

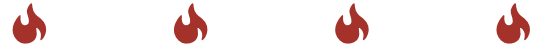
FRYER MODULE
USE & CARE GUIDE

MÓDULO DE FREIDORA GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

FRITEUSE GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

FRIGGITRICE INFORMAZIONI SU USO E MANUTENZIONE

WOLF[®]



ENGLISH

Introducing the Wolf Fryer Module	3
Safety Instructions and Precautions	4
Wolf Fryer Module Features	6
Wolf Fryer Module Use & Care	7
Wolf Troubleshooting Guide	14
Wolf Service Information	15

ESPÁNOL

Presentación del módulo de freidora de Wolf	19
Precauciones e instrucciones de seguridad	20
Características del módulo de freidora de Wolf	22
Uso y mantenimiento del módulo de freidora de Wolf	23
Guía de localización y solución de problemas de Wolf	30
Información de mantenimiento de Wolf	31

FRANÇAIS

Présentation de la friteuse Wolf	33
Instructions et mesures de sécurité	34
Caractéristiques de la friteuse Wolf	36
Utilisation et entretien de la friteuse Wolf	37
Guide de dépistage des pannes Wolf	44
Service après-vente Wolf	45

ITALIANO

Presentazione della friggitrice Wolf	47
Precauzioni e istruzioni di sicurezza	48
Caratteristiche della friggitrice Wolf	50
Uso e manutenzione della friggitrice Wolf	51
Guida alla soluzione dei problemi Wolf	58
Informazioni sull'assistenza Wolf	59



WOLF[®]

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

▲ CAUTION

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

▲ WARNING

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

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



THANK YOU

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

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

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

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

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

⚠ WARNING

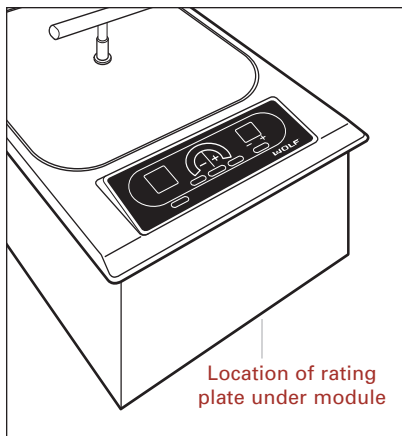
This fryer module must be installed at least 381 mm away from any open-flame cooking device. The open flame may cause ignition of oil.

⚠ WARNING

This fryer module must be installed at least 381 mm away from a Wolf steamer module, as contact between water and hot oil may cause burns from steam and hot oil.

CONTACT INFORMATION

Website:
wolfappliance.com



Rating plate location

SAFETY INSTRUCTIONS AND PRECAUTIONS



WHAT TO DO

- **IMPORTANT NOTE:** Read all instructions before using this appliance.
- **Read this Use & Care Information carefully before using your new fryer module** to reduce the risk of fire, electric shock or injury to persons.
- **Make certain your unit is properly installed and grounded by qualified personnel.**
- **Use sturdy, properly insulated gloves or pot holders.** Dish towels or other substitutes can become entangled, causing burns. Keep pot holders dry. Wet pot holders create steam and cause burns. Keep pot holders away from open flames when lifting or moving utensils.
- **Use only the fryer baskets that accompany the fryer module,** unless otherwise stated in the Use & Care Information.
- **Always properly clean and maintain the appliance** as recommended in the Use & Care Information.
- **The appliance lid must only be placed over the deep fryer after it has cooled down.**

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

This fryer module must be installed at least 381 mm away from any open-flame cooking device. The open flame may cause ignition of oil.

⚠ WARNING


This fryer module must be installed at least 381 mm away from a Wolf steamer module, as contact between water and hot oil may cause burns from steam and hot oil.

⚠ CAUTION

Fats and oils can ignite easily if they get overheated. Keep all flames away from the appliance.



WHAT NOT TO DO

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

FRYER MODULE FEATURES



Model ICBIF15/S

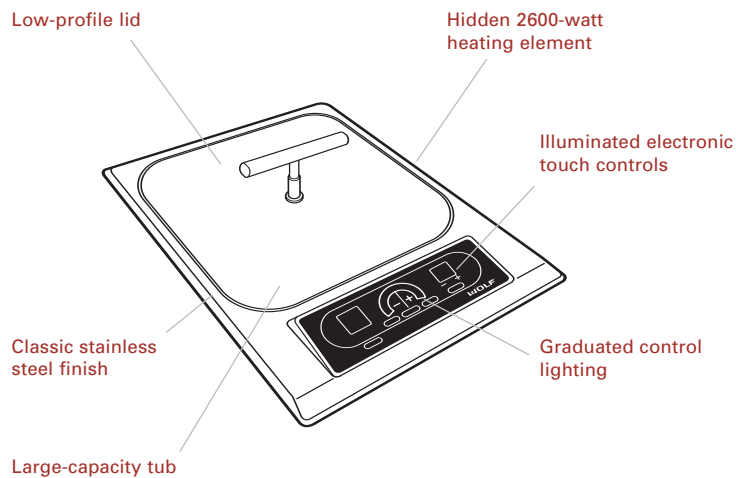
- Integrated design allows for use with multiple modules or cooktop units
- Stainless steel top construction with classic stainless steel finish
- Hidden 2600-watt heating element
- Illuminated electronic touch controls with graduated control lighting
- Large 3.8 L capacity tub
- Three baskets included—one large and two small, side by side, each with wire basket hanger
- Low-profile lid
- Independent digital timer
- Digital temperature readout and preheat indicator
- Child safety lock mode
- Easy manual locking drain capability
- CE certified



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

MODEL ICBIF15/S

Electric Fryer Module





FRYER MODULE

The Wolf fryer module has an electronic temperature control that will enable you to seal in flavor without absorbing any unnecessary grease. In addition, the large fryer will enable you to handle large portions of small items or a food as large as a cornish hen.

FRYER MODULE ASSEMBLY

Place the wire basket hanger into the fryer basin. Hang either the large or small fryer baskets onto the basket hanger.

The low-profile lid cannot be placed on either the large or small fryer baskets until the handles are collapsed. To collapse the handles, pull the handle apart just above the basket and rotate the handle inward.

IMPORTANT NOTE: The wire basket hanger is reversible. The baskets have hangers on both ends so that you can latch them in the front or back, whichever you prefer.

VENTILATION OPTIONS

IMPORTANT NOTE: It is recommended that you operate the Wolf electric fryer module with either a Wolf cooktop or Pro ventilation hood or hood liner. Contact your Wolf dealer for details.

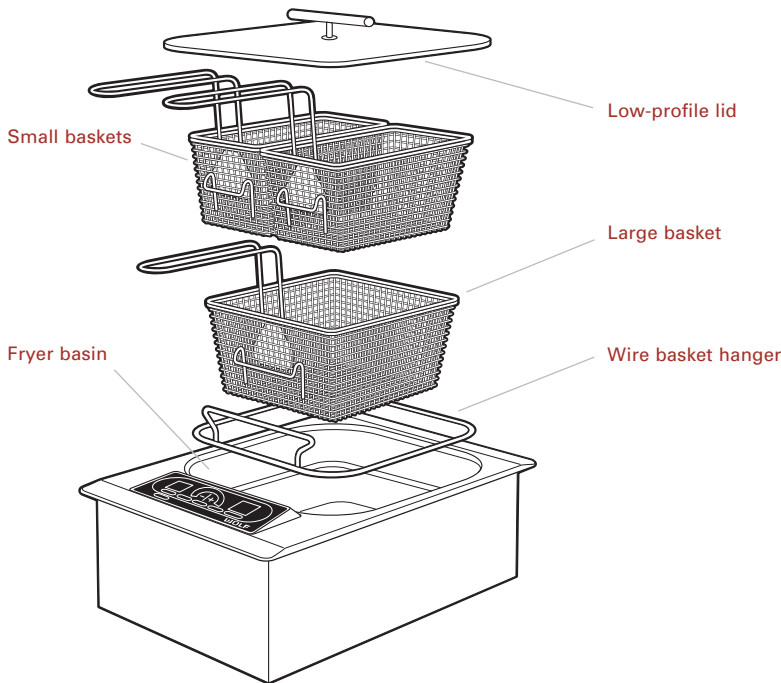
- **Cooktop Wall Hood** – 762 mm or 914 mm widths in classic stainless steel.
- **Cooktop Island Hood** – 1067 mm width in classic stainless steel.
- **Pro Wall Hood** – 559 mm, 610 mm or 686 mm depths and 762 mm to 1676 mm widths in classic stainless steel.
- **Pro Island Hood** – 914 mm to 1676 mm widths in classic stainless steel.
- **Pro Hood Liner** – available in widths to accommodate 914 mm to 1524 mm hoods.

All hoods have welded seams, sealed halogen lighting and removable, dishwasher-safe filters.

IMPORTANT NOTE: Wolf does not recommend the use of downdraft ventilation with the electric fryer module.

ACCESSORIES

Optional accessories are available through your Wolf dealer.



