des brûleurs, attendez 5 minutes, puis répétez la procédure pour l'allumer.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- 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 appareil pour usage extérieur.
- L'installation doit être exécutée par un poseur qualifié, une antenne technique ou un fournisseur de gaz.
- Un dépannage sous garantie doit être effectué par un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- Veillez à ce que l'appareil pour usage extérieur soit bien installé et branché au gaz prévu pour cet appareil. N'utilisez ni charbon, ni d'autres matériaux dans votre appareil pour usage extérieur.
- Veillez à ce que l'appareil pour usage extérieur soit connecté à une alimentation électrique RCD 220-240 correctement mise à la terre.
- Demandez à votre poseur de vous montrer où se trouve le robinet d'arrêt de gaz pour que vous puissiez couper l'alimentation en gaz en cas d'urgence.
- Si vous détectez une odeur de gaz, il est possible que les raccordements au gaz ne soient pas bien scellés et qu'il y ait une fuite. Un prestataire agréé par l'usine Wolf ou le fournisseur en gaz doivent identifier d'où vient la fuite de gaz.
- Ne modifiez pas l'appareil.
- L'installation de cet appareil doit se faire conformément aux codes locaux.
- Prévoyez un dégagement d'au moins 305 mm entre l'arrière et les côtés du gril et tout matériau de construction combustible. Cet appareil de cuisson au gaz pour usage extérieur ne doit pas être installé sous une construction combustible suspendue non protégée.
- L'utilisation d'une source électrique externe exige que, une fois installé, cet appareil de cuisson au gaz pour usage extérieur, soit mis à terre électriquement conformément aux codes locaux. Gardez le cordon électrique, ou le cordon du moteur de la rôtissoire et le tuyau d'alimentation en gaz à l'écart de toutes les surfaces chaudes.

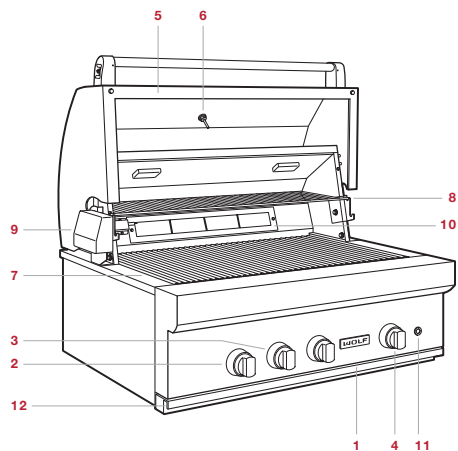
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Il est important que les brûleurs au gaz soient bien installés avec leurs orifices à l'intérieur des clapets à air des brûleurs. Si ce n'est pas le cas, il pourrait y avoir des fuites de gaz à l'extérieur des brûleurs qui pourraient provoquer un incendie et endommager potentiellement votre gril ou vous blesser.
- Lorsque vous choisissez l'emplacement pour votre gril, que ce soit en application portative ou encastrée, tenez compte de l'exposition au vent, de la proximité au passage des personnes et de la longueur de la conduite d'alimentation en gaz.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant usage.
- Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille après chaque utilisation.
- La bouteille de propane doit être débranchée lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Cet appareil de cuisson au gaz pour usage extérieur n'est pas prévu pour être installé dans des caravanes ou des camping-cars ou sur des bateaux.
- N'obturez pas le passage de l'écoulement de l'air et de la combustion. Gardez les orifices de ventilation de l'encastrement de la bouteille dégagés et exempts de débris.
- Vérifiez les raccords de gaz pour détecter des fuites à l'aide de solution d'eau savonneuse et d'un pinceau. N'utilisez jamais une flamme nue. Consultez le guide d'installation du gril à gaz pour usage extérieur pour savoir comment procéder pour détecter les fuites de gaz.
- Vérifiez les tuyaux pour détecter tout signe d'usure ou de coupure qui pourrait affecter la sécurité avant chaque usage.
- N'allumez jamais l'appareil pour usage extérieur avec le couvercle en place.
- N'utilisez jamais le gril sans que le bac d'égouttage soit en place et poussé à fond contre l'arrière du gril.
- Ne remplissez jamais une bouteille de propane à plus de 80 % de capacité.
- Il est conseillé d'utiliser des gants de protection lorsque vous manipulez des pièces chaudes.
- Les pièces scellés par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

Caractéristiques du gril à gaz pour usage extérieur

CARACTERISTIQUES

1	Plaque des caractéristiques du produit
2	Bouton pour la zone de saisie
3	Bouton pour le brûleur du gril
4	Bouton de la rôtissoire
5	Capot
6	Thermomètre
7	Grilles des brûleurs
8	Grille chauffante
9	Moteur de la rôtissoire
10	Brûleur de rôtissoire
11	Bouton de l'éclairage intérieur et des boutons
12	Bac d'égouttage

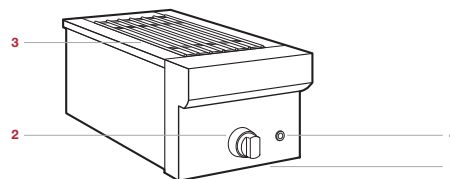


Gril à gaz pour usage extérieur (modèle ICBOG36 illustré).

Caractéristiques du module pour usage extérieur

CARACTERISTIQUES

1	Plaque des caractéristiques du produit
2	Bouton de commande
3	Grilles des brûleurs
4	Bouton de l'éclairage des boutons (module de réchaud)



Appareil pour usage extérieur (module de réchaud illustré).

Grills et appareils pour usage extérieur

Pour les applications portatives, les charriots de gril Wolf sont conçus spécialement pour recevoir les modèles de gril ICBOG30, ICBOG36 et ICBOG42 ainsi que le réchaud latéral. Le modèle ICBOG54 est conçu pour les applications encastrables uniquement.

Les grills et le module de réchaud Wolf pour usage extérieur sont conçus pour être placés facilement dans une enceinte encastrée. Pour les grills extérieurs, l'installation dans un espace combustible exige l'installation d'une protection isolante. Pour le module de réchaud, il n'est pas nécessaire d'avoir une protection isolante.

Pour les applications encastrables, les portes et tiroirs en acier inoxydable sont disponibles par l'intermédiaire d'un revendeur Wolf agréé.

CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS

BRÛLEURS DU GRIL	
ICBOG30, ICBOG36, ICBOG42, ICBBM13, ICBSB13	7,3 kW
ICBOG54	7,5 kW

ZONE DE SAISIE	
ICBOG36, ICBOG42	7,3 kW
ICBOG54	7,5 kW

RÔTISSOIRE	
ICBOG30	4,1 kW
ICBOG36, ICBOG42	4,7 kW
ICBOG54	(2) 4,1 kW

Pour vous lancer

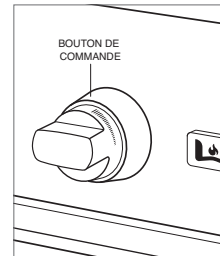
Bien entendu, vous êtes impatient(e) de commencer à utiliser votre grill ; mais veuillez d'abord prendre le temps de lire le présent Guide d'utilisation et d'entretien. Que vous soyez un cuisinier débutant ou un chef chevronné, vous avez tout intérêt à vous familiariser avec les mesures de sécurité,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

- Nettoyez le grill en mettant les boutons de commande des brûleurs sur 🔥 et en le faisant chauffer pendant 10 minutes avec le capot fermé 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 du four au cours de cette mise en route.
- Nettoyez minutieusement le grill 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 9.
- Vérifiez que toutes les pièces sont bien assemblées.
- Les appareils pour usage extérieur Wolf sont fabriqués pour fonctionner au gaz naturel ou au propane (LP). Veuillez consulter la plaque des caractéristiques du produit pour déterminer le type de gaz à utiliser pour votre modèle. S'il ne correspond pas au type de gaz disponible, contactez votre revendeur Wolf.

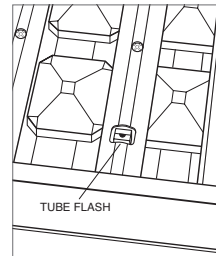
Cuisson au grill

ALLUMAGE DES BRÛLEURS

- 1 Ouvrez complètement le capot. N'essayez pas d'allumer le grill avec le capot fermé. Pour le module, retirez le couvercle.
- 2 Ouvrez le robinet d'arrêt d'alimentation en gaz.
- 3 Enfoncez le bouton de commande du brûleur et vérifiez que l'allumeur de surface chaude s'allume. Les allumeurs de surface chaude se trouvent sous les grilles des brûleurs à l'intérieur des tubes flash (pour le module à l'arrière du brûleur). Reportez-vous aux illustrations ci-après.
- 4 Une fois qu'on a pu observer qu'ils s'allument, enfoncez le bouton de commande dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre et tournez-le jusqu'à 🔥. Maintenez le bouton enfoncé pendant cinq secondes. Une fois que la flamme est visible, relâchez le bouton. Si le brûleur ne s'allume pas dans les cinq secondes, tournez le bouton sur 0, attendez cinq minutes puis répétez la procédure d'allumage.
- 5 Fermez le capot et laissez le grill préchauffer jusqu'à ce que le thermomètre affiche la température souhaitée.



Bouton de commande du brûleur.



Emplacement du tube flash.

ALLUMAGE MANUEL

S'il n'y a pas d'électricité, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement avec un briquet normal.

- 1 Ouvrez complètement le capot. N'essayez pas d'allumer le grill avec le capot fermé. Pour le module, retirez le couvercle.
- 2 Ouvrez le robinet d'arrêt d'alimentation en gaz.
- 3 Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le jusqu'à 🔥. Maintenez le bouton enfoncé pendant cinq secondes.
- 4 Insérez le briquet (ou une allumette tenue par le cordon fourni) par les grilles des brûleurs et près du dessus du tube flash (pour le module, près du dessus du brûleur). Une fois que la flamme est visible, relâchez le bouton. Si le brûleur ne s'allume pas dans les cinq secondes, tournez le bouton sur 0, attendez cinq minutes puis répétez la procédure d'allumage.

⚠ AVERTISSEMENT

Lorsque vous allumez le grill, gardez toujours le visage et le corps aussi loin que possible.

GÉNÉRALITÉS RELATIVE À LA CUISSON AU GRIL

- 1 Après avoir allumé le grill, laissez les brûleurs préchauffer pendant dix minutes à la température souhaitée.
- 2 Posez les aliments sur le grill et cuisez-les à la température souhaitée ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits comme vous le désirez en les retournant en cours de cuisson. Réglez la chaleur le cas échéant. Le bouton de commande des brûleurs peut être réglé à n'importe quelle position entre 🔥 et 🔥.
- 3 Retirez les aliments ou mettez-les sur la grille chauffante pour les garder au chaud.
- 4 Laissez refroidir le grill. Nettoyez le bac d'égouttage après chaque utilisation.


BRÛLEUR DE SAISIE INFRAROUGE

Saisir les steaks et autres morceaux de viande sur le brûleur de saisie infrarouge pour commencer à les griller permet de saisir l'extérieur pour que les jus ne puissent pas s'échapper. Saisissez les viandes rapidement, puis grillez-les sur les brûleurs du grill.


- 1 Après avoir allumé le grill, laissez le brûleur de saisie infrarouge préchauffer pendant dix minutes sur 🔥.
- 2 Saisissez la viande pendant deux minutes de chaque côté puis mettez-la sur la plaque à griller.

Cuisson au grill

CUISSON AU GRIL RÔTISSOIRE

La rôtissoire fait tourner les aliments devant un brûleur infrarouge qui permet de les cuire uniformément et de conserver le jus des viandes. Il est possible d'utiliser une chaleur par rayonnement supplémentaire provenant des brûleurs externes du grill au réglage  pour accélérer la cuisson. Le capot doit être fermé. Utilisez ce procédé pour griller de gros rôtis et des volailles entières. Il est conseillé d'utiliser des gants de protection lorsque vous manipulez des pièces chaudes.

Lorsque vous ne l'utilisez pas, il est préférable de ranger le moteur de la rôtissoire dans un endroit protégé.

- 1 Installez le moteur de la rôtissoire sur le support du moteur et branchez-le dans la prise électrique.
- 2 Insérez la broche au milieu des aliments et fixez-les avec des fourchettes à viande à chaque extrémité en serrant les vis à oreilles. Veillez à ce que les aliments soient répartis uniformément.
- 3 Enfoncez la broche dans le moteur de la rôtissoire à la position voulue.
- 4 Placez le plateau à sauce sous les aliments pour récupérer les jus qui s'écoulent.
- 5 Appuyez sur le bouton de la rôtissoire dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et tournez-le jusqu'à . L'allumeur de la rôtissoire se trouve sur le panneau arrière près du brûleur de la rôtissoire.
- 6 Fermez le capot et laissez le brûleur de la rôtissoire préchauffer pendant dix minutes à la température souhaitée.
- 7 Placez la broche sur laquelle vous avez mis la viande dans le moteur de la rôtissoire. Cuissez jusqu'à obtention de la température voulue ou jusqu'à ce que la viande soit cuite à point.
- 8 Pour retirer la broche, soulevez légèrement sur le moteur de la rôtissoire, puis retirez-la.

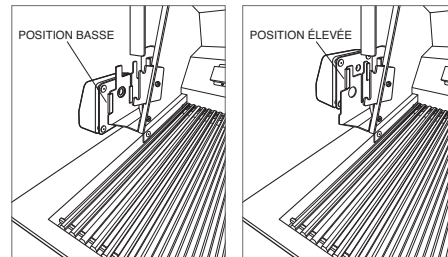


Allumeur de la rôtissoire.

POSITION DE LA RÔTISSOIRE

La rôtissoire à deux positions permet de cuire des aliments de taille différente à la bonne distance du brûleur infrarouge de la rôtissoire. La charge maximale est de 11 kg.

- 1 Installez le moteur de la rôtissoire en position basse pour les charges lourdes ou en position élevée pour les charges plus petites. Reportez-vous aux illustrations ci-après. Le trou du culot du moteur s'aligne sur l'encoche inférieure de la sellette en position basse et sur l'encoche supérieure en position élevée.
- 2 Insérez la broche dans le trou du culot du moteur et placez la broche sur l'encoche correspondante de chaque sellette.
- 3 Pour les charges importantes, retirez les grilles du brûleur et mettez le plateau à sauce sur les plateaux de briquettes pour récupérer les jus de cuisson. Pour les charges plus petites, placez le plateau à sauce sur les grilles du brûleur.

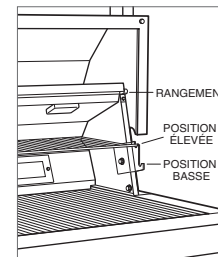


Position basse de la rôtissoire. Position élevée de la rôtissoire.

GRILLE CHAUFFANTE

La grille chauffante possède trois positions. Réchauffez les aliments dans la position élevée ou basse ou, lorsqu'elle n'est pas utilisée, placez-y les crochets de soutien supérieurs en position de rangement. Reportez-vous à l'illustration ci-après.


De la position élevée, la grille chauffante doit être retirée et pivotée à 180° pour la position inférieure et la position de rangement. La grille chauffante doit être retirée ou mise en position de rangement lorsqu'on utilise la rôtissoire.



Grille chauffante.

FUMOIR

Le fumoir scellé compris avec le grill peut contenir des copeaux de bois trempés pour rehausser la saveur des aliments en les fumant. Le fumoir peut se déformer légèrement sous l'effet de la chaleur, mais il reprendra sa forme originale une fois refroidi.

- 1 Retirez une section de grille de brûleur et faites glisser les sections restantes vers le côté pour libérer le centre. Retirez un plateau de briquettes central demi-format sans tube flash.
- 2 Placez le fumoir à la place du plateau de briquettes. Il s'alignera au-dessus du brûleur. Pour obtenir de meilleurs résultats, centrez le fumoir sur le grill.
- 3 Ajoutez les copeaux de bois trempés au fumoir.
- 4 Tournez le bouton de commande du brûleur sous le fumoir jusqu'à . Une fois que la fumée apparaît, réglez à la température souhaitée.
- 5 Placez la section de grille de brûleur sur le fumoir et mettez les aliments directement sur la grille.
- 6 Toutes les 30 à 45 minutes, faites glisser la section de grille de côté pour accéder au fumoir. Remuez les copeaux de bois et ajoutez-en d'autres si nécessaire.
- 7 Cuissez les aliments jusqu'à la température souhaitée, jusqu'à ce qu'ils soient cuits à point ou jusqu'à ce qu'ils aient le goût de fumé désiré.

MISE EN GARDE

N'utilisez pas le fumoir sur le brûleur de saisie infrarouge.

Éclairage du gril

Les grils à gaz pour usage extérieur sont dotés d'un éclairage halogène et de lumières DEL dans les boutons de commande pour pouvoir griller le soir.

Allumez et éteignez l'éclairage intérieur et des boutons à l'aide du bouton situé sur le panneau avant du gril. L'éclairage intérieur s'éteint automatiquement lorsque le capot est fermé, mais l'éclairage des boutons de commande reste allumé.

L'éclairage intérieur requiert des ampoules halogènes de 10 watts de type G4 que vous pouvez vous procurer auprès d'un revendeur Wolf agréé.

REPLACEMENT DES AMPOULES.

REMARQUE IMPORTANTE : Tenez la nouvelle ampoule halogène avec de l'essuie-tout pour qu'elle n'entre pas en contact direct avec l'huile de la peau de vos doigts. Le non-respect de cette directive réduira la durée utile de l'ampoule.

- 1 Débranchez le gril de la prise électrique et laissez l'ampoule refroidir avant de la remplacer.
- 2 Retirez le verre de protection de l'éclairage en appuyant sur l'un des supports de retenue latéraux à l'aide d'un tournevis.
- 5 Retirez l'ancienne ampoule halogène et la tirant directement vers l'extérieur.
- 6 En utilisant un essuie-tout pour manipuler la nouvelle ampoule halogène, insérez-la soigneusement dans la douille et replacez le verre de protection.

▲ MISE EN GARDE

Manipulez les ampoules avec précaution. Les ampoules halogènes deviennent instantanément très chaudes et les pièces adjacentes pourraient retenir la chaleur.

Consignes d'entretien

NETTOYAGE

Acier inoxydable	Une fois que le gril a refroidi, 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. Les résidus cuits peuvent être éliminés en utilisant un tampon abrasif doux avec un nettoyeur pour acier inoxydable. N'utilisez pas de tampons en laine d'acier. Il est normal que certaines zones de l'acier inoxydable se décolorent en raison de la chaleur intense émise par les brûleurs.
Intérieur du gril	Mettez tous les brûleurs du gril sur 🔥 (y compris le brûleur de saisie, mais pas celui de la rôtissoire). Laissez le gril chauffer pendant 10 à 12 minutes avec le capot fermé. Mettez les brûleurs sur 🔴 et laissez le gril refroidir complètement. Retirez les grilles de brûleur et les plateaux de briquettes. Recouvrez les tubes de brûleur et le brûleur de saisie infrarouge avec un film en plastique et nettoyez l'intérieur avec un nettoyeur pour four conformément aux directives.
Grilles des brûleurs	Lorsque les grilles sont encore chaudes, frottez-les avec une brosse à gril et de l'eau. La vapeur qui se dégagera permettra aux particules d'aliments de se détacher sur les briquettes et le bac d'égouttage. Ne nettoyez pas la section de la grille de brûleur lorsqu'elle se trouve sur le brûleur de saisie infrarouge. Le liquide ne doit pas entrer en contact avec le brûleur de saisie. Les grilles peuvent être tournées pour le nettoyage.
Brûleurs du gril	Examinez à intervalles réguliers les brûleurs du gril pour voir s'il y a des araignées, des insectes ou d'autres obstructions. Dégagez tout ce qui gêne. REMARQUE IMPORTANTE : Les araignées et les insectes peuvent faire leur nid dans les brûleurs ce qui pourrait provoquer un incendie et des dommages au gril.
Brûleur de saisie infrarouge	Nettoyez régulièrement l'écran protecteur du brûleur de saisie et retirez les particules qui y sont accumulées. Pour éviter d'endommager les carreaux en céramique, ne laissez pas les liquides entrer en contact avec le brûleur de saisie infrarouge. Ne mettez pas les plateaux de briquettes sur le brûleur de saisie infrarouge.
Briquettes en céramique Plateaux de briquettes	Mettez tous les brûleurs du gril sur 🔥 (y compris le brûleur de saisie, mais pas celui de la rôtissoire). Laissez le gril chauffer pendant 10 à 12 minutes avec le capot fermé. Mettez les brûleurs sur 🔴 et laissez le gril refroidir complètement. Retirez les plateaux de briquettes et essuyez-les.
Fumoir	Une fois que le gril a refroidi, retirez le fumoir, videz-le et nettoyez-le avec de l'eau tiède et un détergent doux.
Bac d'égouttage	Une fois que le gril a refroidi, sortez le bac d'égouttage en le faisant glisser et essuyez-le. Pour éviter les incendies de graisse, il faut nettoyer le bac d'égouttage après chaque usage.

Dépistage des pannes

Les brûleurs ne s'allument pas.

- Enfoncez le bouton de commande du brûleur et vérifiez que l'allumeur s'allume.
- Vérifiez si le gril est sous tension et si le disjoncteur de la maison est activé.
- Vérifiez que le GFCI/RCD n'a pas sauté.
- Videz l'air piégé dans la conduite.
- S'il n'y a pas d'électricité, les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Reportez-vous à la page 7.

L'allumeur de surface chaude ne marche pas.

- Vérifiez si le gril est sous tension et si le disjoncteur de la maison est activé.
- Vérifiez que le GFCI/RCD n'a pas sauté.

Les brûleurs ne chauffent pas correctement.

- Vérifiez que l'alimentation en gaz est bien faite.
- Vérifiez que la conduite d'alimentation n'est ni tordue, ni pliée.
- Préchauffez les brûleurs pendant 10 minutes.
- Examinez les brûleurs du gril et les venturis pour voir s'il y a des araignées, des insectes ou d'autres obstructions.

▲ AVERTISSEMENT

Les araignées et les insectes peuvent faire leur nid dans les brûleurs ce qui pourrait provoquer un incendie et des dommages au gril.

La flamme du brûleur s'éteint.

- Vérifiez que l'alimentation en gaz est bien faite.
- Si le gril est en plein vent, prévoyez de le protéger contre le vent.

Une odeur de gaz est détectée.

- Contactez le prestataire de service agréé par l'usine Wolf ou le fournisseur en gaz pour vérifier qu'il n'y a pas de fuite.

Des flambées excessives se produisent.

- Nettoyez les grilles des brûleurs.
- Il y a trop de graisse sur les viandes ou la température de cuisson est trop élevée.

Les éclairages intérieur ou des boutons de commande ne marchent pas.

- Vérifiez si le gril est sous tension et si le disjoncteur de la maison est activé.
- Vérifiez que le GFCI/RCD n'a pas sauté.
- L'ampoule doit être remplacée.

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 6.
- Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Ces renseignements doivent être enregistrés à la page 2.

Garantie international limitée pour usage en plein air Wolf Appliance

À USAGE MÉNAGER

GARANTIE TOTALE D'UN AN**

La garantie des appareils Wolf Appliance couvre, pendant un an 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.

*L'appareil doit être homologué pour l'usage en plein air, désigné par son modèle et son numéro de série.

**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
- 6 Caratteristiche del grill a gas per esterno
- 7 Funzionamento del grill a gas per esterno
- 9 Consigli per la manutenzione
- 10 Risoluzione dei problemi
- 11 Garanzia per esterni Wolf

Assistenza clienti

Il modello e il numero di serie sono indicati sull'etichetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 6 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.

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.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

⚠ 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

I prodotti per esterni Wolf sono da intendersi per un esclusivo uso esterno! Non utilizzare in ambienti chiusi. Un tale utilizzo potrebbe comportare l'accumulo di monossido di carbonio e conseguenti lesioni o morte.

⚠ AVVERTENZA

I componenti accessibili possono essere roventi. Tenere lontano dalla portata dei bambini.

⚠ AVVERTENZA

Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'elettrodomestico.

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

⚠ AVVERTENZA

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

COSA FARE SE SI SENTE ODORE DI GAS:

- Interrompere l'alimentazione di gas all'elettrodomestico.
- Far estinguere la fiamma.
- Aprire la cappa o rimuovere il coperchio.
- Se l'odore persiste, allontanarsi dall'elettrodomestico e chiamare immediatamente il fornitore del gas o i vigili del fuoco.

PER ESCLUSIVO USO ESTERNO:

Se conservato al chiuso, staccare e lasciare le bombole GPL all'esterno.

PER QUESTIONI DI SICUREZZA:

- Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili in prossimità di questo o altri elettrodomestici.
- Non conservare le bombole GPL scollegate in prossimità di questo o altri elettrodomestici.
- Tenere il cavo di alimentazione o il tubo di alimentazione del carburante lontano da qualunque superficie rovente.
- L'elettrodomestico deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.

PRIMA DELL'ACCENSIONE:

- Leggere le istruzioni prima dell'accensione.
- Aprire la cappa o rimuovere il coperchio prima dell'accensione.
- Se l'accensione non avviene entro 5 secondi, spegnere il bruciatore, attendere 5 minuti e ripetere la procedura di accensione.

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

- Leggere attentamente la guida all'uso e alla manutenzione prima di utilizzare il prodotto per esterno al fine di ridurre qualsiasi eventuale rischio di incendi, scosse elettriche e lesioni alle persone.
- Gli interventi di installazione vanno eseguiti da un installatore qualificato, da un centro di assistenza o dall'azienda del gas.
- Il servizio di garanzia deve essere eseguito da un centro di assistenza certificato di Wolf.
- Verificare che il prodotto per esterno sia opportunamente installato e collegato al gas per cui l'unità è stata progettata. Non utilizzare carbonella o materiali simili nel prodotto per esterni.
- Verificare che il prodotto per esterno sia collegato a un'alimentazione elettrica RCD 220-240 debitamente messa a terra.
- Farsi spiegare dall'installatore dove si trova la valvola di arresto del gas in modo da poter interromperne l'alimentazione in caso di emergenza.
- In caso di odore di gas, gli allacciamenti potrebbero non essere correttamente sigillati o potrebbe esservi una perdita di gas. Eventuali perdite di gas dovrebbero essere determinate da un centro di assistenza certificato di Wolf o dall'azienda del gas.
- Non modificare l'elettrodomestico.
- L'installazione dell'elettrodomestico deve attenersi ai codici locali.
- È necessario mantenere una distanza minima di 305 mm dalla parte posteriore e dai lati del grill alla costruzione combustibile. Questo elettrodomestico per la cottura a gas per esterno non deve essere posizionato sotto una costruzione combustibile sopraelevata non protetta.
- L'utilizzo di una fonte di alimentazione elettrica esterna richiede che l'elettrodomestico per la cottura a gas per l'esterno sia messo a terra elettricamente al momento dell'installazione, conformemente ai codici locali. Tenere il cavo di alimentazione o il cavo del motore del girarrosto e il tubo di alimentazione del carburante lontano da qualunque superficie rovente.

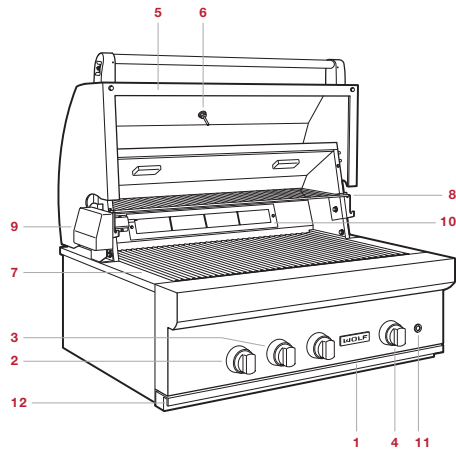
MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

- È essenziale che i bruciatori a gas siano opportunamente installati, con i relativi orifizi all'interno degli otturatori d'aria dei bruciatori. Se non opportunamente installati, potrebbero verificarsi fuoriuscite di gas dal bruciatore e conseguenti incendi o potenziali danni al grill e alla persona.
- Quando si sceglie l'area di installazione del grill, con applicazione portatile o integrata, considerare l'eventuale esposizione al vento, la prossimità al traffico e la lunghezza della linea di alimentazione del gas.
- Non spostare l'elettrodomestico durante l'uso.
- Interrompere l'alimentazione del gas alle bombole dopo ciascun utilizzo.
- La bombola GPL deve essere scollegata quando non in uso.
- Questo elettrodomestico per la cottura a gas per esterno non deve essere installato all'interno o su veicoli e/o imbarcazioni da diporto.
- Non ostruire il flusso di combustione e l'aria di ventilazione verso l'elettrodomestico. Mantenere le aperture di ventilazione della bombola pulite e libere da ostruzioni.
- Verificare che gli allacciamenti del gas non presentino perdite utilizzando una soluzione di acqua e sapone e uno spazzolino. Mai usare fiamme libere. Far riferimento alla guida all'installazione del grill a gas per esterno per maggiori informazioni sulle procedure da seguire per la prova di tenuta.
- Prima di ciascun utilizzo, verificare che i tubi flessibili non presentino tagli o aree di usura che potrebbero nuocere alla sicurezza.
- Mai accendere il prodotto per esterno con il coperchio in posizione.
- Mai utilizzare il grill se la ghiotta metallica non è installata e ben posizionata nella parte posteriore del grill.
- Mai riempire la bombola GPL oltre l'80%.
- Si consiglia l'utilizzo di guanti di protezione quando si manipolano componenti roventi.
- I componenti sigillati dal produttore non devono essere manipolati dall'utente.

Caratteristiche del grill a gas per esterno

FUNZIONALITÀ

1	Targhetta identificativa del prodotto
2	Manopola zona di cottura
3	Manopola bruciatore grill
4	Manopola girarrosto
5	Cappa
6	Termometro
7	Griglie bruciatore
8	Ripiano scaldavivande
9	Motore girarrosto
10	Bruciatore girarrosto
11	Pulsante luce interna e manopola
12	Vassoio di raccolta

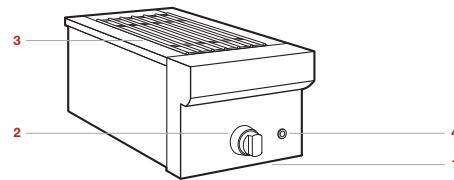


Grill a gas per esterno (l'immagine mostra il modello ICBOG36).

Caratteristiche del modulo per esterno

FUNZIONALITÀ

1	Targhetta identificativa del prodotto
2	Manopola di controllo
3	Griglie bruciatore
4	Pulsante luce manopola (modulo bruciatore)



Modulo per esterno (l'immagine mostra il modulo bruciatore).