Fryer module assembly



FRYER MODULE OPERATION

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Clean your fryer module thoroughly with hot water and a mild detergent. Rinse and dry with a soft cloth. This removes any residual oil and grease left on the surface from the manufacturing process.

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



During the initial period of use, you may smell a light burning odor or see light smoke. Both these conditions are normal with a new fryer module.





⚠ CAUTION
Oil must be added to the fryer basin before turning the unit on. Serious injury or damage to the fryer module may result when pouring oil into a heated fryer basin.

⚠ CAUTION
Do not use abrasive cleaners; they will permanently scratch the surface.

MODES OF OPERATION




LOCK MODE

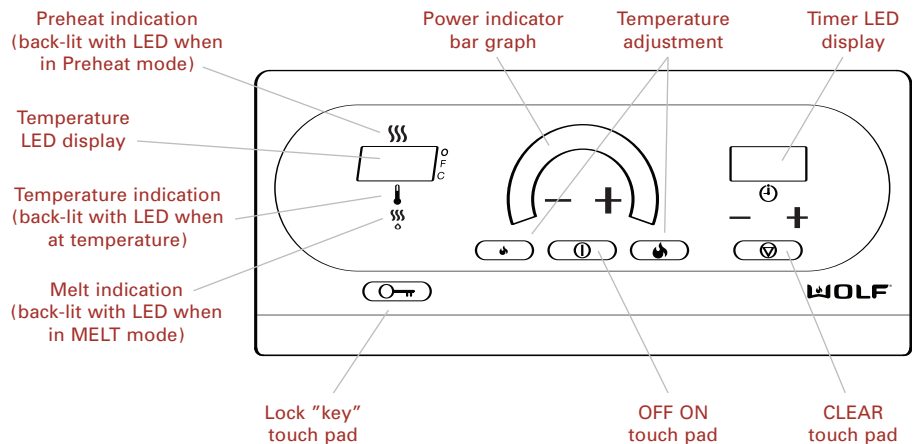
In **Lock mode**, all touch pad operations on the control panel are disabled and the heating element is deenergized. A steady glowing light in the  touch pad indicates that the unit is locked. Refer to the illustration below for location of the  touch pad.

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

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

IDLE MODE

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




Touch control panel





FRYER MODULE OPERATION




SETTING CONTROLS

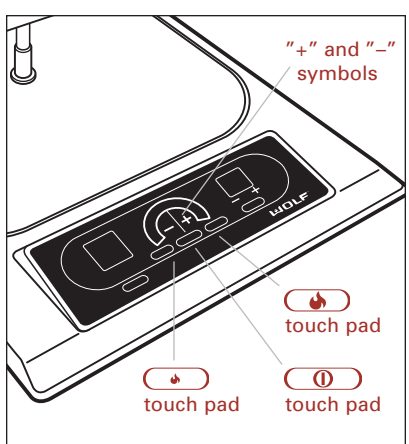
The control panel of your electric fryer module is illuminated and features touch controls with graduated-control lighting and temperature display. Refer to the illustrations below.

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

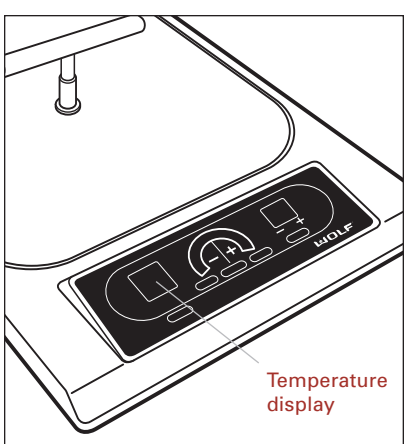
- Touch the "+" symbol to set the temperature to 175°C and complete the activation.
- Touch the "-" symbol to set the temperature to 175°C and complete the activation.
- Touch  to set the temperature to 205°C and complete the activation.
- Touch  to set the temperature to 90°C and complete the activation.

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

- Touch the "+" symbol to increase the temperature set point.
- Touch the "-" symbol to decrease the temperature set point.
- Touch  to increase the temperature set point to 205°C.
- Touch  to decrease the temperature set point to 90°C.
- Touch  to turn the unit off.









Touch control panel




Temperature readout display

DEEP-FRYING OPERATION

- 1) Fill the fryer basin with oil until level with the oil level line, or approximately 4.7 L.
- 2) Place the wire basket hanger into the fryer basin.
- 3) Touch  to turn the unit on.
- 4) Touch   or the "+", or "-" symbol to set the temperature and preheat. Always preheat the fryer except when using the melt feature. When the fryer is in preheat mode the  symbol is backlit and when the fryer is at temperature the  symbol is backlit.
- 5) When preheating, the actual temperature and set point will toggle back and forth in the display. Once the set point is reached, the fryer will beep once, the display will show the set point temperature, and the indicator light behind the  symbol will turn off.
- 6) Once preheat is finished, add food to one of the fryer baskets and hang the basket on the wire basket hanger positioned in the fryer basin.

IMPORTANT NOTE: Do not cover the fryer module while deep-frying. The cover is for storage only.




- 7) Remove the fryer basket from the fryer basin using dry pot holders.
- 8) Touch  to turn the unit off.



CAUTION


When hanging fryer basket onto the basket hanger in the fryer basin, use dry pot holders to protect hands from hot oil burns.

MELT FEATURE**WARNING**

To avoid damage to the fryer, melt all solid fats before attempting to heat to deep-frying temperature. This also prevents heating oils to unsafe temperatures.

To initiate the  feature touch the  button. Do not preheat the fryer when using the  feature.

When the  feature is initiated the  symbol is backlit. A low-heat setting is maintained for 10 minutes. After the 10-minute low-heat cycle, the indicator light goes out and the fryer heats to and maintains an oil temperature setting of 90°C.

The  feature will not initiate if the oil temperature is above 50°C. The fryer will heat to and maintain an oil temperature setting of 90°C.

THE COLD ZONE

In the bottom of the fryer, there is an area that has no heat under it called the cold zone. This area collects any water from the food as well as food particles that separate from dried foods. This cold area prevents oil from foaming over as well as from breaking down over prolonged heating time.

HOT OIL INDICATOR

When the fryer is turned off after use, the temperature display will remain illuminated, showing the oil temperature. This display will remain on until the temperature of the oil has cooled to below 60°C, even if the unit is in **Lock mode**.

**MANUAL DRAIN** OPERATION**⚠ CAUTION**


The oil will be hot. Before opening the drain valve, make sure that the oil has cooled significantly—below 60°C — before draining oil into a heat-resistant bucket. The temperature display will continue to show oil temperature until the oil has cooled to below 60°C, even if the unit is off or in Lock mode.

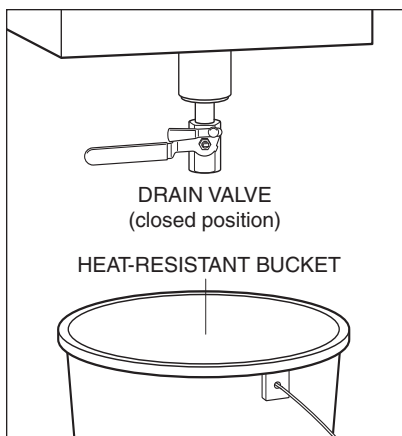
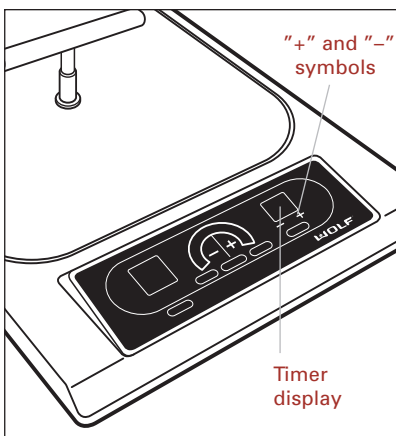
IMPORTANT NOTE: The fryer module must be installed in a base cabinet that allows access to the manual drain valve for draining the oil. A heat-resistant bucket must be positioned under the drain outlet to accept the oil. The bucket must be able to hold 7.6 L.

To open the manual drain valve, push in the safety latch as you turn the drain valve handle downward. Refer to the illustration below.

TIMER OPERATION

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

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

**Manual drain valve****Timer controls**

**DEEP-FRYING TIPS**

- The “smoke point” temperature is when oil begins to decompose and visible smoke is given off. Refer to the following chart.
- For deep-frying, it is best to use an oil that has a smoke point above 205°C.
- Never add oil to the fryer basin above the oil level line.
- Clarify oil by putting several slices of raw potato in cooled oil and reheat slowly, stirring occasionally until the oil reaches 175°C or the potato starts to brown. Discard potato and strain.
- If the oil is not hot enough, oil will reach the internal part of food before the coating cooks enough to form a protective layer, resulting in greasy food.
- If the oil is too hot, the coating will burn from the direct heat of the oil before the food has had time to cook.
- Deep-fry only small batches of food at a time. Deep-frying too much food will lower the oil temperature enough to cause greasy food.
- Remove ice from frozen food before deep-frying to avoid popping of oil.
- Moist or frozen food can lead to excessive foaming when first submerged in oil. To avoid this, lower the food slowly into the oil.
- For deep-frying, it is best to use the same oil no more than three times, since repeated use will lower the smoke point. After each use, remove any food particles from the oil.
- After allowing the oil to cool, cover the fryer with the low-profile lid to prevent contamination of the oil.