Grill e moduli per esterno

Per le applicazioni portatili, i carrelli grill Wolf sono stati appositamente progettati per i modelli ICBOG30, ICBOG36 e ICBOG42 e per il bruciatore laterale. Il modello ICBOG54 è stato progettato solo ed esclusivamente per applicazioni integrate.

I grill Wolf per esterno e il modulo bruciatore sono stati progettati per un facile posizionamento all'interno di un alloggiamento integrato. Nei grill per esterno, l'installazione in un alloggiamento combustibile richiede la presenza di un rivestimento isolante. Per il modulo bruciatore il rivestimento isolante non è richiesto.

Per le applicazioni integrate, sono disponibili sportelli e cassette accessori in acciaio inossidabile presso i rivenditori autorizzati Wolf.

POTENZA BRUCIATORI

BRUCIATORI GRILL

ICBOG30, ICBOG36, ICBOG42, ICBBM13, ICBSB13	7,3 kW
ICBOG54	7,5 kW

ZONA DI COTTURA


ICBOG36, ICBOG42	7,3 kW
ICBOG54	7,5 kW

GIRARROSTO

ICBOG30	4,1 kW
ICBOG36, ICBOG42	4,7 kW
ICBOG54	(2) 4,1 kW



Introduzione

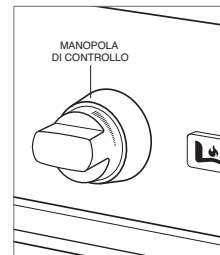
La voglia di iniziare a grigliare è tanta, ma prima di iniziare è importante leggere attentamente la presente guida all'uso e alla manutenzione. Cuochi occasionali o chef esperti, è comunque importante familiarizzare con le pratiche di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli di manutenzione del grill a gas Wolf per esterno prima di iniziare.

- Per verificare che l'olio residuo del processo di produzione sia stato totalmente rimosso, ruotare la manopola di comando del bruciatore sull'impostazione  e lasciar riscaldare il grill per 10 minuti con la cappa chiusa. Durante il periodo di "rodaggio" iniziale si potrebbe notare un po' di fumo e odore.
- Pulire la griglia approfonditamente con acqua calda e un detersivo delicato prima dell'uso. Sciacquare e asciugare con un panno morbido. Consultare la sezione relativa ai consigli per la manutenzione a pagina 9.
- Verificare che tutti i componenti siano assemblati correttamente.
- I prodotti per esterno Wolf sono progettati per l'uso con gas naturale o GPL. Controllare la piastrina identificativa del prodotto per il tipo di gas del proprio modello specifico. Se l'elettrodomestico in questione non è conforme al tipo di gas utilizzato, contattare il proprio rivenditore autorizzato Wolf.

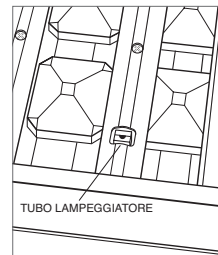
Funzionamento con grill

ACCENSIONE BRUCIATORI

- 1 Aprire completamente la cappa. Non tentare di accendere il grill con la cappa chiusa. Per il modulo, rimuovere il coperchio.
- 2 Aprire la valvola di arresto del tubo di erogazione del gas.
- 3 Spingere verso l'interno la manopola di comando del bruciatore e verificare che l'accenditore a scintilla funzioni. Gli accenditori a scintilla si trovano al di sotto delle griglie del bruciatore, all'interno dei tubi lampeggiatori (per il modulo, nella parte posteriore del bruciatore). Vedere le figure che seguono.
- 4 Una volta appurato il funzionamento della scintilla, spingere verso l'interno e ruotare la manopola di comando in senso antiorario portandola sull'impostazione . Tener premuta la manopola per cinque secondi. Una volta che la fiamma è visibile, rilasciare la manopola. Se il bruciatore non si accende entro cinque secondi, ruotare la manopola su  attendere cinque minuti e ripetere la procedura di accensione.
- 5 Chiudere la cappa e lasciar scaldare il grill fino a quando la temperatura desiderata viene visualizzata sul termometro.





Manopola di comando del bruciatore.



Posizione del tubo lampeggiatore.

ACCENSIONE MANUALE



Nel caso in cui non sia disponibile l'alimentazione elettrica, i bruciatori di superficie possono essere accesi manualmente con un accendino multiuso.

- 1 Aprire completamente la cappa. Non tentare di accendere il grill con la cappa chiusa. Per il modulo, rimuovere il coperchio.
- 2 Aprire la valvola di arresto del tubo di erogazione del gas.
- 3 Spingere verso l'interno e ruotare la manopola di comando in senso antiorario portandola sull'impostazione . Tener premuta la manopola per cinque secondi.
- 4 Inserire l'accendino multiuso (oppure il fiammifero sul supporto previsto) nelle griglie del bruciatore vicino alla parte superiore del tubo lampeggiatore (per il modulo, vicino alla parte superiore del bruciatore). Una volta che la fiamma è visibile, rilasciare la manopola. Se il bruciatore non si accende entro cinque secondi, ruotare la manopola su  attendere cinque minuti e ripetere la procedura di accensione.

⚠ AVVERTENZA


Al momento dell'accensione, tenere sempre viso e corpo a una certa distanza, il più lontano possibile.

COTTURA ALLA GRIGLIA GENERALE

- 1 Dopo l'accensione, lasciar riscaldare i bruciatori del grill per 10 minuti alla regolazione di calore desiderata.
- 2 Posizionare gli alimenti sul grill e cuocere a piacimento, girandoli a metà cottura. Regolare il calore in base alle necessità. La manopola di comando del bruciatore può essere ruotata in qualunque posizione tra le impostazioni  e .
- 3 Rimuovere gli alimenti o trasferirli sul ripiano scaldavivande per mantenerli caldi.
- 4 Lasciar raffreddare il grill. Pulire il vassoio di raccolta dopo ogni utilizzo.

BRUCIATORE PER COTTURA A INFRAROSSI

Cuocere bistecche e altri tipi di carne sul bruciatore per cottura a infrarossi all'inizio della cottura alla griglia consente di ottenere sughetti saporiti. Cuocere la carne rapidamente passandola poi alla cottura alla griglia standard sui bruciatori del grill.

- 1 Dopo l'accensione, lasciar riscaldare il bruciatore per la cottura a infrarossi per 10 minuti sull'impostazione .
- 2 Cuocere la carne per massimo due minuti su ciascun lato, quindi passarla all'area di cottura alla griglia.

Funzionamento con grill

COTTURA ALLA GRIGLIA GIRARROSTO

Il girarrosto fa ruotare gli alimenti davanti a un bruciatore a infrarossi per una cottura uniforme e un gusto più saporito. Per accelerare il tempo di cottura è possibile utilizzare il calore radiante aggiuntivo derivante dai bruciatori del grill con impostazione 🔥. La cappa deve essere chiusa. Utilizzare per grigliare grandi arrosti e pollami interi. Si consiglia l'utilizzo di guanti di protezione quando si manipolano componenti roventi.

Quando non in uso, il motore del girarrosto dovrebbe essere conservato in un'area protetta.

- 1 Installare il motore del girarrosto sul relativo supporto e collegarlo alla presa elettrica.
- 2 Infilzare gli alimenti sullo spiedo e fissarli alle estremità con le apposite forcelle e viti ad alette. Verificare che gli alimenti siano ben bilanciati.
- 3 Inserire lo spiedo nel motore del girarrosto nella posizione desiderata.
- 4 Posizionare una pirofila al di sotto degli alimenti per raccogliere eventuali residui in caduta.
- 5 Spingere verso l'interno e ruotare la manopola del girarrosto in senso antiorario portandola sull'impostazione 🔥. L'accenditore del girarrosto si trova nel pannello posteriore accanto al relativo bruciatore. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.
- 6 Chiudere la cappa e lasciar riscaldare il bruciatore del girarrosto per 10 minuti alla regolazione di calore desiderata.
- 7 Posizionare lo spiedo con gli alimenti nel motore del girarrosto. Cuocere a piacimento.
- 8 Per rimuovere lo spiedo, sollevarlo delicatamente dal motore del girarrosto ed estrarlo.

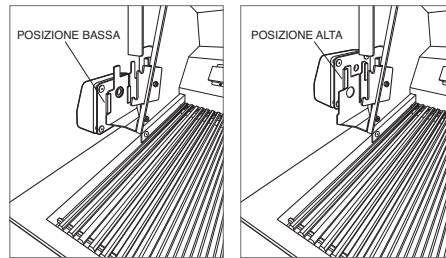


Accenditore girarrosto.

POSIZIONE GIRARROSTO

Il girarrosto a due posizioni consente la cottura di alimenti di dimensioni diverse a una corretta distanza dal bruciatore del girarrosto a infrarossi. Il carico massimo non deve superare gli 11 kg.

- 1 Installare il motore del girarrosto nella posizione inferiore in caso di carichi maggiori o nella posizione superiore in caso di carichi minori. Vedere le figure che seguono. Il foro del connettore del motore si allinea con la tacca in basso del dispositivo di rotazione nella posizione inferiore e con la tacca in alto nella posizione superiore.
- 2 Inserire lo spiedo nel foro del connettore del motore e posizionarlo nell'apposita tacca di ogni dispositivo di rotazione.
- 3 Per i carichi maggiori, rimuovere le griglie del bruciatore e posizionare una pirofila al di sopra dei vassoi per raccogliere eventuali residui in caduta. Per i carichi minori, posizionare la pirofila al di sopra delle griglie del bruciatore.

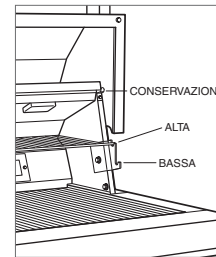


Posizione girarrosto in basso. Posizione girarrosto in alto.

RIPIANO SCALDAVIVANDE

Il ripiano scaldavivande ha tre posizioni. Riscaldare gli alimenti nella posizione alta o bassa oppure, quando non in uso, posizionarli sui ganci di supporto superiori in appoggio. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.

Dalla posizione superiore, il ripiano scaldavivande deve essere rimosso e ruotato di 180° per la posizione inferiore e di appoggio. Durante il funzionamento del girarrosto, il ripiano scaldavivande deve essere rimosso o messo in posizione di appoggio.



Ripiano scaldavivande.

VANO AFFUMICAZIONE

Il vano affumicazione incluso con il grill può contenere trucioli bagnati per affumicare gli alimenti. Il vano affumicazione può deformarsi con il calore, ma riprende la sua forma originale dopo il raffreddamento.

- 1 Rimuovere una sezione della griglia del bruciatore e far scorrere la restante sezione lateralmente in modo da consentire un'esposizione centrale. Rimuovere il vassoio centrale di medie dimensioni senza il tubo lampeggiatore.
- 2 Posizionare il vano affumicazione al posto del vassoio precedentemente rimosso. Il vano affumicazione si allinea al di sopra del bruciatore. Per ottenere risultati migliori, centrare il vano affumicazione sul grill.
- 3 Inserire nel vano affumicazione i trucioli bagnati.
- 4 Ruotare la manopola di comando del bruciatore posta al di sotto del vano affumicazione portandola sull'impostazione 🔥. Una volta che inizia l'emissione del fumo, portare il calore alla regolazione desiderata.
- 5 Posizionare la sezione della griglia del bruciatore sopra il vano affumicazione e appoggiarvi direttamente gli alimenti.
- 6 Ogni 30 - 45 minuti, far scorrere lateralmente la sezione della griglia per accedere al vano affumicazione. Mescolare i trucioli e aggiungerne altri se necessario.
- 7 Cuocere gli elementi a piacimento in base al grado di affumicazione che si desidera ottenere.

⚠️ ATTENZIONE

Non utilizzare il vano affumicazione sopra il bruciatore per la cottura a infrarossi.

Luci del grill

I grill a gas per esterno sono provvisti di lampadine alogene interne e di luci a LED poste all'interno delle manopole di comando per l'eventuale cottura alla griglia di sera.

Accendere e spegnere le luci interne e le luci delle manopole utilizzando il pulsante posizionato sul pannello anteriore del grill. Le luci interne si spengono automaticamente alla chiusura della cappa, ma le luci delle manopole restano accese.

Le luci interne richiedono lampadine alogene da 10W di tipo G4 e sono disponibili presso qualsiasi rivenditore autorizzato Wolf.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

NOTA IMPORTANTE: Utilizzare un panno di carta per sostituire le lampadine alogene in modo da evitare il contatto tra l'olio sulle dita e le stesse. In caso contrario, la durata della lampadina potrebbe ridursi.

- 1 Scollegare il grill dall'alimentazione e lasciar raffreddare la lampadina alogena prima di sostituirla.
- 2 Rimuovere la lente di copertura della lampadina spingendola lateralmente con un cacciavite sulle staffe di ritenzione.
- 5 Rimuovere la lampadina da sostituire estraendola direttamente.
- 6 Utilizzando un panno di carta, inserire la nuova lampadina alogena nell'apposito alloggiamento e ripristinare la lente di copertura.

⚠ ATTENZIONE

Prestare la massima attenzione quando si maneggiano le lampadine. Le lampadine alogene si riscaldano istantaneamente e le parti adiacenti potrebbero trattenere tale calore.

Consigli per la manutenzione

PULIZIA

Acciaio inossidabile	Una volta che il grill si è raffreddato, utilizzare un detersivo per acciaio inossidabile non abrasivo e applicarlo con 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. I residui di cottura possono essere rimossi utilizzando una spugnetta morbida abrasiva con del detersivo per acciaio inossidabile. Non utilizzare lana d'acciaio. È normale che alcune aree dell'acciaio inossidabile scoloriscano in ragione del calore intenso emesso dai bruciatori.
Interno del grill	Portare tutti i bruciatori del grill sull'impostazione 🔥. Lasciar riscaldare il grill per 10-12 minuti con la cappa chiusa. Spegnerli i bruciatori e lasciar raffreddare totalmente il grill. Rimuovere le griglie dei bruciatori e i vassoi. Coprire i tubi dei bruciatori e il bruciatore per la cottura a infrarossi con una pellicola in plastica e pulire l'interno con un detersivo per forni in base alle istruzioni fornite.
Griglie dei bruciatori	Quando ancora calde, spazzolare le griglie con l'apposita spazzola e con acqua. Il vapore creato ammorbidisce i residui degli alimenti sui vassoi di raccolta. Non pulire la sezione della griglia quando posizionata al di sopra del bruciatore per la cottura a infrarossi. Nessun liquido deve entrare in contatto con il bruciatore per la cottura a infrarossi. Per pulire le griglie, è possibile ruotarle.
Bruciatori del grill	Verificare periodicamente che nei bruciatori del grill non vi siano ragni, insetti o altre particelle ostruenti. Eliminare ogni forma di ostruzione. NOTA IMPORTANTE: I ragni e gli insetti potrebbero nidificare all'interno dei bruciatori con conseguente rischio di incendi e danni al grill.
Bruciatore per cottura a infrarossi	Pulire lo schermo di protezione del bruciatore per cottura a infrarossi e rimuovere periodicamente eventuali particelle residue. Onde evitare danni alle piastrelle in ceramica, nessun liquido deve entrare in contatto con il bruciatore per la cottura a infrarossi. Non posizionare i vassoi al di sopra del bruciatore per cottura a infrarossi.
Vassoi in ceramica Vassoi standard	Portare tutti i bruciatori del grill sull'impostazione 🔥. Lasciar riscaldare il grill per 10-12 minuti con la cappa chiusa. Spegnerli i bruciatori e lasciar raffreddare totalmente il grill. Rimuovere i vassoi standard e pulire con un panno.
Vano affumicazione	Una volta che il grill si è raffreddato, rimuovere il vano affumicazione, svuotarlo e pulirlo con acqua calda e un detersivo delicato.
Vassoio di raccolta	Una volta che il grill si è raffreddato, estrarre il vassoio di raccolta e pulirlo con un panno. Onde evitare che il grasso prenda fuoco, il vassoio di raccolta dovrebbe essere pulito al termine di ogni utilizzo del grill.