SMOKE POINT TEMPERATURES

Canola Oil , refined	205°C
Corn Oil , refined	230°C
Lard	180°C – 205°C
Olive Oil , pure	140°C
Olive Oil , extra virgin	205°C
Peanut Oil	230°C
Safflower Oil	230°C
Shortening	180°C – 190°C
Vegetable Oil	225°C – 230°C

⚠ CAUTION

Oil must be added to the fryer basin before turning the unit on. Serious injury or damage to the fryer module may result if oil is poured into a heated fryer basin.


⚠ CAUTION

To protect hands from oil burns, wear heavy plastic gloves when deep-frying.

**CARE** RECOMMENDATIONS

COMPONENT	CARE RECOMMENDATION
Fryer Module Frame and Lid Stainless steel	<p>CAUTION: Make sure the fryer module is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the unit.</p> <p>Exterior Cleaning: Use a soft, nonabrasive stainless steel cleaner like Signature Polish and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth, followed with a dry microfiber cloth. All work should follow the same grain direction as the finish. Best results are obtained by keeping the cloth in continuous contact with the metal.</p> <p>For best results, wipe up spills and splatters as they occur and immediately after the module has cooled. If splatters are allowed to dry, they may permanently damage or stain the finish.</p> <p>CAUTION: Do not use abrasive cleaners (e.g., Comet or Soft Scrub); they will permanently scratch the surface.</p>
Fryer Basin Stainless steel	<p>After emptying the oil from the fryer basin, pour 3.8 L water with dish soap into the empty basin. Scrub with a nylon brush. Rinse well and drain. Dry thoroughly.</p> <p>WARNING: If the fryer basin is not dried thoroughly, excess water may spatter hot oil, causing burns.</p> <p>WARNING: Pay particular attention to the drain outlet and manual valve when emptying, as oil may be hot. Allow unit to cool.</p>
Fryer Baskets Nickel-coated wire mesh	Both the large and small fryer baskets can be cleaned by hand with warm soapy water or placed in the dishwasher.
Basket Hanger Nickel-coated wire mesh	The wire basket hanger can be cleaned by hand with warm soapy water or placed in the dishwasher.
Control Panel Ceran glass	Use warm soapy water with a soft cloth to remove fingerprints and residual food and water stains from the control panel. Apply cleaner to the cloth before wiping panel. Do not use aggressive commercial cleaners, as they may damage the assembly.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Nothing works	<p>Module is not connected to a proper electrical circuit.</p> <p>Fuse is blown or circuit breaker is tripped.</p> <p>No electricity to the module.</p> <p>Module is in Lock mode.</p>	<p>Have an electrician verify that the proper voltage is being applied to the module.</p> <p>Have an electrician replace the fuse or reset the circuit breaker.</p> <p>Have an electrician check the house power supply. Unlock the control (see page 10).</p>
“LO” appears in the temperature display	<p>Fryer module was started with no oil.</p> <p>Oil level is too low in the fryer basin.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Press the  touch pad. 2) Add oil to the appropriate level. 3) Unlock the control. 4) Resume operation of the control. After adding oil, the control may take a few minutes to reset.



SERVICE INFORMATION

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

Model Number _____

Serial Number _____

Installation Date _____

Wolf Dealer and Phone

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Before calling your Wolf dealer or regional distributor, refer to the Troubleshooting Guide on page 16. Check the household fuse or circuit breaker to see if it has been blown or tripped and that the electrical connection to the appliance has not been disconnected. A power outage may also have caused a disruption in service.

**CONTACT
INFORMATION**

Website:
wolfappliance.com

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

©Wolf Appliance Company, Inc. all rights reserved.



WOLF[®]

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

▲ PRECAUCIÓN

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

▲ AVISO

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

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



GRACIAS

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

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

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

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

NOTA IMPORTANTE: Aunque no es obligatorio, se recomienda utilizar una campana extractora con el módulo de freidora eléctrico de Wolf.

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Página Web:
wolfappliance.com

⚠ AVISO

Este módulo de freidora debe instalarse con una separación de al menos 381 mm con respecto a cualquier dispositivo de cocción de llama descubierta. La llama puede hacer que el aceite se encienda.

⚠ AVISO

Este módulo de freidora debe instalarse manteniendo una distancia de al menos 381 mm respecto al módulo de vaporizador de Wolf ya que el contacto entre el agua y el aceite caliente puede causar quemaduras provocadas por el vapor y el aceite caliente.



Ubicación de la placa de voltaje

PRECAUCIONES E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



QUÉ DEBE HACER

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

⚠ AVISO

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

⚠ AVISO

Este módulo de freidora debe instalarse con una separación de al menos 381 mm con respecto a cualquier dispositivo de cocción de llama abierta. La llama puede hacer que el aceite se encienda.

⚠ AVISO


Este módulo de freidora debe instalarse manteniendo una distancia de al menos 381 mm respecto al módulo de freidora de Wolf ya que el contacto entre el agua y el aceite caliente puede causar quemaduras provocadas por el vapor y el aceite caliente.

⚠ PRECAUCIÓN

La grasa y el aceite pueden encenderse con facilidad si se recalientan. Mantenga las llamas alejadas del aparato.



QUÉ NO DEBE HACER

- **No debe dejar a los niños solos o descuidados en un área en la que se esté utilizando un módulo de freidora.** No permita que los niños se sienten, estén de pie ni jueguen en o alrededor de la freidora en ningún momento. No almacene artículos que puedan interesar a los niños alrededor o debajo de la freidora.
- **Cuando esté utilizando el módulo de freidora, no toque la freidora ni las áreas circundantes.** Estas superficies pueden llegar a calentarse en extremo y pueden causar quemaduras. Asegúrese de que todos los mandos están apagados tocando el mando digital  y compruebe que la unidad se ha enfriado antes de tocar o limpiar las superficies.
- **No deje nunca desatendido el módulo de freidora.**
- **No utilice agua en los incendios producidos por grasa.** Baje el fuego o la llama o utilice un agente químico seco o un extintor de espuma.
- **Los incendios en la ropa son peligros potenciales. No lleve mangas largas demasiado holgadas cuando se encuentre alrededor de la freidora.** Este tipo de prenda se puede enganchar fácilmente en las asas de las cestas o se puede incendiar con las llamas. No debe llevar ropa altamente inflamable, especialmente tejidos sintéticos, mientras está cocinando.
- **No repare ni cambie ninguna pieza del módulo de freidora a menos que se recomiende específicamente en los documentos que se proporcionan con este aparato.** Todas las tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un centro de asistencia técnica autorizado de Wolf.
- **No forre el módulo de freidora con papel de aluminio.**
- **No ponga nunca el módulo en funcionamiento cuando esté vacío.** Añada el aceite que sea necesario para mantener el nivel de aceite en el nivel mínimo marcado en la cubeta o por encima de dicho nivel.
- **No utilice el módulo de freidora para calentar una habitación.**
- **Este aparato es sólo para uso doméstico y no debe ser utilizado con ningún otro propósito.**
- **No almacene materiales explosivos, combustibles e inflamables cerca del módulo de freidora o en los armarios circundantes.**
- **No caliente recipientes de alimentos de metal o cristal que no estén abiertos en el módulo de la freidora.** Si lo hace, se puede crear una presión que puede hacer que el recipiente explote, pudiendo causar heridas físicas graves o daños en el módulo.

CARACTERÍSTICAS DEL **MÓDULO DE FREIDORA**



Modelo ICBIF15/S

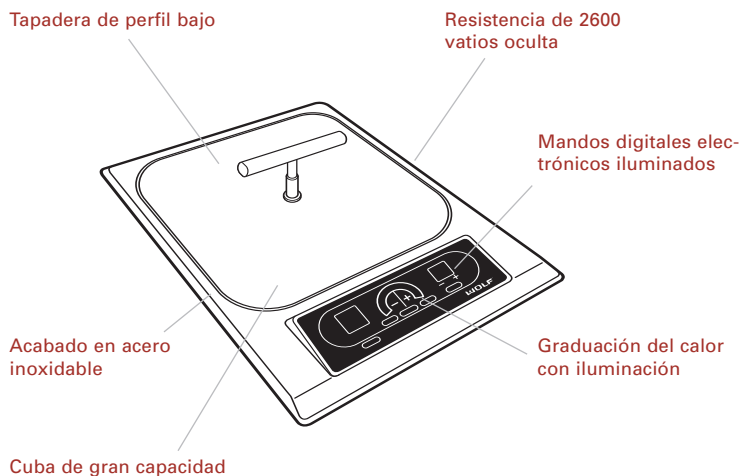
- Diseño integrado que permite utilizar la unidad con varios módulos o superficies de cocción
- Superficie de acero inoxidable con acabado en acero inoxidable clásico
- Resistencia de 2600 vatios oculta
- Mandos digitales electrónicos iluminados con graduación del calor con iluminación
- Cuba grande de 3,8 L de capacidad
- Tres cestas incluidas— una grande y dos pequeñas side-by-side, cada una de ellas con un asa metálica
- Tapadera de perfil bajo
- Temporizador digital independiente
- Lector de temperatura digital e indicador de precalentamiento
- Modo de bloqueo de seguridad para niños
- Capacidad de bloqueo de drenaje manual sencillo
- Certificado CE



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

MODELO ICBIF15/S

Módulo de freidora eléctrica





MÓDULO DE **FREIDORA**

El módulo de freidora de Wolf tiene un control de temperatura electrónico que le permitirá mantener los sabores sin que los alimentos absorban grasa innecesaria. Además, la freidora grande le permite introducir porciones grandes de alimentos pequeños o alimentos tan grandes como una gallina.