Risoluzione dei problemi

I bruciatori non si accendono.

- Spingere verso l'interno la manopola di comando del bruciatore e verificare che l'accenditore a scintilla funzioni.
- Verificare l'alimentazione elettrica del grill e accertarsi che l'interruttore di circuito sia acceso.
- Verificare che GFCI/RCD non risultino scollegati.
- Far fuoriuscire l'eventuale aria rimasta nelle tubazioni.
- Nel caso in cui non sia disponibile l'alimentazione elettrica, i bruciatori possono essere accesi manualmente. Fare riferimento a pagina 7.

L'accenditore a scintilla non funziona.

- Verificare l'alimentazione elettrica del grill e accertarsi che l'interruttore di circuito sia acceso.
- Verificare che GFCI/RCD non risultino scollegati.

I bruciatori non riscaldano come dovrebbero.

- Verificare che l'alimentazione del gas avvenga correttamente.
- Verificare che il tubo di alimentazione del gas non sia piegato o pizzicato.
- Riscaldare i bruciatori per 10 minuti.
- Verificare che nei bruciatori e nei tubi non vi siano ragni, insetti o altre particelle ostruenti.

⚠ AVVERTENZA

I ragni e gli insetti potrebbero nidificare all'interno dei bruciatori con conseguente rischio di incendi e danni al grill.

La fiamma del bruciatore si spegne.

- Verificare che l'alimentazione del gas avvenga correttamente.
- Se il grill è esposto al vento, prevedere un blocco antivento.

Presenza di odore di gas.

- Contattare il centro di assistenza certificato di Wolf o l'azienda del gas per verificare la presenza di eventuali perdite.

Presenza di fiammate eccessive.

- Pulire le griglie del bruciatore.
- Grasso eccessivo sulla carne o temperatura di cottura troppo elevata.

Le luci interne o delle manopole di comando non funzionano.

- Verificare l'alimentazione elettrica del grill e accertarsi che l'interruttore di circuito sia acceso.
- Verificare che GFCI/RCD non risultino scollegati.
- Le lampadine interne potrebbero essere da sostituire.

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 6 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 rintracciabile a pagina 2.

Garanzia limitata internazionale outdoor dei prodotti Wolf Appliance*

PER USO DOMESTICO

GARANZIA COMPLETA DI UN ANNO**

Questa garanzia sui prodotti Wolf Appliance copre, fino a un anno 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 ed elementi riscaldanti elettrici. Se il proprietario utilizza un centro di assistenza certificato Wolf, il centro assistenza riparerà o sostituirà le summenzionate parti e al proprietario spetteranno tutti gli altri costi, inclusa la manodopera. Se il proprietario si rivolge a un centro assistenza non certificato, il proprietario dovrà contattare Wolf Appliance, Inc. (utilizzando le informazione 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.

*Il prodotto deve essere destinato all'uso in ambiente esterno, come prescritto da modello e numero di serie.

**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
- 6 Outdoor-Gasgrill – Merkmale
- 7 Grillbedienung
- 9 Pflegeempfehlungen
- 10 Fehlersuche
- 11 Wolf Outdoor-Garantie

Kundendienst

Die Modell- und Seriennummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 6 angegeben. Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Zeichnen Sie die nachstehenden Informationen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

SERVICEINFORMATIONEN

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

Wichtiger Hinweis

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

WICHTIGER HINWEIS hebt Informationen hervor, die besonders wichtig sind.

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

⚠️ 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

Outdoor-Produkte von Wolf sind nur zur Verwendung im Freien vorgesehen! Sie dürfen nicht in geschlossenen Bereichen betrieben werden. Das könnte zu einer Kohlenmonoxidvergiftung, eventuell mit tödlichen Folgen führen.

⚠️ WARNUNG

Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kleinkinder fernhalten.

⚠️ WARNUNG

Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie das Gerät benutzen.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

⚠ WARNUNG

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

WAS BEI GASGERUCH ZU TUN IST:

- Die Gaszufuhr zum Gerät unterbrechen.
- Alle offenen Flammen löschen.
- Die Haube öffnen oder die Abdeckung entfernen.
- Wenn der Geruch weiterhin anhält, sich vom Gerät fernhalten und sofort das Gasversorgungsunternehmen oder die Feuerwehr anrufen.

NUR ZUR VERWENDUNG IM FREIEN:

Bei Lagerung des Geräts in Innenbereichen die Flüssiggasflasche abtrennen und draußen lassen.

ZU IHRER SICHERHEIT:

- Kein Benzin bzw. keine sonstigen entzündlichen Flüssigkeiten (auch Flüssigkeiten, die entzündliche Dämpfe entwickeln können) in der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte aufbewahren.
- Eine Flüssiggasflasche, die nicht zur Verwendung angeschlossen ist, darf nicht in der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte gelagert werden.
- Netzkabel und Brennstoffversorgungsschläuche von beheizten Flächen fernhalten.
- Das Gerät muss während der Verwendung von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

VOR DEM ANZÜNDEN:

- Vor dem Anzünden die Anleitung lesen.
- Vor dem Anzünden die Haube öffnen oder die Abdeckung entfernen.
- Wenn der Gasgrill nicht innerhalb von 5 Sekunden zündet, die Brenner-Bedienelemente abschalten, 5 Minuten warten und das Zündverfahren wiederholen.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Lesen Sie diese Bedienungs- und Pflegeanleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr neues Outdoor-Produkt benutzen, um der Gefahr von Brand, Stromschlag oder Personenschäden vorzubeugen.
- Die Installation ist von einem qualifizierten Fachmann, einem Fachbetrieb oder dem Gasversorgungsunternehmen durchzuführen.
- Der Service während der Garantiezeit ist von einem zugelassenen Wolf-Kundendienstzentrum durchzuführen.
- Sicherstellen, dass das Outdoor-Produkt korrekt installiert und mit der Gaszufuhr verbunden wird, für welche das Gerät konzipiert wurde. In Ihrem Outdoor-Produkt darf keine Holzkohle oder sonstiges Material verwendet werden.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Outdoor-Produkt an einem ordnungsgemäß geerdeten FI-Schutzschalter (220-240 V) angeschlossen wird.
- Lassen Sie sich vom Installierer zeigen, wo sich das Gasabsperrenteil befindet, damit Sie die Gaszufuhr im Notfall abschalten können.
- Wenn Gasgeruch vorhanden ist, sind die Gasanschlüsse eventuell nicht richtig abgedichtet, oder Sie haben ein Gasleck. Wo sich das Gasleck befindet, sollte von einem zugelassenen Wolf-Kundendienstzentrum oder dem Gaslieferanten ermittelt werden.
- Das Gerät darf nicht modifiziert werden.
- Die Installation dieses Geräts muss den örtlichen Vorschriften entsprechen.
- An der Rückseite und den Seiten des Grills muss ein Mindestabstand von 305 mm zu brennbaren Flächen gewahrt bleiben. Dieses Outdoor-Gaskochgerät darf nicht unter ungeschützten brennbaren Flächen untergebracht werden.
- Wenn eine externe Stromquelle benutzt wird, muss dieses Outdoor-Gaskochgerät bei der Installation entsprechend den örtlichen Vorschriften geerdet werden. Netzkabel bzw. Kabel des Rotisserie-Motors und Brennstoffversorgungsschläuche von beheizten Flächen fernhalten.

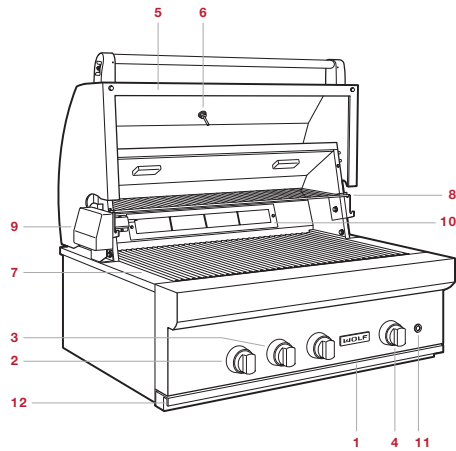
WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Es ist äußerst wichtig, dass die Gasbrenner ordnungsgemäß so installiert werden, dass die Düsen sich innerhalb der Luftklappen des Brenners befinden. Bei unsachgemäßer Installation kann Gas aus dem Brenner austreten, das zu einem Brand, möglichen Schäden am Grill und Verletzungen führen kann.
- Bei der Auswahl eines Aufstellungsortes für den Grill – ganz unabhängig davon, ob es sich um eine tragbare oder integrierte Anwendung handelt – müssen Faktoren wie Windexposition, die Nähe zu Verkehrswegen und Länge der Gaszufuhrleitung berücksichtigt werden.
- Während des Gebrauchs darf ein Gerät nicht bewegt werden.
- Nach jeder Verwendung die Gaszufuhr zur Flasche abdrehen.
- Die Flüssiggasflasche muss abgetrennt werden, wenn sie nicht in Gebrauch ist.
- Dieses Outdoor-Gaskochgerät darf nicht in Wohnmobilen und/oder auf Booten installiert werden.
- Der Luftstrom von Verbrennungs- und Abluft dieses Geräts darf nicht blockiert werden. Die Entlüftungsöffnungen des Flaschengehäuses von Verschmutzungen frei halten.
- Alle Gasanschlüsse mit Seifenwasserlösung und einer Bürste auf Lecks prüfen. Auf keinen Fall eine offene Flamme verwenden. Das Lecktestverfahren finden Sie in der Installationsanleitung des Outdoor-Gasgrills.
- Vor jeder Verwendung die flexiblen Schläuche auf Schnitte und Verschleiß überprüfen, die sich auf die Sicherheit auswirken können.
- Das Outdoor-Produkt auf keinen Fall bei angebrachter Abdeckung anzünden.
- Auf keinen Fall den Grill verwenden, wenn nicht die Tropfschale eingeführt und im Grill ganz nach hinten geschoben wurde.
- Eine Flüssiggasflasche auf keinen Fall um mehr als 80 % füllen.
- Es wird empfohlen, beim Umgang mit heißen Komponenten Schutzhandschuhe zu verwenden.
- Vom Hersteller versiegelte Teile dürfen nicht vom Benutzer manipuliert werden.

Outdoor-Gasgrill – Merkmale

MERKMALE

1	Produkttypenschild
2	Anbratzonen-Schaltknebel
3	Grillbrenner-Schaltknebel
4	Rotisserie-Schaltknebel
5	Haube
6	Thermometer
7	Brennerroste
8	Warmhalterost
9	Rotisserie-Motor
10	Rotisserie-Brenner
11	Innen- und Schaltknebel-Leuchttaste
12	Tropfschale

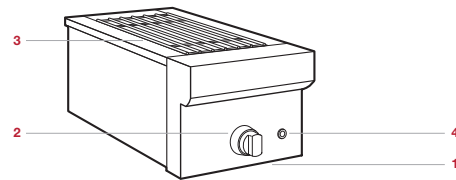


Outdoor-Gasgrill (Modell ICBOG36 abgebildet)

Outdoor-Modul – Merkmale

MERKMALE

1	Produkttypenschild
2	Schaltknebel
3	Brennerroste
4	Schaltknebel-Leuchttaste (Brennermodul)



Outdoor-Modul (Brennermodul abgebildet)

Outdoor-Grills und -Module

Bei tragbaren Anwendungen sind die Grillwagen von Wolf speziell für die Modelle ICBOG30, ICBOG36 und ICBOG42 und den Seitenbrenner konzipiert. Modell ICBOG54 ist nur für integrierte Anwendungen konzipiert.

Die Outdoor-Grills und das Brennermodul von Wolf sind so konstruiert, dass sie leicht in einem eingebauten Gehäuse installiert werden können. Bei Outdoor-Grills ist für die Installation in einem brennbaren Gehäuse eine Isolierungsauskleidung erforderlich. Für das Brennermodul wird keine Isolierungsauskleidung benötigt.

Bei integrierten Anwendungen können Edelstahltüren und -schubladen über einen Wolf-Vertragshändler bezogen werden.

BRENNERNENNLEISTUNG

GRILLBRENNER	
ICBOG30, ICBOG36, ICBOG42, ICBBM13, ICBSB13	7,3 kW
ICBOG54	7,5 kW
ANBRATZONE	
ICBOG36, ICBOG42	7,3 kW
ICBOG54	7,5 kW
ROTISSERIE	
ICBOG30	4,1 kW
ICBOG36, ICBOG42	4,7 kW
ICBOG54	(2) 4,1 kW

Erste Schritte

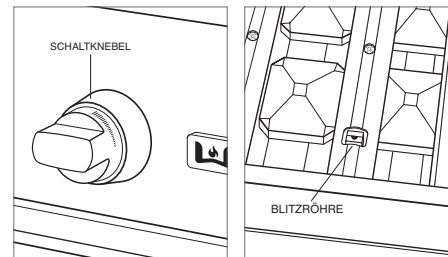
Sie können es sicher kaum abwarten, mit dem Grillen zu beginnen. Nehmen Sie sich aber dennoch die Zeit, um diese Bedienungs- und Pflegeanleitung zu lesen. Unabhängig davon, ob Sie nur gelegentlich kochen oder ein erfahrener Koch sind, sollten Sie sich mit sicheren Arbeitspraktiken, den besonderen Merkmalen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

- Um sicherzustellen, dass alle Ölrückstände vom Herstellungsprozess entfernt werden, die Schaltknebel der Brenner auf 🔥 (Hoch) drehen und den Grill 10 Minuten lang bei geschlossener Haube aufheizen lassen. Bei der anfänglichen Benutzung kann es zu einer geringfügigen Rauch- und Geruchsentwicklung kommen.
- Den Grill mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gründlich reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen. Siehe Pflegeempfehlungen auf Seite 9.
- Überprüfen Sie, ob alle Komponenten richtig zusammengesetzt sind.
- Outdoor-Produkte von Wolf sind zur Verwendung mit Erdgas oder Flüssiggas hergestellt. Prüfen Sie das Produkttypenschild auf den Gastyp für Ihr spezifisches Modell. Wenden Sie sich an Ihren Wolf-Vertragshändler, wenn dieses Gerät nicht dem Typ des bei Ihnen verfügbaren Gases entspricht.

Grillbedienung

ANZÜNDEN DER BRENNER

- 1 Die Haube vollständig öffnen. Nicht versuchen, den Grill bei geschlossener Haube anzuzünden. Beim Modul die Abdeckung entfernen.
- 2 Das Absperrventil der Gaszufuhr öffnen.
- 3 Den Schaltknebel des Brenners eindrücken und sicherstellen, dass die Zündvorrichtung glüht. Die Zündvorrichtungen befinden sich unter den Brennerrosten in den Blitzröhren (beim Modul an der Rückseite des Brenners). Siehe die Abbildungen weiter unten.
- 4 Sobald Sie das Glühen bestätigt haben, den Schaltknebel eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn auf 🔥 (Hoch) drehen. Den Schaltknebel fünf Sekunden lang gedrückt halten. Sobald eine Flamme sichtbar ist, den Schaltknebel loslassen. Wenn der Brenner nicht innerhalb von fünf Sekunden zündet, den Schaltknebel auf ⏻ (Aus) drehen, fünf Minuten warten und das Zündverfahren wiederholen.
- 5 Die Haube schließen und den Grill vorheizen lassen, bis die gewünschte Temperatur auf dem Thermometer angezeigt wird.



Brenner-Schaltknebel

Position der Blitzröhre

MANUELLES ANZÜNDEN

Wenn kein elektrischer Strom zur Verfügung steht, können die Oberflächenbrenner mit einem Mehrweckzünder manuell angezündet werden.

- 1 Die Haube vollständig öffnen. Nicht versuchen, den Grill bei geschlossener Haube anzuzünden. Beim Modul die Abdeckung entfernen.
- 2 Das Absperrventil der Gaszufuhr öffnen.
- 3 Den Schaltknebel eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn auf 🔥 (Hoch) drehen. Den Schaltknebel fünf Sekunden lang gedrückt halten.
- 4 Den Mehrweckanzünder (oder das Streichholz, das vom mitgelieferten Stahlband gehalten wird) durch die Brennerroste in die Nähe der Blitzröhrenoberseite halten (beim Modul in der Nähe der Brenneroberseite). Sobald eine Flamme sichtbar ist, den Schaltknebel loslassen. Wenn der Brenner nicht innerhalb von fünf Sekunden zündet, den Schaltknebel auf ⏻ (Aus) drehen, fünf Minuten warten und das Zündverfahren wiederholen.

⚠️ WARNUNG

Beim Anzünden stets Gesicht und Körper so weit wie möglich fernhalten.

ALLGEMEINES GRILLEN

- 1 Nach dem Anzünden die Grillbrenner 10 Minuten lang bei der gewünschten Wärmeeinstellung vorheizen lassen.
- 2 Die Speisen auf den Grill legen und bis zur gewünschten Temperatur oder zum gewünschten Garzustand garen; dabei die Speisen nach der Hälfte der Grillzeit wenden. Die Wärmeeinstellung nach Bedarf einstellen. Der Brennerschaltknebel kann auf eine beliebige Position zwischen 🔥 (Hoch) und 🔥 (Niedrig) gestellt werden.
- 3 Die Speisen abnehmen oder auf den Warmhalterost legen, um sie warmzuhalten.
- 4 Den Grill abkühlen lassen. Die Tropfschale nach jeder Benutzung reinigen.

INFRAROTBRENNER ZUM ANBRATEN

Durch das anfängliche Anbraten von Steaks und anderen Fleischspeisen über dem speziell dafür konzipierten Infrarotbrenner werden schmackhafte Säfte versiegelt. Das Fleisch wird schnell angebraten und dann über Grillbrennern normal gargegrillt.

- 1 Nach dem Anzünden den Infrarotbrenner zum Anbraten 10 Minuten lang auf 🔥 (Hoch) vorheizen lassen.
- 2 Das Fleisch auf beiden Seiten bis zu zwei Minuten anbraten lassen, dann auf die Grillfläche legen.

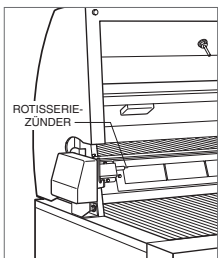
Grillbedienung

ROTISSERIE-GRILLEN

Das Rotisserie-Element dreht die Speisen vor einem Infrarotbrenner, damit sie gleichmäßig gegart werden und einen saftigeren Geschmack erhalten. Zusätzliche Hitze von den äußeren Grillbrennern, die auf 🔥 (Niedrig) eingestellt werden, kann verwendet werden, um die Garzeit zu verkürzen. Die Haube muss geschlossen sein. Dieses Element wird für große Braten und ganzes Geflügel verwendet. Es wird empfohlen, beim Umgang mit heißen Komponenten Schutzhandschuhe zu verwenden.

Bei Nichtgebrauch sollte der Rotisserie-Motor in einem geschützten Bereich aufbewahrt werden.

- 1 Den Rotisserie-Motor in der Motorhalterung einbauen und das Netzkabel in eine Steckdose stecken.
- 2 Speisen in die Mitte des Spießes einführen und an beiden Enden durch das Drehen der Flügelschrauben mit Fleischnadeln sichern. Dabei darauf achten, dass die Speisen gleichmäßig ausbalanciert sind.
- 3 Den Spieß in der gewünschten Position in den Rotisserie-Motor einführen.
- 4 Eine Wanne zum Auffangen von Flüssigkeiten unter die Speisen stellen.
- 5 Den Rotisserie-Schaltknebel eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn auf 🔥 (Hoch) drehen. Der Rotisserie-Zünder befindet sich an der hinteren Blende neben dem Rotisserie-Brenner. Siehe Abbildung unten.
- 6 Die Haube schließen und den Rotisserie-Brenner 10 Minuten lang bei der gewünschten Wärmeeinstellung vorheizen lassen.
- 7 Den Spieß mit den Speisen in den Rotisserie-Motor einführen. Bis zur gewünschten Temperatur oder zum gewünschten Garzustand garen.
- 8 Zum Abnehmen des Spießes den Rotisserie-Motor leicht anheben und den Spieß herausziehen.

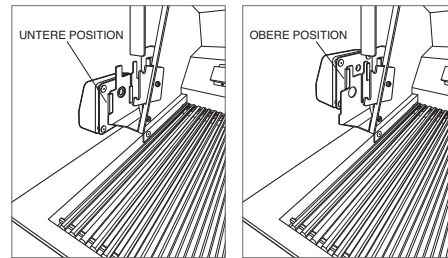


Rotisserie-Zünder

ROTISSERIE-POSITION

Das Rotisserie-Element mit zwei Positionen ermöglicht das Garen von Speisen verschiedener Größen im korrekten Abstand vom Infrarot-Rotisserie-Brenner. Die maximale Belastung ist 11 kg.

- 1 Den Rotisserie-Motor bei großen Speisen in der unteren Position und bei kleinen Speisen in der oberen Position einlegen. Siehe die Abbildungen weiter unten. Die Motoraufnahmeöffnung lässt sich in der unteren Position auf die untere Kerbe der Spießauflager und in der oberen Position auf die obere Kerbe ausrichten.
- 2 Den Spieß in die Motoraufnahmeöffnung einführen und in die passende Kerbe des jeweiligen Spießauflagers legen.
- 3 Bei großen Speisen die Brenneroste entfernen und eine Wanne zum Auffangen von Flüssigkeiten oben auf die Brikettschalen stellen. Bei kleinen Speisen die Wanne zum Auffangen von Flüssigkeiten oben auf die Brenneroste stellen.



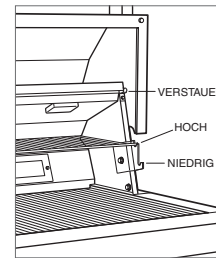
Untere Rotisserie-Position

Obere Rotisserie-Position

WARMHALTEROST

Der Warmhalterost verfügt über drei Positionen. Speisen können in der oberen oder unteren Position warmgehalten werden. Bei Nichtgebrauch wird der Rost zum Verstauen in die oberen Stützhaken eingehängt. Siehe Abbildung unten.

Wenn sich der Warmhalterost in der oberen Position befindet, muss er herausgenommen und um 180° gedreht werden, um in die untere und Stauposition gebracht werden zu können. Während des Rotisserie-Betriebs muss der Warmhalterost entfernt oder in die Stauposition gebracht werden.



Warmhalterost

RÄUCHERBOX

Die im Lieferumfang des Grills enthaltene versiegelte Räucherbox kann gewässerte Holzchips aufnehmen, um Speisen einen geräucherten Geschmack zu verleihen. Die Räucherbox kann sich durch die Hitze leicht verziehen, nimmt aber nach dem Abkühlen wieder ihre ursprüngliche Form an.

- 1 Einen Abschnitt des Brennerrosts entfernen und die anderen Abschnitte zur Seite schieben, damit die Mitte freiliegt. Eine mittlere Brikettschale halber Größe ohne die Blitzröhre herausnehmen.
- 2 Die Räucherbox anstelle der Brikettschale einlegen. Die Räucherbox ragt etwas über den Brenner heraus. Zur Erzielung optimaler Ergebnisse wird die Räucherbox im Grill zentriert.
- 3 Gewässerte Holzchips in die Räucherbox geben.
- 4 Den Schaltknebel für den Brenner unter der Räucherbox auf 🔥 (Hoch) drehen. Sobald die Chips anfangen zu rauchen, die gewünschte Wärme einstellen.
- 5 Den Brennerrostabschnitt über der Räucherbox positionieren und die Speisen direkt auf den Rost legen.
- 6 Den Rostabschnitt alle 30 bis 45 Minuten zur Seite schieben, um Zugriff auf die Räucherbox zu erhalten. Die Holzchips verteilen und nach Bedarf weitere nachlegen.
- 7 Die Speisen bis zur gewünschten Temperatur bzw. bis zum gewünschten Garzustand und Räuchergeschmack garen.

⚠ VORSICHT

Die Räucherbox nicht über dem Infrarotbrenner zum Anbraten verwenden.

Grilleuchten

Outdoor-Gasgrills sind mit Halogeninnenleuchten und in den Schaltknäbeln mit LED-Leuchten ausgestattet, die das Grillen bei Nacht erleichtern.

Die Innen- und Schaltknäbelleuchten mit den Tasten auf dem Vorderfeld des Grills ein- und ausschalten. Die Innenleuchten schalten sich automatisch aus, wenn die Haube geschlossen ist; die Schaltknäbelleuchten bleiben jedoch eingeschaltet.

Für die Innenleuchten werden 10-W-Halogenglühbirnen des Typs G4 benötigt, die über einen Wolf-Vertragshändler bezogen werden können.

AUSWECHSELN DER LAMPE

WICHTIGER HINWEIS: Die Ersatz-Halogenglühbirne mit einem Stück Küchenrolle anfassen, damit Sie mit Ihren Fingern keine Ölspuren auf ihrer Oberfläche hinterlassen. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises hat eine kürzere Lebensdauer der Lampe zur Folge.

- 1 Den Netzstecker des Grills aus der Steckdose herausziehen und die Halogenbirne abkühlen lassen, bevor sie ersetzt wird.
- 2 Die Abdeckung der Glühbirne entfernen, indem Sie mit einem Schraubendreher eine der seitlichen Halterungen eindrücken.
- 5 Die alte Halogenglühbirne entfernen, indem Sie sie gerade herausziehen.
- 6 Die neue Halogenglühbirne mit einem Stück Küchenrolle anfassen, die Glühbirne fest in die Fassung einstecken und die Abdeckung der Birne wieder anbringen.

▲ VORSICHT

Beim Umgang mit Glühbirnen Vorsicht walten lassen. Halogenglühbirnen werden sofort heiß, und benachbarte Teile können die Wärme speichern.

Pflegeempfehlungen

REINIGUNG

Edelstahl	Nachdem der Grill abgekühlt ist, einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger 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. Angebackene Lebensmittelreste können mit einem Scheuerpad und einem Edelstahlreiniger entfernt werden. Keine Stahlwolle verwenden. Wegen der intensiven Hitze der Brenner ist es normal, dass sich bestimmte Bereiche des Edelstahls verfärben.
Innenbereich des Grills	Alle Grillbrenner auf 🔥 (Hoch) stellen (einschließlich des Brenners zum Anbraten, jedoch nicht des Rotisserie-Brenners). Den Grill 10–12 Minuten lang bei geschlossener Haube aufheizen lassen. Die Brenner auf Aus stellen und den Grill vollständig abkühlen lassen. Die Brennerroste und Brikettschalen entfernen. Die Brennerrohre und den Infrarotbrenner zum Anbraten mit Plastikfolie umwickeln und den Innenraum des Grills entsprechend der Anleitung reinigen.
Brennerroste	Während die Roste noch heiß sind, diese mit einer Grillbürste und Wasser abbürsten. Der entstandene Dampf löst die Lebensmittelreste auf den Briketts und der Tropfschale. Den Brennerrostabschnitt nicht reinigen, während er sich über dem Infrarotbrenner zum Anbraten befindet. Mit dem Brenner zum Anbraten darf keine Flüssigkeit in Berührung kommen. Die Roste dürfen zur Reinigung gedreht werden.
Grillbrenner	Die Grillbrenner regelmäßig auf Spinnen, Insekten und sonstige Blockierungen inspizieren. Blockierungen beseitigen. WICHTIGER HINWEIS: In den Brennern können Spinnen und Insekten Nester bauen, was zu einer Brandgefahr und Schäden am Grill führt.
Infrarotbrenner zum Anbraten	Gelegentlich müssen das Schutzgitter vom Brenner zum Anbraten entfernt und festsitzende Teilchen entfernt werden. Um eine Beschädigung der Keramikfliesen zu vermeiden, darf keine Flüssigkeit mit dem Infrarotbrenner zum Anbraten in Berührung kommen. Es dürfen keine Brikettschalen über dem Brenner zum Anbraten platziert werden.
Keramikbriketts Brikettschalen	Alle Grillbrenner auf 🔥 (Hoch) stellen (einschließlich des Brenners zum Anbraten, jedoch nicht des Rotisserie-Brenners). Den Grill 10–12 Minuten lang bei geschlossener Haube aufheizen lassen. Die Brenner auf Aus stellen und den Grill vollständig abkühlen lassen. Die Brikettschalen entfernen und sauber wischen.
Räucherbox	Nachdem der Grill abgekühlt ist, die Räucherbox entfernen, leeren und mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen.
Tropfschale	Nachdem der Grill abgekühlt ist, die Tropfschale herausziehen und sauber wischen. Um einen Fettbrand zu verhindern, muss die Tropfschale nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Fehlersuche

Brenner lassen sich nicht anzünden.

- Den Brennerschaltknebel eindrücken und sicherstellen, dass der Anzünder glüht.
- Sicherstellen, dass die Stromzufuhr zum Grill und der Schutzschalter im Haus eingeschaltet sind.
- Sicherstellen, dass der FI-Schalter nicht ausgelöst wurde.
- In der Leitung eingeschlossene Luft entfernen.
- Wenn keine Stromversorgung verfügbar ist, können die Brenner manuell angezündet werden. Siehe Seite 7.

Die Zündvorrichtung funktioniert nicht.

- Sicherstellen, dass die Stromzufuhr zum Grill und der Schutzschalter im Haus eingeschaltet sind.
- Sicherstellen, dass der FI-Schalter nicht ausgelöst wurde.

Die Brenner heizen nicht richtig.

- Die korrekte Gaszufuhr sicherstellen.
- Sicherstellen, dass die Gasversorgungsleitung nicht verbogen oder geknickt ist.
- Die Brenner 10 Minuten lang vorheizen.
- Die Grillbrenner und Venturidüsen auf Spinnen, Insekten und sonstige Blockierungen inspizieren.

▲ WARNUNG

In den Brennern können Spinnen und Insekten Nester bauen, was zu einer Brandgefahr und Schäden am Grill führt.

Die Brennerflamme erlischt.

- Die korrekte Gaszufuhr sicherstellen.
- Wenn der Grill Wind ausgesetzt ist, einen Windschutz bereitstellen.

Gasgeruch ist vorhanden.