MONTAJE DEL MÓDULO DE FREIDORA

Coloque el soporte de la cesta en la cubeta de la freidora. Cuelgue la cesta grande o las cestas pequeñas en el soporte de la cesta.

La tapadera de perfil bajo no se puede colocar en las cestas pequeñas ni en la grande hasta que las asas se contraigan. Para contraer las asas, empuje el asa por encima de la bandeja y gire el asa hacia adentro.

NOTA IMPORTANTE: El soporte de la cesta es reversible. Las cestas tienen soportes en ambos lados para que pueda engancharlas por donde prefiera, por la parte trasera o por la delantera.

OPCIONES DE **VENTILACIÓN**

NOTA IMPORTANTE: Se recomienda que utilice el módulo de freidora eléctrico de Wolf con una superficie de cocción de Wolf o con un extractor de superficie o campana integrable de la serie Pro. Póngase en contacto con su distribuidor de Wolf para obtener más detalles.

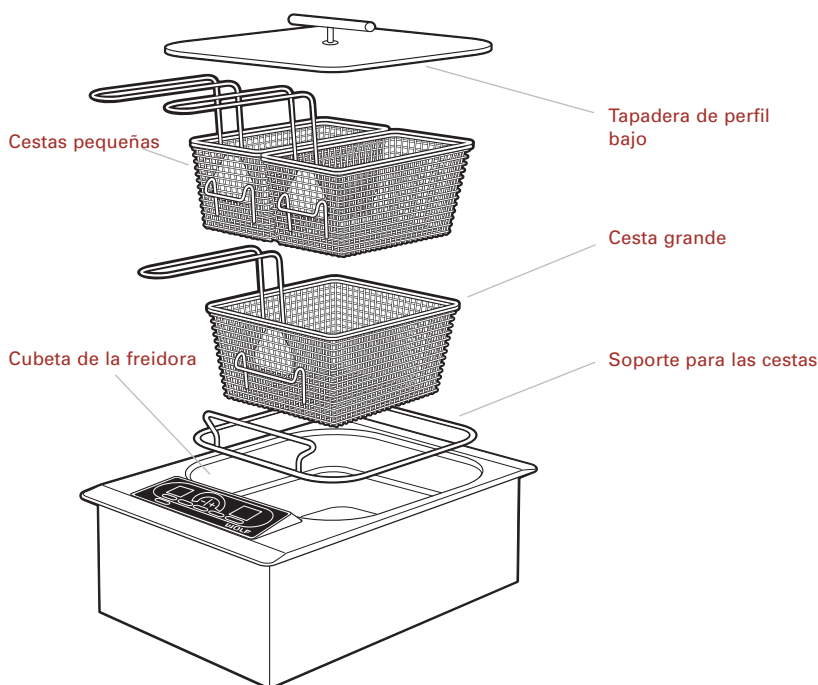
- **Campana de pared** – 762 mm ó 914 mm de ancho en acero inoxidable clásico.
- **Campana isla** – 1067 mm de ancho en acero inoxidable clásico.
- **Campana de pared Pro** – 559 mm, 610 mm ó 686 mm de fondo y 762 mm a 1676 mm de ancho en acero inoxidable clásico.
- **Campana isla Pro** - 914 mm a 1676 mm de ancho en acero inoxidable clásico.
- **Campana integrable Pro** – disponible en distintos anchos para que se pueda adaptar a campanas de 914 mm a 1524 mm.

Todas las campanas tienen uniones soldadas, iluminación alógena hermética y filtros extraíbles que se pueden lavar en el lavavajillas de manera segura.

NOTA IMPORTANTE: Wolf no recomienda utilizar el extractor de superficie con el módulo de freidora eléctrico.

ACCESORIOS

Podrá disponer de accesorios opcionales a través de su distribuidor de Wolf.



Montaje del módulo de la freidora



FUNCIONAMIENTO DEL **MÓDULO DE FREIDORA**

ANTES DE UTILIZAR EL MÓDULO POR PRIMERA VEZ

Limpie a fondo el módulo de freidora con agua caliente y detergente suave. Aclare el módulo y séquelo con un paño suave. De esta manera eliminará los restos de aceite y grasas que hayan quedado en la superficie durante el proceso de fabricación.

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



Durante el periodo de utilización inicial, es posible que huelga un poco a quemado o que salga un poco de humo. Estas condiciones son normales al utilizar el módulo de freidora por primera vez.





⚠ PRECAUCIÓN
Debe añadir el aceite a la cubeta de la freidora antes de encender la unidad. Si echa aceite en la cubeta de la freidora cuando ésta esté caliente, es posible que pueda sufrir heridas graves o que resulte dañado el módulo de freidora.

⚠ PRECAUCIÓN
No utilice limpiadores abrasivos ya que pueden rayar la superficie permanentemente.

MODOS DE FUNCIONAMIENTO




MODO DE BLOQUEO

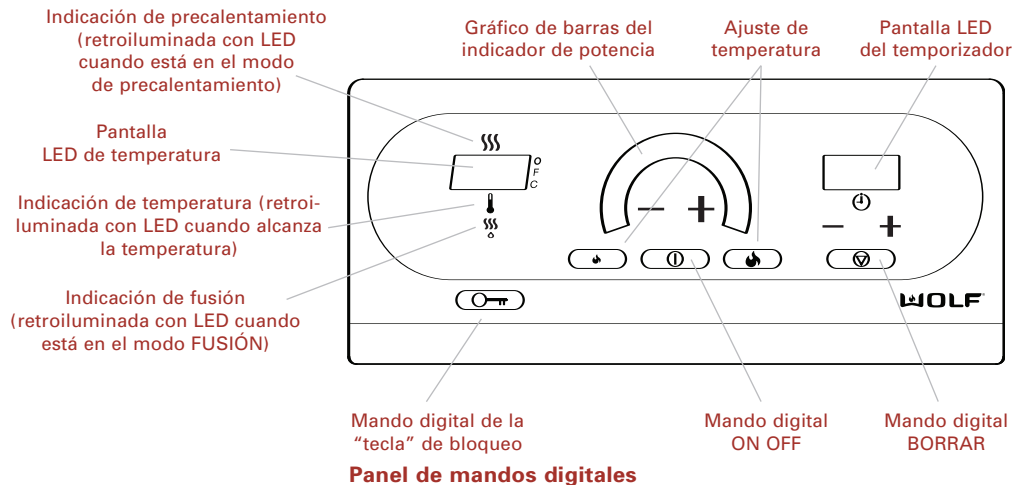
En el **modo de bloqueo**, todos los mandos digitales del panel de mandos se desactivan y la resistencia se apaga. Una luz encendida de manera permanente en el mando digital  indica que la unidad está bloqueada. Consulte la siguiente ilustración para ubicar el mando  correspondiente.

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

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


MODO INACTIVO



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






**FUNCIONAMIENTO DEL MÓDULO DE FREIDORA****MANDOS DE CONFIGURACIÓN**

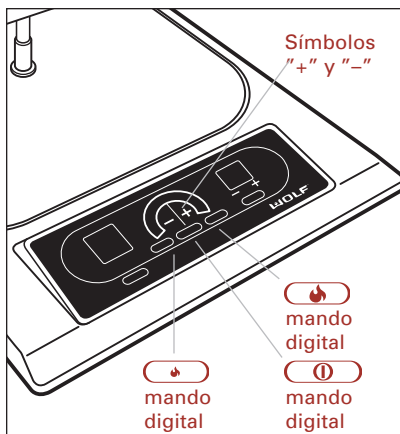
El panel de mandos del módulo de freidora eléctrica se ilumina e incluye mandos digitales con graduación del calor por iluminación y pantalla de temperatura. Observe la siguiente ilustración.

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

- Pulse el símbolo "+" para configurar la temperatura a 175 °C y completar la activación.
- Pulse el símbolo "-" para configurar la temperatura a 175 °C y completar la activación.
- Pulse  para configurar la temperatura a 205 °C y completar la activación.
- Pulse  para configurar la temperatura a 90 °C y completar la activación.






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

- Pulse el símbolo "+" para aumentar el valor predeterminado de temperatura.
- Pulse el símbolo "-" para reducir el valor predeterminado de temperatura.
- Pulse  para aumentar el valor predeterminado de temperatura a 205 °C.
- Pulse  para reducir el valor predeterminado de temperatura a 90 °C.
- Pulse  para apagar la unidad.