- Setzen Sie sich mit einem zugelassenen Wolf-Kundendienstzentrum oder dem Gaslieferanten in Verbindung, um eine Prüfung auf Gaslecks zu veranlassen.

Es kommt zu einem starken Aufflackern der Flammen.

- Brennerroste reinigen.
- Extrem viel Fett am Fleisch oder eine zu hohe Gartemperatur.

Innen- oder Schaltknebelleuchten funktionieren nicht.

- Sicherstellen, dass die Stromzufuhr zum Grill und der Schutzschalter im Haus eingeschaltet sind.
- Sicherstellen, dass der FI-Schalter nicht ausgelöst wurde.
- Eventuell muss die Innenglühbirne ersetzt werden.

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 Produktypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 6 angegeben.
- Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Diese Informationen sollten auf Seite 2 aufgezeichnet werden.

Wolf Appliance International – Eingeschränkte Garantie für die Verwendung in Außenbereichen*

NICHT ZUM GEWERBLICHEN GEBRAUCH

VOLLSTÄNDIGE EINJAHRESGARANTIE**

Ab dem Datum der ersten Installation deckt diese Produktgarantie von Wolf Appliance für die Dauer von einem Jahr 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.

*Das Produkt muss laut entsprechender Kennzeichnung in Modell- und Seriennummer für die Verwendung in Außenbereichen zugelassen sein (Outdoor-Produkt).

**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
- 6 Functies gasgrill voor buiten
- 7 Bediening van grill
- 9 Aanbevelingen voor onderhoud
- 10 Probleemoplossing
- 11 Wolf-garantie voor buitenmodules

Klantenservice

Het model en serienummer staan op het producttypeplaatje. Zie pagina 6 voor locatie typeplaatje. Voor de garantie moet ook de installatiedatum en de naam van uw erkende Wolf-dealer bekend zijn. Noteer die gegevens hieronder.

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.

VEILIGHEIDSMATREGELEN

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

⚠ 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

Wolf-producten voor buiten zijn alleen voor gebruik buitenshuis! Niet bedienen in afgesloten ruimten. Dit kan tot koolmonoxidevergiftiging leiden en daarmee tot letsel of de dood.

⚠ WAARSCHUWING

Aanraakbare onderdelen kunnen zeer heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.

⚠ WAARSCHUWING

Lees de instructies voordat u dit apparaat gebruikt.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

▲ WAARSCHUWING

Door de informatie in deze handleiding niet precies in acht te nemen, kunnen brand of ontploffingen ontstaan met schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of de dood.

WAT TE DOEN ALS U GAS RUIKT:

- Sluit gas naar het toestel af.
- Doof alle open vlammen.
- Open de kap of verwijder de afdekking.
- Als de geur aanhoudt, blijf dan weg van het toestel en bel direct uw gasleverancier of brandweer.

UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS

Bij opslag binnenshuis, koppel de eenheid los en laat de lpg-cilinder buitenshuis.

VOOR UW VEILIGHEID:

- Bewaar of gebruik geen benzine of andere brandbare vloeistoffen of gassen in de buurt van dit toestel.
- Lpg-cilinders die niet voor gebruik zijn aangesloten mogen niet in de nabijheid van dit of van andere apparaten worden bewaard.
- Houd elektrische snoeren en de brandstofleiding uit de buurt van hete oppervlakken.
- Het toestel moet tijdens het gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.

ALVORENS AAN TE STEKEN:

- Lees de instructies alvorens aan te steken.
- Open de kap of verwijder de afdekking alvorens te verlichten.
- Als er na 5 seconden geen ontsteking optreedt, schakel de branderbedieningsknop(pen) dan uit, wacht 5 minuten en probeer het opnieuw.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

- Lees deze handleiding voor gebruik en onderhoud zorgvuldig voordat u uw nieuwe buitenproduct gebruikt om risico op brand, elektrische schokken of letsel te verminderen.
- Installatie moet door een gekwalificeerd installateur, onderhoudsbureau of gasleverancier worden uitgevoerd.
- Garantie-onderhoud moet worden uitgevoerd door een door Wolf-fabriek erkende service.
- Zorg dat het buitenproduct correct wordt geïnstalleerd en aangesloten op het gas waarvoor uw toestel is ontworpen. Gebruik geen houtskool of ander materiaal in het buitenproduct.
- Zorg dat het buitenproduct is aangesloten op een goed geaarde elektrische RCD 220-240-voeding.
- Laat de installateur u tonen waar de afsluitklep van het gas zich bevindt zodat u de gasvoorziening in noodgevallen kunt uitschakelen.
- Als u gas ruikt, zijn de gasaansluitingen mogelijk niet naar behoren afgedicht, of u kunt een gaslek hebben. Vaststellen waar het gaslek zich bevindt, moet gebeuren door de erkende onderhoudsdienst van de Wolf-fabriek of door de gasleverancier.
- Breng geen wijzigingen aan in het toestel.
- De installatie van dit toestel moet voldoen aan plaatselijke richtlijnen.
- Er moet een minimale tussenruimte van 305 mm worden aangehouden vanaf de achterkant en zijkanten van de grill naar de aangrenzende brandbare constructie. Dit gastoestel voor voedselbereiding buitenshuis mag niet worden geplaatst onder een onbeschermd brandbare aanbouw.
- Voor het gebruik van een externe elektrische voeding moet dit gastoestel voor buiten elektrisch worden geaard volgens plaatselijke richtlijnen. Houd elektrische snoeren of het snoer van het roosterspit en de brandstofleiding uit de buurt van hete oppervlakken.

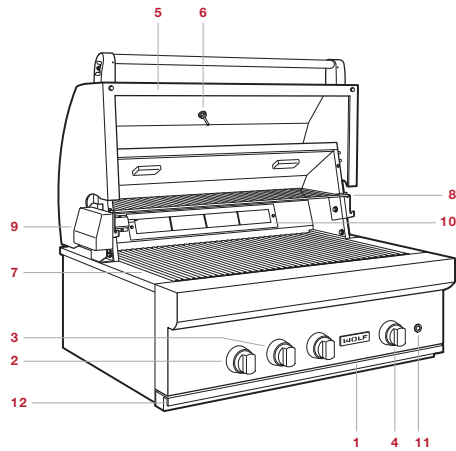
BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

- Het is belangrijk dat de gasbranders correct worden geïnstalleerd met de openingen in de luchtafsluitingen van de branders. Bij een niet-correcte aansluiting kan gas buiten de brander lekken en tot brand, mogelijke schade aan de grill en lichamelijk letsel leiden.
- Bij het bepalen van een locatie voor de grill, hetzij draagbaar of ingebouwd, moet rekening worden gehouden met blootstelling aan wind, nabijheid van looproutes en de lengte van de gasleiding.
- Verplaats het toestel niet tijdens gebruik.
- Sluit na elk gebruik de gasvoorziening naar de cilinder af.
- De lpg-cilinder moet worden losgekoppeld wanneer niet in gebruik.
- Dit gastoestel voor voedselbereiding buitenshuis is niet geschikt voor gebruik in of op recreatieve voertuigen en/of boten.
- Zorg dat de luchtstromen van rookgas en ventilatielucht naar dit toestel niet wordt belemmerd. Houd de ventilatieopeningen van de cilinderbehuizing vrij van rommel.
- Controleer alle gasaansluitingen op lekkages met een zeepsopoplossing en borstel. Gebruik nooit een open vlam. Raadpleeg de installatiehandleiding voor de buitengasgrill voor de controleprocedure op lekkages.
- Controleer flexibele leidingen vóór elk gebruik op sneden en slijtage die de veiligheid kunnen beïnvloeden.
- Steek het buitenproduct nooit aan als het deksel er nog op ligt.
- Gebruik de grill alleen als de lekbak helemaal naar de achterkant van de grill op zijn plaats is geschoven.
- Vul de lpg-cilinder niet verder dan tot 80%.
- Draag beschermende handschoenen bij het hanteren van hete onderdelen.
- Onderdelen die door de fabrikant zijn verzegeld mogen niet door de gebruiker worden gemanipuleerd.

Functies gasgrill voor buiten

FUNCTIES

1	Typeplaat
2	Knop schroeizone
3	Knop grillbrander
4	Knop roosterspit
5	Afzuigkap
6	Thermometer
7	Rooster
8	Warmhoudrek
9	Motor roosterspit
10	Brander roosterspit
11	Knop verlichting binnenkant
12	Lekbakje

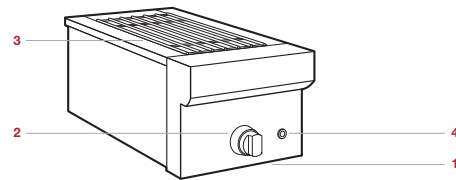


Gasgrill voor buiten (model ICBOG36 weergegeven).

Functies buitenmodule

FUNCTIES

1	Typeplaat
2	Bedieningsknop
3	Rooster
4	Knop verlichting (brandermodule)



Buitenmodule (brandermodule afgebeeld).

Buitengrills en -modules

Voor draagbare toestellen: grillkarren van Wolf zijn specifiek compatibel met grillmodellen ICBOG30, ICBOG36 en ICBOG42 en de zijbrander. Model ICBOG54 is alleen geschikt voor ingebouwde toepassingen.

Wolf-buitengrills en de brandermodule kunnen gemakkelijk in een ingebouwde behuizing worden geplaatst. Bij installatie van buitengrills in een brandbare behuizing is een isolerende bekleding nodig. Voor de brandermodule is geen isolerende bekleding nodig.

Voor ingebouwde toepassingen zijn roestvrij stalen deuren en laden verkrijgbaar via een geautoriseerde Wolf-dealer.

BRANDERTYPE

GRILLBRANDERS

ICBOG30, ICBOG36, ICBOG42, ICBBM13, ICBSB13	7,3 kW
ICBOG54	7,5 kW

SCHROEIZONE

ICBOG36, ICBOG42	7,3 kW
ICBOG54	7,5 kW

ROOSTERSPIT

ICBOG30	4,1 kW
ICBOG36, ICBOG42	4,7 kW
ICBOG54	(2) 4,1 kW

Aan de slag

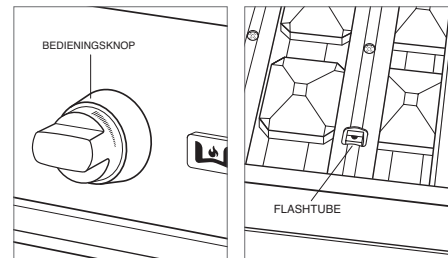
Wij begrijpen dat u staat te popelen om te grillen, maar neem eerst even de tijd om deze gebruiks- en onderhoudsgids te lezen. Of u een gelegenhedskok of een echte chef bent, u zult er baat bij hebben om u vertrouwd te maken met de veiligheidspraktijken, de eigenschappen, de werking en de onderhoudsaanbevelingen van deze gasgrill voor buiten van Wolf.

- Om te zorgen dat alle overgebleven olie van het productieproces is verwijderd: draai de bedieningsknoppen van de brander naar 🔥 en laat de grill 10 minuten opwarmen met de kap gesloten. Tijdens deze inwerkprocedure kan een kleine hoeveelheid rook en geur worden waargenomen.
- Reinig de grill voor gebruik grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel schoon en maak droog met een zachte doek. Raadpleeg de onderhoudstips op pagina 9.
- Controleer of alle onderdelen correct in elkaar zijn gezet.
- Wolf-buitenproducten zijn geschikt voor gebruik met aardgas of lpg. Raadpleeg het typeplaatje voor het type gas dat geschikt is voor uw model. Als dit toestel niet met uw gastype overeenkomt, neem dan contact op met een erkende Wolf-dealer.

Bediening van grillmodule

VERLICHTING VAN BRANDER

- 1 Zet de kap volledig open. Steek de grill niet aan met gesloten kap. Voor de module: verwijder het deksel.
- 2 Open de afsluiter van de gastoevoer.
- 3 Druk de bedieningsknop van de brander in en controleer of de ontsteking van het hete oppervlak gloeit. De ontstekers van het hete oppervlak bevinden zich onder de roosters in de flashtubes (voor module: aan de achterkant van de brander). Zie de afbeeldingen hieronder.
- 4 Druk zodra de gloed wordt waargenomen de bedieningsknop in en draai linksom naar 🔥. Houd de knop vijf seconden ingedrukt. Laat de knop los als een vlam zichtbaar is. Als de brander niet binnen vijf seconden brandt: draai de knop ⏪, wacht vijf minuten en herhaal de aansteekprocedure.
- 5 Sluit de kap en laat de grill voorverwarmen totdat de gewenste temperatuur op de thermometer wordt weergegeven.



Bedieningsknop van brander.

Locatie flashtube.

HANDMATIG AANSTEKEN

Als er geen stroom is, kunnen de branders handmatig worden aangestoken met een multifunctionele aansteker.

- 1 Zet de kap volledig open. Steek de grill niet aan met gesloten kap. Voor de module: verwijder het deksel.
- 2 Open de afsluiter van de gastoevoer.
- 3 Duw de bedieningsknop in en draai deze linksom naar 🔥. Houd de knop vijf seconden ingedrukt.
- 4 Steek de multifunctionele aansteker (of lucifer die aan het meegeleverde fluitkoord wordt vastgehouden) door het rooster en in de buurt van de bovenkant van de flashtube (voor de module: in de buurt van de bovenkant van de brander). Laat de knop los als een vlam zichtbaar is. Als de brander niet binnen vijf seconden brandt: draai de knop ⏪, wacht vijf minuten en herhaal de aansteekprocedure.

⚠ WAARSCHUWING

Houd gezicht en lichaam zo ver mogelijk verwijderd tijdens het aansteken.

GRILLEN ALGEMEEN

- 1 Laat de branders na het aansteken 10 minuten opwarmen naar de gewenste warmte-instelling.
- 2 Plaats voedsel op de grill tot aan de gewenste temperatuur of gaarheid, en keer het voedsel halverwege de grilltijd om. Pas de warmte-instelling eventueel aan. De bedieningsknop van de brander kan op elke positie tussen 🔥 en 🔥 worden ingesteld.
- 3 Verwijder het voedsel of breng over naar het warmhoudrek.
- 4 Laat de grill afkoelen. Reinig de lekbak na elk gebruik.


INFRARODE BRANDER VOOR DICHTSCHROEIEN

Door steaks en andere soorten vlees voor het grillen boven de infrarode schroeibrander dicht te schroeien blijven smaakvolle sappen behouden. Schroeï het vlees snel dicht, en grill het dan gelijkmatig boven de grillbranders.

- 1 Laat de infrarode schroeibrander na het aansteken 10 minuten opwarmen op 🔥.
- 2 Schroeï het vlees aan elke kant tot twee minuten dicht, en breng het dan over naar het grillgebied.

Bediening van grillmodule

GRILLEN MET ROOSTERSPIT

Het roosterspit roteert voedsel voor een infraroodbrander zodat het gelijkmatig gaart en voor een sappiger smaak. Extra stralingswarmte van de branders van de buitengrill op , kan worden gebruikt om de kooktijd te versnellen. De kap moet gesloten blijven. Geschikt voor het grillen van grote braadstukken en pluimvee. Draag beschermende handschoenen bij het hanteren van hete onderdelen.

Als het roosterspit niet wordt gebruikt, moet het in een beschermde locatie worden opgeslagen.