**Panel de mandos digitales****Pantalla de lectura de temperatura**



FUNCIONAMIENTO DE LA FREIDORA

- 1) Llene la cubeta de la freidora con aceite hasta que ésta alcance la línea de nivel de aceite, aproximadamente 4,7 L.
- 2) Coloque el soporte de la cesta en la cubeta de la freidora.
- 3) Pulse  para encender la unidad.
- 4) Pulse  o el símbolo "+" o "-" para configurar la temperatura y el precalentamiento. Precaliente siempre la freidora excepto cuando utilice la función de fusión. Cuando la freidora está en el modo de precalentamiento, el símbolo  está iluminado y, cuando la freidora alcanza la temperatura adecuada, el símbolo  está iluminado.
- 5) Cuando esté precalentando la unidad, la temperatura real y el valor predeterminado aparecerán de manera alternativa en la pantalla. Una vez que haya alcanzado el valor predeterminado, la freidora emite un sonido, la pantalla muestra la temperatura predeterminada y la luz del indicador situado detrás del símbolo  se apaga.
- 6) Una vez que el precalentamiento haya finalizado, eche los alimentos en una de las cestas y cuelgue la cesta en el soporte colocado en la cubeta de la freidora.

NOTA IMPORTANTE: No cubra el módulo de la freidora mientras esté friendo. La tapadera es sólo para almacenar la freidora.

- 7) Quite la cesta de la freidora de la cubeta de la freidora utilizando elementos aislantes.
- 8) Pulse  para apagar la unidad.




⚠ PRECAUCIÓN



Cuando cuelgue la cesta de la freidora en el soporte de la cesta en la cubeta de la freidora, utilice elementos aislantes para proteger las manos de quemaduras de aceite caliente.


OPCIÓN FUSIÓN

⚠ AVISO

Para evitar que se produzcan daños en la freidora, funda todas las grasas sólidas antes de intentar calentar el aceite a la temperatura necesaria para freír. Esto también evita que el aceite se caliente a temperaturas que no sean seguras.

Para iniciar la función , pulse el botón . No precaliente la freidora cuando esté utilizando la función .

Cuando se inicia la función , el símbolo  se ilumina. Se mantiene un valor de calor bajo durante 10 minutos. Una vez que haya transcurrido el ciclo de calor bajo de 10 minutos, la luz indicadora se apaga y la freidora se calienta y mantiene un valor de temperatura del aceite de 90 °C.

La función  no se iniciará si la temperatura del aceite está por encima de los 50 °C. La freidora se calentará y mantendrá un valor de temperatura del aceite de 90 °C.

ZONA DE ENFRIAMIENTO

En la parte inferior de la freidora, hay un área que no se calienta por debajo denominada zona de enfriamiento. Este área recoge el agua de los alimentos y las partículas que se separan de los alimentos secos. Este área de enfriamiento evita que el aceite cree espuma y también evita que el aceite se estropee durante un tiempo de calentamiento prolongado.

INDICADOR DE ACEITE CALIENTE

Cuando la freidora se apaga después de utilizarla, la pantalla de temperatura permanece iluminada mostrando la temperatura del aceite. La pantalla permanecerá encendida hasta que la temperatura del aceite se haya enfriado por debajo de los 60 °C, incluso si la unidad está en el **modo de bloqueo**.



**FUNCIONAMIENTO DEL
DESAGÜE MANUAL**

⚠ PRECAUCIÓN


El aceite estará caliente. Antes de abrir la válvula de drenaje, asegúrese de que el aceite se ha enfriado— por debajo de 60 °C —antes de drenar el aceite en un recipiente resistente al calor. La pantalla de temperatura continuará mostrando la temperatura del aceite hasta que el aceite se haya enfriado por debajo de los 60 °C, incluso si la unidad está apagada o en el modo de bloqueo.

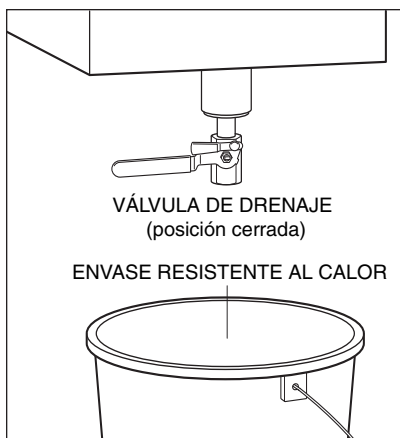
NOTA IMPORTANTE: El módulo de freidora debe instalarse en un armario de base que permita acceder a la válvula de drenaje para drenar el aceite. Debe colocar un recipiente resistente al calor debajo de la salida de desagüe para recoger el aceite. El recipiente debe tener una capacidad de 7,6 L.

Para abrir la válvula de desagüe manual, empuje el enganche de seguridad cuando gire el mango de la válvula de desagüe hacia abajo. Observe la siguiente ilustración.

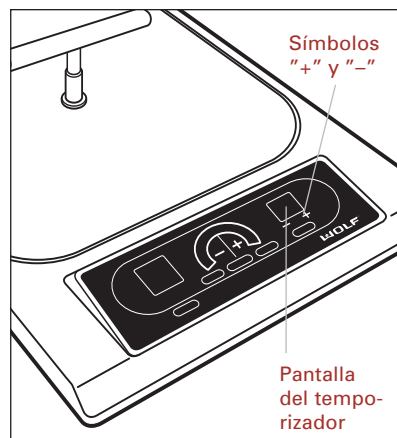
**FUNCIONAMIENTO DEL
TEMPORIZADOR**

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

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



Válvula de desagüe manual



Mandos del temporizador

**CONSEJOS PARA FREÍR**

- Se considera que se ha alcanzado la temperatura del “punto de humo” cuando el aceite comienza a descomponerse y el humo que se observa desaparece. Consulte el siguiente gráfico.
- Para freír, es mejor utilizar un tipo de aceite que tenga un “punto de humo” que esté por encima de los 250 °C.
- No añada nunca aceite por encima de la línea del nivel de aceite en la cubeta de la freidora.
- Aclare el aceite echando varias rodajas de patata cruda en aceite frío y calentándolo lentamente, removiéndolo de vez en cuando hasta que el aceite alcance los 175 °C o hasta que la patata empiece a dorarse. Saque la patata y escúrrala.
- Si el aceite no está lo suficientemente caliente, el aceite llegará a la parte interna de los alimentos antes de freír la parte exterior formando una capa protectora y dando como resultado alimentos grasosos.
- Si el aceite está demasiado caliente, la parte exterior se quemará debido al calor directo del aceite antes de que los alimentos hayan podido cocinarse bien.
- Fría sólo lotes pequeños de comida cada vez. Si fríe demasiados alimentos, la temperatura del aceite bajará lo suficiente como para que los alimentos queden grasosos.
- Retire el hielo de los alimentos congelados antes de freírlos para evitar que el aceite salte.
- Los alimentos congelados o húmedos pueden crear demasiada espuma cuando se sumergen en aceite. Para evitar esto, eche los alimentos lentamente en el aceite.
- Para freír, lo mejor es utilizar el mismo aceite no más de tres veces, ya que si utiliza el mismo aceite de manera repetida bajará el punto de humo. Después de cada uso, retire del aceite las partículas de los alimentos.
- Una vez que el aceite se haya enfriado, tape la freidora con la tapadera de bajo perfil para evitar que el aceite se contamine.

TEMPERATURAS DEL PUNTO DE HUMO

Aceite de canola , refinado	205°C
Aceite de maíz , refinado	230°C
Manteca	180°C – 205°C
Aceite de oliva , puro	140°C
Aceite de oliva , virgen extra	205°C
Aceite de cacahuete	230°C
Aceite de cártamo	230°C
Margarina	180°C – 190°C
Aceite vegetal	225°C – 230°C

⚠ PRECAUCIÓN

Debe añadir el aceite en la cubeta de la freidora antes de encender la unidad. Si echa aceite en la cubeta de la freidora cuando ésta está caliente, es posible que pueda sufrir heridas graves o que se dañe el módulo de la freidora.

⚠ PRECAUCIÓN


Para proteger las manos de las quemaduras de aceite, lleve guantes de plástico duro cuando esté friendo.

RECOMENDACIONES DE **MANTENIMIENTO**

COMPONENTE	RECOMENDACIÓN DE MANTENIMIENTO
Marco y tapadera de módulo de freidora Acero inoxidable	<p>PRECAUCIÓN: Compruebe que el módulo de freidora está apagado y que todas las superficies están frías antes de limpiar cualquier pieza de la unidad.</p> <p>Limpieza exterior: Utilice un limpiador de acero inoxidable suave no abrasivo y aplíquelo con un paño suave que no deje pelusas. Para que el acero inoxidable adquiera un brillo natural, frote suavemente la superficie con un paño de microfibra empapado en agua y, a continuación, con un paño de microfibra seco. Esta tarea debe llevarse a cabo siguiendo la dirección del acabado. Obtendrá mejores resultados si mantiene el paño en contacto continuo con el acero inoxidable.</p> <p>Para obtener los mejores resultados, limpie las manchas y salpicaduras de grasa en cuanto se produzcan e inmediatamente después de que el módulo se haya enfriado. Si deja que las salpicaduras se sequen, es posible que dañen o manchen el acabado de manera permanente.</p> <p>PRECAUCIÓN: No utilice productos de limpieza abrasivos ya que pueden rayar la superficie permanentemente.</p>
Cubeta de la freidora Acero inoxidable	<p>Una vez que haya vaciado el aceite de la cubeta de la freidora, vierta 3,8 L de agua con detergente en la cubeta vacía. Frótelas con un cepillo de nylon. Aclárelas bien y escúrralas. Séquelas detenidamente.</p> <p>AVISO: Si la cubeta de la freidora no está seca completamente, el exceso de agua puede salpicar el aceite caliente causando quemaduras.</p> <p>AVISO: Debe prestar especial atención a la salida de desagüe y a la válvula manual cuando vacíe la cubeta, ya que es posible que el aceite esté caliente. Deje que la unidad se enfríe.</p>
Cestas de la freidora Rejilla de hilo metálico revestido en níquel	<p>Ambas bandejas se pueden limpiar a mano con agua templada y detergente o se pueden lavar en el lavavajillas.</p>
Soporte de la cesta Rejilla de hilo metálico revestido en níquel	<p>El soporte de la cesta se puede limpiar a mano con agua templada y detergente o se puede lavar en el lavavajillas.</p>
Panel de mandos Cristal tipo Ceran	<p>Utilice agua templada con detergente y un paño suave para eliminar las huellas dactilares, los restos de alimentos y las manchas de agua del panel de mandos. Aplique el limpiador en el paño antes de limpiar el panel. No utilice productos de limpieza abrasivos ya que podrían dañar el conjunto.</p>



GUÍA DE LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
No funciona nada	El módulo no está conectado a un circuito eléctrico correcto.	Solicite a un electricista que compruebe que el aparato está conectado correctamente a la toma eléctrica
	El fusible o el cortacircuitos están fundidos.	Solicite a un electricista que cambie el fusible o que reinicie el cortacircuitos.
	El módulo no recibe electricidad. El modulo está en el modo de bloqueo .	Solicite a un electricista que compruebe el suministro eléctrico de la casa. Desbloquee el control (consulte la página 24).
“LO” aparece en la pantalla de temperatura	El módulo de la freidora se puso en funcionamiento sin aceite.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Pulse  el mando digital . 2) Añada el aceite hasta que alcance el nivel adecuado. 3) Desbloquee el control. 4) Reanude el funcionamiento del control. Una vez que haya agregado el aceite, el control puede tardar algunos minutos en reiniciarse.
	El nivel de aceite en la cubeta de la freidora es demasiado bajo.	



INFORMACIÓN SOBRE
EL **MANTENIMIENTO**

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

Referencia del modelo _____

Número de serie _____

Fecha de instalación _____

Distribuidor de Wolf y teléfono

**ANTES DE LLAMAR AL
SERVICIO TÉCNICO**

Antes de llamar al distribuidor de Wolf o al distribuidor más cercano, consulte la Guía de localización y solución de problemas en la página 30. Compruebe que los fusibles de su hogar no estén fundidos y que la red eléctrica funciona y compruebe también que el aparato no esté desconectado. Un corte de electricidad también puede causar la interrupción del servicio.

INFORMACIÓN
DE CONTACTO

Página Web:
wolfappliance.com

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

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



WOLF[®]

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

▲ MISE EN GARDE

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

▲ AVERTISSEMENT

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

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

**MERCI**

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

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

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

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

REMARQUE IMPORTANTE : Une hotte de ventilation est recommandée (mais pas obligatoire) avec la friteuse électrique Wolf.

⚠ AVERTISSEMENT

Cette friteuse doit être installée à une distance minimum de 381 mm de tout appareil de cuisson dégageant des flammes nues. Les flammes nues peuvent enflammer l'huile.

⚠ AVERTISSEMENT

Cette friteuse doit être installée à une distance minimum de 381 mm d'un cuit vapeur Wolf, car le contact entre l'eau du cuit vapeur et l'huile très chaude de la friteuse pourrait entraîner des brûlures.

INFORMATION
DE CONTACT

Site Internet :
wolfappliance.com



Emplacement de la plaque des caractéristiques



CE QU'IL FAUT FAIRE

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

⚠ AVERTISSEMENT

Afin d'éliminer tout risque de brûlure ou d'incendie nous vous conseillons de ne pas installer de placard au-dessus de la friteuse. Si l'installation d'un placard est incontournable, nous vous conseillons d'installer une hotte de ventilation se projetant horizontalement à une distance minimum de 127 mm au-delà des éléments de cuisine inférieurs.

⚠ AVERTISSEMENT

Cette friteuse doit être installée à une distance minimum de 381 mm de tout appareil de cuisson dégageant des flammes nues. Les flammes nues peuvent enflammer l'huile.

⚠ AVERTISSEMENT


Cette friteuse doit être installée à une distance minimum de 381 mm d'un cuit vapeur Wolf, car le contact entre l'eau du cuit vapeur et l'huile très chaude de la friteuse pourrait entraîner des brûlures.

⚠ MISE EN GARDE

Les graisses et les huiles peuvent facilement s'enflammer si elles surchauffent. Tenez les flammes nues à l'écart de l'appareil.



CE QU'IL NE FAUT PAS FAIRE

- **Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la friteuse est utilisée.** Ne les laissez jamais s'asseoir, se tenir debout ou jouer sur la friteuse ou à proximité. N'entreposez pas d'objets qui pourraient attirer l'attention des enfants à proximité ou au-dessous de la friteuse.
- **Lorsque vous l'utilisez, ne touchez pas la friteuse** ou les surfaces immédiatement adjacentes. Ces surfaces deviennent extrêmement chaudes et pourraient provoquer des brûlures. Avant de toucher ou de nettoyer les surfaces, assurez-vous que toutes les commandes sont en position Arrêt en effleurant la touche  et que l'appareil a refroidi.
- **Ne laissez jamais la friteuse fonctionner sans surveillance.**
- **Ne jetez pas de l'eau sur les feux de graisse.** Éteignez le feu ou la flamme, ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- **Les vêtements pouvant prendre feu représentent des dangers potentiels. Ne portez pas de manches longues évasées à proximité de la friteuse.** Elles se prennent facilement dans les poignées des ustensiles ou dans les flammes. Lorsque vous cuisinez, vous ne devez jamais porter de vêtements hautement inflammables, tout particulièrement en tissu synthétique.
- **Ne réparez et ne remplacez aucune pièce de la friteuse sauf** si cela est expressément recommandé dans la documentation fournie avec l'appareil. Tout dépannage doit être confié à une antenne de service Wolf agréée.
- **Ne recouvrez pas la friteuse de papier aluminium.**
- **Ne faites jamais fonctionner la friteuse à vide.** Ajoutez de l'huile au besoin de façon à maintenir le niveau d'huile au moins à la hauteur minimum indiquée sur la cuve.
- **N'utilisez pas la friteuse pour chauffer une pièce.**
- **Cet appareil est réservé à l'usage domestique uniquement** et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.
- **N'entreposez pas de matières combustibles, inflammables ou explosives** à proximité de la friteuse ou des éléments de cuisine adjacents.
- **N'utilisez pas la friteuse pour réchauffer de la nourriture dans des contenants en verre ou en métal fermés.** De la pression risque de s'accumuler et faire éclater le contenant, ce qui pourrait entraîner des blessures graves ou endommager la friteuse.

CARACTERISTIQUES DE
LA **FRITEUSE**



Modèle ICBIF15/S

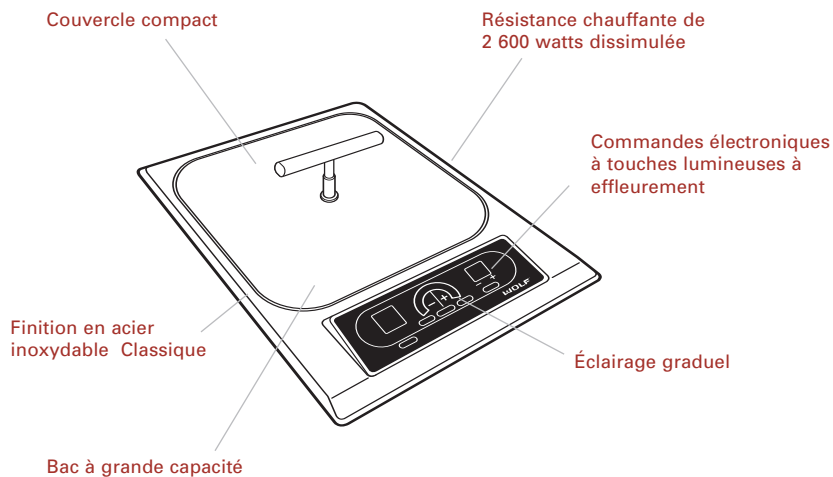
- Conception intégrée qui permet d'utiliser plusieurs modules ou plaques de cuisson
- Dessus en acier inoxydable finition Classique
- Résistance chauffante de 2 600 watts dissimulée
- Commandes électroniques à touches lumineuses à effleurement et éclairage graduel
- Capacité du bac de 3,8 L
- Trois paniers compris, un grand et deux petits, placés côte-à-côte, chacun muni d'un support à panier métallique
- Couvercle compact
- Minuterie autonome à affichage numérique
- Affichage numérique des températures et indicateur de préchauffage
- Mode Verrouillage - sécurité enfants
- Fonction de verrouillage manuel facile de l'évacuation
- Conformité européenne



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

MODÈLE ICBIF15/S

Friteuse électrique





LA **FRITEUSE**

La friteuse Wolf est munie d'un régulateur de température électronique qui permet de conserver toute la saveur sans absorption de graisses inutiles. De plus, la grande contenance de la friteuse vous permettra de cuisiner aussi bien de grosses quantités de petits aliments qu'un produit aussi gros qu'un coquelet.