- 1 Plaats de motor van het roosterspit op de beugel en steek de stekker in het stopcontact.
- 2 Steek de staaf van het spit door het midden van het voedsel en zet dit met vleesvorken aan beide uiteinden vast door de duimschroeven aan te draaien. Zorg dat het voedsel evenwichtig is verdeeld.
- 3 Steek de staaf in de roosterspitmotor op de gewenste positie.
- 4 Plaats een druippan onder het voedsel om druipvet op te vangen.
- 5 Duw de roosterspitknop in en draai deze linksom naar . De aansteker van het roosterspit bevindt zich op het achterste paneel naast de brander. Zie de afbeelding hieronder.
- 6 Sluit de kap en laat de brander van het roosterspit 10 minuten opwarmen naar de gewenste warmte-instelling.
- 7 Plaats de staaf met voedsel in de roosterspitmotor. Grill tot de gewenste temperatuur of gaarheid.
- 8 Om de spitstaaf te verwijderen: til lichtjes op van de roosterspitmotor en trek de staaf uit.

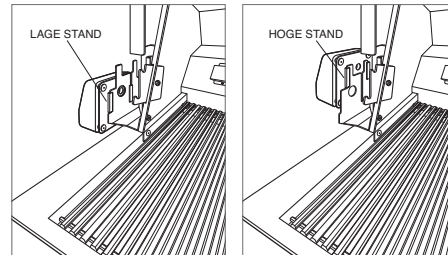


Ontsteker roosterspit

POSITIE ROOSTERSPIT

Met de twee standen van het roosterspit kan voedsel van verschillende afmetingen op de juiste afstand van de infraroodbrander worden gegaard. De maximale hoeveelheid is 11 kg.

- 1 Plaats de roosterspitmotor in de lage positie voor grote hoeveelheden of in de hoge positie voor kleinere hoeveelheden. Zie de afbeeldingen hieronder. Het aansluitgat van de motor komt op gelijke hoogte met de onderste inkeping van de steun van het spit in lage positie en de bovenste inkeping in hoge positie.
- 2 Steek de spitstaaf in het aansluitgat van de motor en plaats de staaf in de gewenste inkeping van de steunen.
- 3 Bij grote hoeveelheden: verwijder de roosters en plaats de druippan bovenop de briketlades om druipvet op te vangen. Bij kleinere hoeveelheden: plaats de druippan op de roosters.



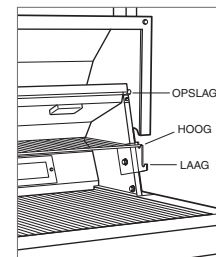
Lage positie roosterspit.

Hoge positie roosterspit.

OPWARMREK

Er zijn drie posities voor het opwarmrek. Warm voedsel op in de hoge of lage positie, of wanneer niet in gebruik, bewaar het op de haken aan de bovenste steun. Zie de afbeelding hieronder.

Vanaf de hoge positie moet het opwarmrek worden verwijderd en 180° worden gedraaid voor de lage positie en bewaarstand. Tijdens de werking van het roosterspit moet het opwarmrek worden verwijderd of in de bewaarstand worden geplaatst.



Opwarmrek.

ROOKBOX

In de verzegelde rookbox die bij de grill is inbegrepen kunnen geweekte houtsnippers worden geplaatst om een rooksmaak af te geven aan voedsel. De rookbox kan iets vervormen door warmte, maar keert terug naar de oorspronkelijke vorm na afkoeling.

- 1 Verwijder een roostergedeelte en schuif de andere gedeelten opzij zodat het midden vrijkomt. Verwijder een briketlade van halve grootte zonder flashtube uit het midden.
- 2 Plaats de rookbox op de plaats van de briketlade. De rookbox past boven de brander. Voor de beste resultaten: plaats de rookbox in het midden van de grill.
- 3 Plaats geweekte houtsnippers in de rookbox.
- 4 Draai de bedieningsknop van de brander onder de rookbox op . Als het roken begint: draai de warmte naar de gewenste instelling.
- 5 Plaats het roostergedeelte op de rookbox en leg het voedsel rechtstreeks op het rooster.
- 6 Schuif het roostergedeelte om de 30 tot 45 minuten opzij om bij de rookbox te komen. Hussel de houtsnippers om en voeg meer toe indien nodig.
- 7 Kook het voedsel tot de gewenste temperatuur, gaarheid of rooksmaak.

VOORZICHTIG

Gebruik de rookbox niet boven de infrarode schroeibrander.

Grilllampen

Gasgrills voor buiten zijn voorzien van halogeen binnenverlichting en led-verlichting in de bedieningsknoppen voor 's avonds grillen.

Schakel de lampjes voor de binnenverlichting en de bedieningsknoppen aan en uit met de knop op het voorpaneel van de grill. De binnenverlichting schakelt automatisch uit wanneer de kap wordt gesloten maar de lampjes op de bedieningsknoppen blijven aan.

Voor de binnenverlichting zijn type G4-halogeenlampen van 10 watt nodig die verkrijgbaar zijn via een geautoriseerde Wolf-dealer.

LAMPVERVANGING

BELANGRIJK: Gebruik een papieren handdoek bij het vervangen van de halogeenlamp zodat vet op de vingers niet met de lamp in aanraking komt. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verkort.

- 1 Haal de stekker van de grill uit het stopcontact en laat de halogeenlamp afkoelen.
- 2 Verwijder het glasplaatje voor de lamp door met een schroevendraaier een van de haken aan de zijkant in te duwen.
- 5 Verwijder de oude halogeenlamp door deze direct uit te trekken.
- 6 Plaats de nieuwe halogeenlamp met behulp van keukenpapier in het contact en plaats het glasplaatje terug.

⚠️ VOORZICHTIG

Wees voorzichtig bij het hanteren van lampen. Halogeenlampen worden direct warm en naastgelegen onderdelen kunnen warmte vasthouden.

Aanbevelingen voor onderhoud

REINIGEN

Roestvrij staal	Als de grill is afgekoeld: gebruik een niet-schurend roestvrijstalen reinigingsmiddel en breng dit aan met een zachte, pluisvrije doek. Om de natuurlijke glans tevoorschijn te brengen, wrijft u het oppervlak licht in met een vochtige microvezeldoek gevolgd door een droge zeemleren lap. Wrijf altijd mee in de richting van de korrel van het roestvrij staal. Aangebakken voedselresten kunnen worden verwijderd met zachte schuursponsjes en een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal. Gebruik geen staalwol. Het is normaal dat bepaalde gebieden van het roestvrij staal verkleuren als gevolg van de intense hitte uit de branders.
Binnenkant grill	Zet alle grillbranders op 🔥 (inclusief de schroeibrander, maar niet de roosterspitbrander). Laat de grill 10-12 minuten opwarmen met gesloten kap. Zet de branders uit en laat de grill volledig afkoelen. Verwijder de roosters en briketlades. Dek branderslangen en infrarode schroeibrander af met plastic folie en reinig de binnenkant met ovenreiniger volgens de aanwijzingen.
Rooster	Schrob de roosters als ze nog warm zijn met een grillborstel en water. Door de stoom die hierbij ontstaat laten voedselresten op de briketten en lekbak los. Reinig het roostergedeelte niet als dit op de infrarode schroeibrander ligt. De schroeibrander mag niet in contact komen met vloeistof. De roosters kunnen worden gedraaid om te reinigen.
Grillbranders	Controleer de grillbranders regelmatig op spinnen, insecten en andere ongerechtigheden. Verwijder ongerechtigheden. BELANGRIJK: Spinnen en insecten kunnen zich in branders nestelen met gevaar voor brand en schade aan de grill.
Infrarode brander voor dichtschroeien	Reinig het beschermende scherm van de schroeibrander en verwijder periodiek deeltjes die erin terecht zijn gekomen. Voorkom schade aan keramische tegels en zorg dat de infrarode schroeibrander niet in contact komt met vloeistof. Plaats geen briketlades op de schroeibrander.
Keramische briketten Briketlades	Zet alle grillbranders op 🔥 (inclusief de schroeibrander, maar niet de roosterspitbrander). Laat de grill 10-12 minuten opwarmen met gesloten kap. Zet de branders uit en laat de grill volledig afkoelen. Verwijder briketlades en veeg schoon.
Rookbox	Als de grill is afgekoeld: verwijder de rookbox, leeg deze en reinig met warm water en een mild afwasmiddel.
Lekbak	Als de grill is afgekoeld: schuif de lekbak naar buiten en veeg schoon. Om een vetbrand te voorkomen, moet de lekbak na elk gebruik worden gereinigd.

Probleemoplossing

Branders kunnen niet worden aangestoken.

- Duw de bedieningsknop van de branders in en controleer of de ontsteking gloeit.
- Controleer of de elektrische stroom naar de grill en de stroomonderbreker zijn ingeschakeld.
- Controleer of GFCI/RCD niet is losgekomen.
- Laat opgesloten lucht weglopen.
- Als er geen elektrische stroom is, kunnen de branders handmatig worden aangestoken. Zie pagina 7.

De ontsteking voor het hete oppervlak werkt niet.

- Controleer of de elektrische stroom naar de grill en de stroomonderbreker zijn ingeschakeld.
- Controleer of GFCI/RCD niet is losgekomen.

Branders worden niet goed verhit.

- Controleer op een goede gastoevoer.
- Controleer of de gasleiding niet is gebogen of geknakt.
- Laat de branders 10 minuten opwarmen.
- Controleer de branders en venturibuis op spinnen, insecten of andere ongerechtigheden.

⚠ WAARSCHUWING

Spinnen en insecten kunnen zich in branders nestelen met gevaar voor brand en schade aan de grill.

De vlam van de brander gaat uit.

- Controleer op een goede gastoevoer.
- Als de vlam in de wind staat, plaats dan een windscherm.

Er hangt een gaslucht.

- Neem contact op met de erkende onderhoudsdienst van de Wolf-fabriek of met de gasleverancier om op een gaslek te controleren.

Er zijn buitensporige opflakkeringen.

- Reinig de roosters.
- Te veel vet op het vlees of te hoge grilltemperatuur.

Verlichting aan binnenkant of van bedieningsknoppen werkt niet.

- Controleer of de elektrische stroom naar de grill en de stroomonderbreker zijn ingeschakeld.
- Controleer of GFCI/RCD niet is losgekomen.
- De gloeilamp aan de binnenkant moet misschien vervangen worden.

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 6 voor locatie typeplaatje.
- Voor de garantie moet ook de installatiedatum en de naam van uw erkende Wolf-dealer bekend zijn. Deze informatie moet op bladzijde 2 worden genoteerd.

Beperkte internationale garantie buitenshuis op Wolf Appliance*

VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

VOLLEDIGE GARANTIE VAN ÉÉN JAAR**

Gedurende één 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: roestvrij stalen briketladen, gaskleppen, druippannen, elektrische verwarmingselementen en elektrische verwarmingselementen. Als de eigenaar gebruik maakt van gecertificeerde diensten van de Wolf fabriek, worden deze onderdelen door de dienstverlener gerepareerd of vervangen, en betaalt de eigenaar voor alle andere kosten, waaronder die van arbeid. Als de eigenaar geen gebruik maakt van gecertificeerde diensten, moet de eigenaar contact opnemen met Wolf Appliance, Inc. (zie de gegevens hieronder) voor het ontvangen van gerepareerde of vervangende onderdelen. Wolf Appliance vergoedt geen onderdelen die zijn gekocht via een niet-gecertificeerde dienst of uit andere bronnen.

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.

*Het product moet voor gebruik buitenshuis worden goedgekeurd, aangegeven door het model en serienummer.

**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
- 6 户外燃气烤架特点
- 7 烤架操作
- 9 保养建议
- 10 故障排除
- 11 Wolf户外质保

客户服务

型号和序列号列于产品铭牌上。铭牌位置参见第6页。出于质保目的，您还需要知悉安装日期和授权的Wolf经销商名称。记录以下信息，以供日后参考。

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。

安全注意事项

重要防护措施

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。儿童不得玩耍本产品。儿童不得在没有监督的情况下进行清洁和用户维护。

警告

Wolf户外产品仅供户外使用！切勿在封闭的区域进行操作。否则，可能导致一氧化碳积聚，从而造成人身伤害或死亡。

警告

易触及部件可能会很热。勿让儿童接触。

警告

在使用本设备之前，请阅读说明书。

重要防护措施

⚠ 警告

如果未严格遵循本指南中的信息，可能会导致火灾或爆炸，从而造成财产损失、人身伤害或死亡。

如果闻到燃气味，应采取以下措施：

- 关断设备的燃气。
- 熄灭所有明火。
- 打开保护罩或取下盖子。
- 如果气味仍然存在，请远离设备，并立即呼叫您的燃气供应商或消防部门。

仅供户外使用：

如果存放在室内，请拆下LP储气瓶并留在户外。

为保证您的安全：

- 请勿在本设备或任何其他设备附近存放或使用汽油或其他易燃蒸气和液体。
- 不使用时，LP储气瓶不得存放在本设备或其他设备附近。
- 所有电源线和燃料供给软管应远离受热表面。
- 本设备在使用过程中应远离易燃材料。

点火前：

- 点火前，请阅读说明书。
- 点火前，请打开保护罩或取下盖子。
- 如果5秒钟内未点火，请关闭燃烧器控制器，等待5分钟并重复点火步骤。

重要防护措施

- 在使用户外产品之前，请仔细阅读本使用与保养指南，以降低火灾、触电或人身伤害的危险。
- 必须由有资质的安装人员、服务代理商或燃气供应商进行安装。
- 必须由Wolf工厂认证的服务部门执行质保服务。
- 确保户外产品正确安装并连接到供本设备使用的气体中。请勿在户外产品中使用木炭或其他材料。
- 确保户外产品连接到正确接地的RCD 220-240电源中。
- 让安装人员指明燃气切断阀的位置，以便在紧急情况下关闭供气。
- 如果有燃气味，则可能是燃气接头密封不佳或有燃气泄漏。应由Wolf工厂认证的服务部门或燃气供应商查明燃气泄漏的位置。
- 切勿改装本设备。
- 本设备的安装必须符合当地法规。
- 烤架背面和侧面与相邻可燃结构的最小间隙不得低于305 mm。本户外烹饪燃气用具不得位于架空且未受保护的可燃结构下方。
- 使用外部电源要求在安装时，本户外烹饪燃气用具必须按照当地法规进行电气接地。所有电源线或旋转式烤架电机线及燃料供给软管应远离受热表面。

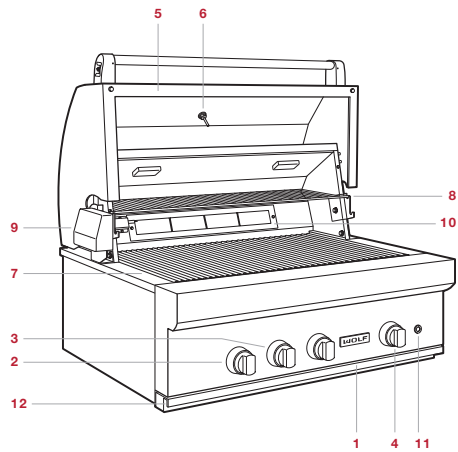
重要防护措施

- 安装燃气燃烧器时，其喷嘴务必正确安装在燃烧器风门内。如果未正确安装，燃气可能泄漏到燃烧器外并导致火灾，从而可能损坏烧烤架并造成人身伤害。
- 当选择烤架区域时，无论是便携式还是嵌入式应用，都应考虑受风、临近交通路线和供气管线长度等因素。
- 使用过程中请勿移动设备。
- 每次使用后关闭气瓶供气。
- 不使用时，必须与LP气瓶断开连接。
- 本户外烹饪燃气用具不得安装在休闲车辆和/或船上。
- 不得妨碍本设备的燃烧和通风的空气流通。确保气瓶壳体的通风口畅通无阻且无杂物。
- 用肥皂水溶液和刷子检查所有燃气接头有无泄漏。切勿使用明火。有关泄漏检测程序，请参阅户外燃气烤架安装指南。
- 每次使用前，请检查软管有无切口和磨损，这可能会影响安全性。
- 切勿点燃盖好的户外产品。
- 切勿在未安装集油盘并将其完全推至烤架后部的情况下使用烤架。
- 切勿将LP气瓶充满超过80%。
- 建议在处理热部件时使用防护手套。
- 用户不得操作制造商密封的部件。