ASSEMBLAGE DE LA FRITEUSE

Placez le support à panier métallique dans la cuve de la friteuse. Placez le grand ou les petits paniers de la friteuse sur le support à panier.

Le couvercle compact ne peut pas être placé sur le grand ou les petits paniers tant que les poignées ne sont pas dépliées. Pour déplier une poignée, tirez-la juste au-dessus du panier et faites-la tourner vers l'intérieur.

REMARQUE IMPORTANTE : Le support à panier métallique est réversible. Les paniers sont munis de supports à chaque extrémité, ce qui vous permet de les bloquer à l'avant ou à l'arrière, selon votre choix.

OPTIONS DE **VENTILATION**

REMARQUE IMPORTANTE : Nous vous recommandons d'utiliser la friteuse électrique Wolf avec une plaque de cuisson Wolf ainsi qu'avec une hotte murale Pro ou intégrée Wolf. Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à votre revendeur Wolf.

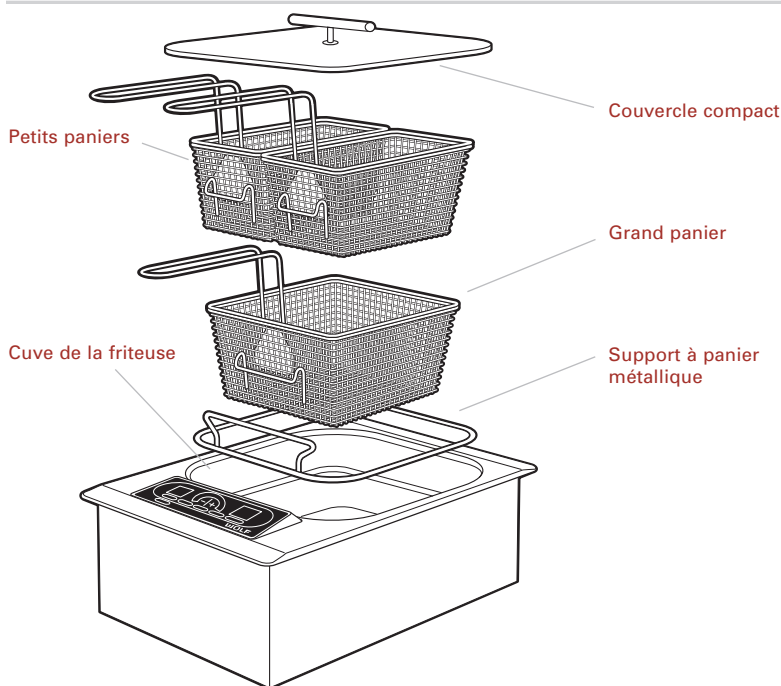
- **Hotte murale de plaque de cuisson** – 762 mm ou 914 mm de large en acier inoxydable Classique.
- **Hotte-îlot de plaque de cuisson** – 1 067 mm de large en acier inoxydable Classique.
- **Hotte murale Pro** – 559 mm, 610 mm ou 686 mm de profondeur et 762 mm à 1 676 mm de large en acier inoxydable Classique.
- **Hotte-îlot Pro** – 914 mm à 1 676 mm de large en acier inoxydable Classique.
- **Hotte intégrée Pro** – disponible dans des largeurs pouvant s'adapter à des hottes de 914 mm à 1 524 mm.

Toutes les hottes sont munies de joints soudés, d'un éclairage halogène scellé et amovible et de filtres lavables en machine.

REMARQUE IMPORTANTE : Wolf ne recommande pas l'utilisation d'une ventilation escamotable avec la friteuse électrique.

ACCESSOIRES

Des accessoires sont proposés en option chez votre revendeur Wolf.



Assemblage de la friteuse



FONCTIONNEMENT DE LA **FRITEUSE**

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Nettoyez minutieusement la friteuse avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez-le et séchez-le à l'aide d'un torchon doux afin d'enlever toute huile et graisse résiduelles laissées sur la surface par le processus de fabrication.

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

Pendant la période initiale d'utilisation, vous pourriez constater une légère odeur de brûlé ou un peu de fumée. Ces deux constatations sont normales avec une nouvelle friteuse.

▲ MISE EN GARDE
Avant de mettre la friteuse en marche, vous devez ajouter de l'huile dans la cuve. Le fait de verser de l'huile dans la cuve chaude de la friteuse peut entraîner de graves blessures ou de sérieux dégâts.

▲ MISE EN GARDE
N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, ils dégraderaient la surface de façon permanente.

MODES DE FONCTIONNEMENT

MODE **VERROUILLAGE**

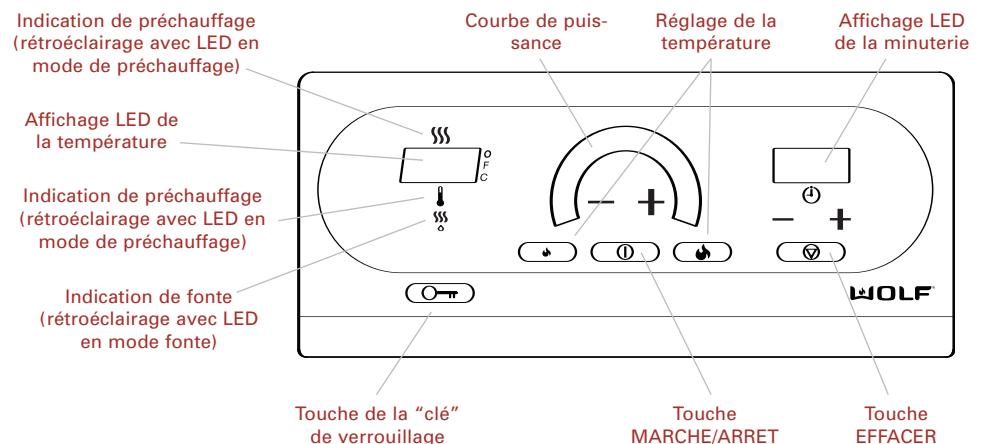
En **mode Verrouillage**, le fonctionnement de toutes les touches à effleurement du panneau de commande est désactivé et la résistance chauffante est hors tension. Un voyant lumineux constamment allumé dans la touche à effleurement (🔑) indique que l'unité est verrouillée. Pour repérer l'emplacement de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

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

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

MODE **REPOS**

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




Panneau de commande des touches à effleurement






FONCTIONNEMENT DE LA **FRITEUSE**




REGLAGE DES COMMANDES

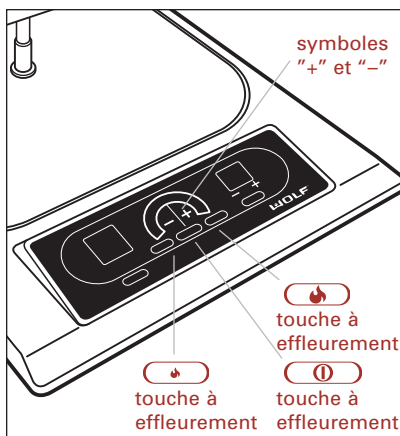
Le panneau de commande de votre friteuse électrique est éclairé et comporte des touches à effleurement à éclairage graduel ainsi qu'un afficheur des températures. Reportez-vous aux illustrations ci-après.

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

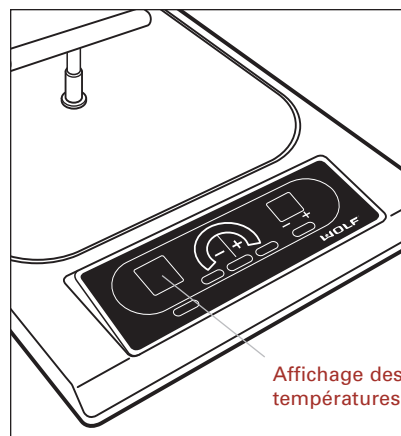
- Touchez le symbole "+" pour régler la température à 175°C et activer la friteuse.
- Touchez  le symbole "-" pour régler la température à 175°C et activer la friteuse.
- Touchez  pour régler la température à 205°C et activer la friteuse.
- Touchez  pour régler la température à 90°C et activer la friteuse.