户外燃气烤架特点

特点

1	产品铭牌
2	快速烧烤区旋钮
3	烤架燃烧器旋钮
4	旋转式烤架旋钮
5	保护罩
6	温度计
7	燃烧器炉排
8	加热架
9	旋转式烤架电机
10	旋转式烤架燃烧器
11	内部和旋钮灯按钮
12	承滴盘

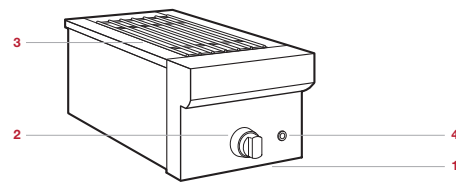


户外燃气烤架（所示为ICBOG36型号）。

户外模块特点

特点

1	产品铭牌
2	控制旋钮
3	燃烧器炉排
4	旋钮灯按钮（燃烧器模块）



户外燃气烤架（所示为燃烧器模块）。

户外烤架和模块

对于便携式应用, Wolf烤架车是专为适应烤架型号ICBOG30、ICBOG36和ICBOG42以及侧壁燃烧器而设计的。ICBOG54型号仅适用于嵌入式应用。

Wolf户外烤架和燃烧器模块是专为轻松放置到嵌入式机柜而设计的。对于户外烤架, 需使用绝缘衬垫将其安装在可燃机柜中。对于燃烧器模块, 则无需使用绝缘衬垫。

对于嵌入式应用, 可通过授权的Wolf经销商获取不锈钢副门和抽屉。

燃烧器额定功率

烤架燃烧器		
ICBOG30、ICBOG36、ICBOG42、ICBBM13、ICBSB13	7.3 kW	
ICBOG54	7.5 kW	
快速烧烤区		
ICBOG36、ICBOG42	7.3 kW	
ICBOG54	7.5 kW	
旋转式烤架		
ICBOG30	4.1 kW	
ICBOG36、ICBOG42	4.7 kW	
ICBOG54	(2) 4.1 kW	

准备开始

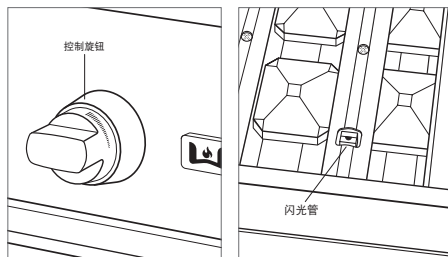
我们知道您迫不及待地想要动手烧烤，但在开始之前，请花些时间阅读本使用与保养指南。无论您是临时的还是专业的厨师，熟悉Wolf户外燃气烤架的安全守则、功能、操作和保养建议都会令您受益匪浅。

- 为确保完除去制作过程中的所有残留油渍，请将燃烧器控制旋钮转到🔥位置，并将烤架在关闭保护罩的情况下加热10分钟。初次试运行期间可能会有少量烟雾和气味。
- 使用前，请用热水和温和的清洁剂彻底清洁烤架。冲洗并用软布擦干。参见第9页中的保养建议。
- 确认已正确组装所有组件。
- Wolf户外产品是专为使用天然气或液化石油气而制造的。检查产品铭牌以获取具体型号的燃气类型。如果本产品与您的燃气类型不符，请与授权的Wolf经销商联系。

烤架操作

燃烧器点火

- 1 完全打开保护罩。切勿尝试在关闭保护罩的情况下点燃烤架。请取下模块盖子。
- 2 打开燃气供应切断阀。
- 3 推入燃烧器控制旋钮，并确认热表面点火器发光。热表面点火器位于闪光管内部的燃烧器炉排下方（对于模块，位于燃烧器后部）。请参见下图。
- 4 确认发光后，推入并将控制旋钮逆时针转到🔥位置。按住旋钮五秒钟。看到火焰后，释放旋钮。如果燃烧器在五秒钟内无法点火，请将旋钮转到🔸位置，等待五分钟并重复点火步骤。
- 5 盖上保护罩并使烤架预热，直到温度计上显示所需的温度。



燃烧器控制旋钮。

闪光管位置。

手动点火

如果没有电源，可使用多功能点火器手动点燃表面燃烧器。

- 1 完全打开保护罩。切勿尝试在关闭保护罩的情况下点燃烤架。请取下模块盖子。
- 2 打开燃气供应切断阀。
- 3 推入并将控制旋钮逆时针转到🔥位置。按住旋钮五秒钟。
- 4 经由燃烧器炉排和闪光管顶部附近（对于模块，靠近燃烧器顶部），插入多功能点火器（或由所提供挂绳固定的火柴）。看到火焰后，释放旋钮。如果燃烧器在五秒钟内无法点火，请将旋钮转到🔸位置，等待五分钟并重复点火步骤。

警告

点火时，始终保持脸部和身体尽可能远离烤架。

普通烧烤

- 1 点火后，使烤架燃烧器在所需的加热设置下预热10分钟。
- 2 将食物放在烤架上，烤至所需的温度或熟度，在烹饪时间过半时翻转食物。必要时可调整加热设置。燃烧器控制旋钮可以设置在🔥与🔥之间的任何位置。
- 3 取出食物或转移到加热架保温。
- 4 使烤架冷却。每次使用后清洁承滴盘。

红外快速烧烤燃烧器

开始烧烤时，在红外快速烧烤燃烧器上快速烤牛排和其他肉类有助于锁住美味的肉汁。在烤架燃烧器上快速烤肉，然后正常烧烤。

- 1 点火后，使红外快速烧烤燃烧器在🔥位置预热10分钟。
- 2 肉块每侧最多快烤两分钟，然后将食物移至烧烤区。

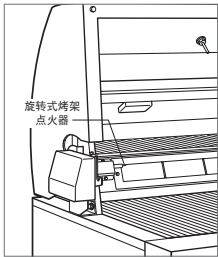
烤架操作

旋转式烤架烧烤

旋转式烤架在红外燃烧器的前部旋转食物，可实现均匀烧烤及更多汁的味道。来自外部烤架燃烧器的^①上的额外辐射热量可加快烧烤时间。必须关闭保护罩。用于烧烤大块烤肉和整只禽类。建议在处理热部件时佩戴防护手套。

当不使用时，旋转式烤架电机应存放在受保护的区域。

- 1 将旋转式烤架电机安装在电机支架上并将其插头插入电源插座。
- 2 将食物插入烤肉叉杆的中间，并通过拧紧翼形螺钉固定肉叉的两端。确保食物保持均衡。
- 3 将烤肉叉杆插入旋转式烤架电机的所需位置。
- 4 将涂油盘放在食物下方以承接滴落物。
- 5 推入并将旋转式烤架旋钮逆时针转到^②位置。旋转式烤架点火器位于旋转式烤架燃烧器旁的后面板上。请参见下图。
- 6 盖上保护罩，并使旋转式烤架燃烧器在所需的加热设置下预热10分钟。
- 7 将烤肉叉杆及食物放入旋转式烤架电机。烤至所需的温度或熟度。
- 8 要取下烤肉叉杆，请在旋转式烤架电机上稍微抬起并拉出叉杆。

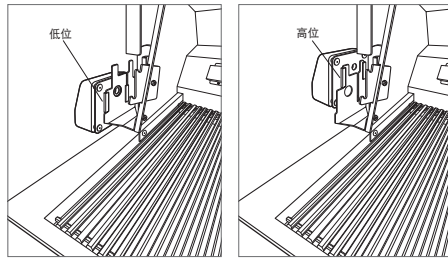


旋转式烤架燃烧器。

旋转式烤架位置

两位置旋转式烤架允许不同大小的食物在距离红外旋转式烤架燃烧器的适当距离进行烧烤。最大负载为11 kg。

- 1 将旋转式烤架电机安装在低位用于大负载，或高位用于小负载。请参见下图。在低位时，电机插座孔将与烤肉叉座架的下槽口对齐，在高位时则与上槽口对齐。
- 2 将烤肉叉杆插入电机插座孔，并将叉杆放在每个烤肉叉座架的适当槽口上。
- 3 对于大负载，取下燃烧器炉排，并将涂油盘放在压块托盘的顶部以承接滴落物。对于小负载，将涂油盘放在燃烧器炉排的顶部。



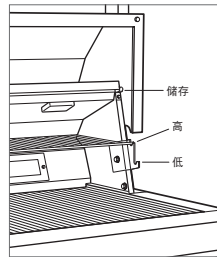
低位旋转式烤架。

高位旋转式烤架。

加热架

加热架有三个位置。在高或低位加热食物或不使用时，放置在顶部支撑钩上作为储存位置。请参见下图。

必须从高位卸下加热架并旋转180°，以作为低位和储存位置。在旋转式烤架操作期间，必须取下加热架或置于储存位置。



加热架。

烟熏盒

烤架附带的密封烟熏盒可装入浸泡过的木屑，以烟熏增强食物口感。烟熏盒可能会随着热量变化而稍微翘曲，但冷却后即可恢复其原始形状。

- 1 拆下一节燃烧器炉排并将其余部分滑开，以露出中心。取出不带闪光管的中心半块式压块托盘。
- 2 将烟熏盒安装在压块托盘的位置。烟熏盒将位于燃烧器上方。为获得最佳效果，请将烟熏盒放在烤架中央。
- 3 将浸泡过的木屑加入烟熏盒。
- 4 将烟熏盒下的燃烧器的控制旋钮转到^③位置。烟熏开始后，将加热转到所需设置。
- 5 将燃烧器炉排部分放置在烟熏盒上方，并将食物直接放在炉排上。
- 6 每隔30至45分钟，将炉排部分滑到一侧以接近烟熏盒。搅拌木屑，需要时继续添加木屑。
- 7 将食物烤至所需的温度、熟度或烟熏增强度。

▲ 注意

不得在红外快速烧烤燃烧器上使用烟熏盒。

烤架照明灯

户外燃气烤架配有卤素内部照明和控制旋钮的LED指示灯，以供夜间烧烤使用。

使用位于烤架前面板上的按钮，可打开和关闭内部照明灯和旋钮指示灯。当保护罩关闭后，内部照明灯自动关闭，但控制旋钮指示灯将继续保持开启状态。

内部照明灯需使用10W、G4型的卤素灯泡，可通过授权的Wolf经销商获取。

灯泡更换

重要提示：更换卤素灯泡时请使用纸巾，以防止手指上的油渍接触灯泡。否则，会缩短灯泡的使用寿命。

- 1 从电源插座上拔下烤架，并在更换前让卤素灯泡冷却下来。
- 2 使用螺丝刀推入其中一个侧固定支架，取下灯泡保护玻璃。
- 5 通过直接拨出的方式取下旧的卤素灯泡。
- 6 使用纸巾处理新的卤素灯泡，将灯泡牢固插入插座，并更换灯泡保护玻璃。

⚠ 注意

处理灯泡时应小心。卤素灯泡瞬间变热，相邻部件可能会保持热量。

保养建议

清洁

不锈钢	烤架冷却后，使用非腐蚀性的不锈钢清洁剂和无绒软布进行清洁。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。可使用蘸有不锈钢清洁剂的温和磨蚀性百洁布除去烘烤残渣。请勿使用钢丝绒球。由于燃烧器放出的强烈热量，部分不锈钢区域变色是正常现象。
烤架内部	将所有烤架燃烧器置于🔥位置（包括快速烧烤但不包括旋转式烤架燃烧器）。在关闭保护罩的情况下，让烤架加热10-12分钟。关闭燃烧器，让烤架完全冷却。取出燃烧器炉排和压块托盘。使用保鲜膜盖好燃烧器管和红外快速烧烤燃烧器，并根据说明使用烤箱清洁剂清洁内部。
燃烧器炉排	炉排仍然很热时，用烤架刷和水用力擦洗。所产生的蒸汽会松动压块和承滴盘上的食物残渣松散。请勿在红外快速烧烤燃烧器上的位置清洁燃烧器炉排部分。液体不得与快速烧烤燃烧器接触。可旋转炉排进行清洁。
烤架燃烧器	定期检查烤架燃烧器中是否有蜘蛛、昆虫和其他障碍物。清除障碍物。 重要提示： 蜘蛛和昆虫可能嵌入燃烧器，从而导致火灾和烤架损坏。
红外快速烧烤燃烧器	清洁快速烧烤燃烧器的保护罩，并定期清除粘附的残渣。为避免损坏瓷砖，请勿让液体与红外快速烧烤燃烧器接触。不得将压块托盘放在快速烧烤燃烧器上。
陶瓷压块 压块托盘	将所有烤架燃烧器置于🔥位置（包括快速烧烤但不包括旋转式烤架燃烧器）。在关闭保护罩的情况下，让烤架加热10-12分钟。关闭燃烧器，让烤架完全冷却。取出压块托盘并擦拭干净。
烟熏盒	烤架冷却后，取出烟熏盒并清空，然后用温水和温和的清洁剂进行清洁。
承滴盘	烤架冷却后，将承滴盘滑出并擦拭干净。为避免油脂发生火灾，每次使用后都应清洁承滴盘。

故障排除

燃烧器不点火。

- 推入燃烧器控制旋钮，并确认点火器发光。
- 确认烤架和家中断路器的电源已打开。
- 确认GFCI/RCD未跳闸。
- 清洗存在残存空气的线路。
- 若无电源可用，可以手动点燃燃烧器。请参见第7页。

热表面点火器不工作。

- 查明烤架和家中断路器的电源是否打开。
- 查明GFCI/RCD是否跳闸。

燃烧器无法正常加热。

- 查明是否正确供气。
- 查明燃气供应管路是否弯曲或扭结。
- 预热燃烧器10分钟。
- 检查烤架燃烧器和喷射管有无蜘蛛、昆虫或其他障碍物。

警告

蜘蛛和昆虫可能嵌入燃烧器，从而导致火灾和烤架损坏。

燃烧器火焰吹熄。

- 查明是否正确供气。
- 如果受风力影响，请提供风力封挡。

燃气有气味。

- 请联系Wolf工厂认证的服务部门或燃气供应商，检查是否有燃气泄漏。

出现过火焰。

- 清洁燃烧器炉排。
- 肉类脂肪过多或烧烤温度过高。

内部照明灯或控制旋钮指示灯不工作。

- 查明烤架和家中断路器的电源是否打开。
- 查明GFCI/RCD是否跳闸。
- 可能需要更换内部照明灯泡。

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6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。此信息应记录在第2页中。

Wolf Appliance国际室外有限质保*

供住宅使用

一年质保**

自最初安装之日起一年，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。

*产品必须获准可供室外使用，并通过型号和序列号指定。

**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

9012581 REV-A

4/2017