Pour changer le niveau de puissance défini une fois que l'appareil est activé et que l'éclairage de la courbe de puissance ne clignote plus :

- Touchez le symbole "+" pour augmenter la température définie.
- Touchez le symbole "-" pour baisser la température définie.
- Touchez  pour augmenter la température à 205 degrés C.
- Touchez  pour diminuer la température à 90 degrés C.
- Touchez  pour arrêter le fonctionnement de l'appareil.


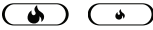





Panneau de commande des touches à effleurement




Affichage des températures

FONCTIONNEMENT DE LA **FRITEUSE**

- 1) Versez l'huile dans la friteuse jusqu'à la limite, soit environ 4,7 L.
- 2) Placez le support à panier métallique dans la cuve de la friteuse.
- 3) Touchez  pour mettre l'appareil en marche.
- 4) Touchez  ou le symbole "+" ou "-" pour régler la température et préchauffer. Préchauffez toujours la friteuse sauf lorsque vous utilisez la fonction fonte. Lorsque la friteuse est en mode de préchauffage, le symbole  est rétroéclairé et lorsqu'elle a atteint la température voulue, c'est le symbole  qui est rétroéclairé.
- 5) Pendant le préchauffage, la température réelle et la température définie s'affichent en alternance. Lorsque la température définie est atteinte, la friteuse émet un bip; l'afficheur indique alors la température définie et le voyant figurant derrière le symbole  s'éteint.
- 6) Lorsque le préchauffage est terminé, ajoutez les denrées dans l'un des paniers de la friteuse et accrochez celui-ci sur le support à panier placé dans la cuve de la friteuse.

REMARQUE IMPORTANTE : Ne couvrez pas la friteuse pendant la friture. Vous ne devez utiliser le couvercle que lorsque vous rangez la friteuse.

- 7) Retirez le panier du support à panier de la friteuse en utilisant des poignées sèches.
- 8) Touchez  pour arrêter le fonctionnement de l'appareil.




MISE EN GARDE



Lorsque vous placez un panier sur le support se trouvant dans la cuve de la friteuse, utilisez des poignées sèches pour éviter de vous brûler les mains avec l'huile chaude.


FONCTION **FONTE**

AVERTISSEMENT

Pour éviter d'endommager la friteuse, faites fondre toutes les graisses solides avant d'essayer de chauffer à la température de friture. Ceci permet également d'éviter de chauffer l'huile à des températures dangereuses.

Pour activer la fonction , touchez le  bouton. Ne préchauffez pas la friteuse lorsque vous utilisez la fonction .

Lorsque la fonction  est activée, le symbole  est rétroéclairé. Le réglage à basse température est maintenu pendant 10 minutes. Au terme du cycle basse température de 10 minutes, le voyant s'éteint et la friteuse atteint et maintient la température de l'huile à 90 degrés C.

La fonction  ne s'active pas si la température de l'huile dépasse 50 degrés C. La friteuse atteint et maintient la température de l'huile à 90 degrés C.

LA **ZONE FROIDE**

Le fond de la friteuse comprend une zone qui n'est pas chauffée par en-dessous et qu'on appelle la "zone froide". Cette zone recueille l'eau dégagée par les denrées ainsi que les particules qui se détachent des denrées sèches. D'autre part, elle empêche l'huile de mousser ou de se décomposer si celle-ci chauffe pendant longtemps.

INDICATEUR **D'HUILE CHAUDE**

Lorsque la friteuse est hors tension après avoir été utilisée, l'afficheur des températures demeure allumé et indique la température de l'huile. Il reste allumé jusqu'à ce que la température de l'huile baisse au-dessous de 60 degrés C, même si l'appareil est en **mode Verrouillage**.



FONCTIONNEMENT DE LA
VIDANGE MANUELLE

▲ MISE EN GARDE


L'huile peut être chaude. Avant d'ouvrir le robinet de vidange, assurez-vous que l'huile a considérablement refroidi et — est inférieure à 60°C — avant de l'évacuer dans le seau résistant à la chaleur. L'afficheur de température continue à afficher la température de l'huile jusqu'à ce que celle-ci soit inférieure à 60°C, même si l'appareil est en mode Verrouillage.

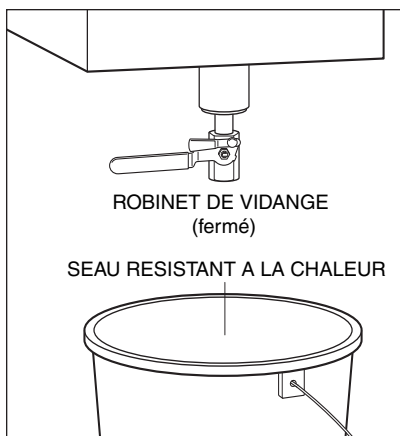
REMARQUE IMPORTANTE : La friteuse doit être installée dans un élément de cuisine inférieur rendant l'accès au robinet de vidange manuel possible. Un seau résistant à la chaleur doit être placé sous la vidange. Ce seau doit pouvoir contenir 7,6 L.

Pour ouvrir le robinet de vidange manuel, poussez le loquet de sécurité tandis que vous tournez la poignée du robinet de vidange vers le bas. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

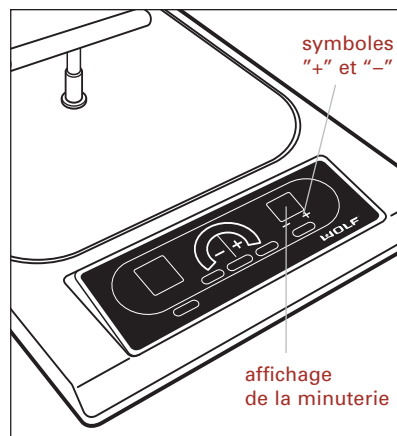
FONCTIONNEMENT DE
LA MINUTERIE

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

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



Robinet de vidange



Commandes de la minuterie



CONSEILS RELATIFS A L'UTILISATION DE LA FRITEUSE

- La température atteint le “point de fumée” lorsque l’huile commence à se décomposer et à dégager de la fumée visible. Reportez-vous au tableau ci-contre.
- Pour frire, il est préférable d’utiliser une huile dont le point de fumée est supérieur à 205 degrés C.
- Lorsque vous remplissez d’huile la cuve de la friteuse, ne dépassez jamais la limite.
- Purifiez l’huile froide en y incorporant plusieurs tranches de pomme de terre crue et réchauffez doucement, en remuant de temps en temps jusqu’à ce qu’elle atteigne 175°C ou que la pomme de terre commence à brunir. Jetez la pomme de terre et filtrez.
- Si l’huile n’est pas assez chaude, elle pénètre les aliments avant que la couche extérieure puisse se former, ce qui les rend gras.
- Si l’huile est trop chaude, elle brûle la couche extérieure des denrées avant qu’elles n’aient le temps de cuire.
- Faites frire uniquement en petites quantités. Une friture trop importante baisse la température de l’huile, ce qui rend les aliments gras.
- Pour éviter les éclaboussures d’huile, enlevez la glace se trouvant sur les denrées congelées avant de les faire frire.
- L’humidité ou les aliments congelés peuvent provoquer de la mousse en quantité excessive au moment où elles sont plongées dans l’huile. Afin d’éviter ce problème, incorporez lentement les denrées dans l’huile.
- Pour la friture, il est préférable de ne pas utiliser la même huile plus de trois fois, car cela a pour effet d’abaisser le point de fumée. Après chaque utilisation, enlevez toutes les particules de nourriture se trouvant dans l’huile.
- Après avoir laissé refroidir l’huile, couvrez la friteuse avec le couvercle compact afin d’éviter qu’elle se contamine.

TEMPERATURES DE POINT DE FUMEE

Huile de colza , raffinée	205 °C
Huile de maïs , raffinée	230 °C
Lard	180 °C – 205 °C
Huile d’olive , pure	140 °C
Huile d’olive , extra-vierge	205 °C
Huile d’arachide	230 °C
Huile de carthame	230 °C
Croustilleur	180 °C – 190 °C
Huile végétale	225 °C – 230 °C

⚠ MISE EN GARDE

Avant de mettre la friteuse en marche, vous devez ajouter de l’huile dans la cuve. Le fait de verser de l’huile dans la cuve chaude de la friteuse peut entraîner de graves blessures ou de sérieux dégâts.


⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter de brûler vos mains avec l’huile, mettez des gants en plastique épais lorsque vous préparez des fritures.

RECOMMANDATIONS **D'ENTRETIEN**

COMPOSANT	RECOMMANDATION D'ENTRETIEN
Cadre et couvercle de la friteuse Acier inoxydable	<p>MISE EN GARDE : Assurez-vous que la friteuse est éteinte et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer une quelconque partie de l'appareil.</p> <p>Nettoyage extérieur : Utilisez un nettoyant doux et non abrasif pour acier inoxydable, du type Signature Polish, que vous appliquerez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. Afin de mettre en valeur le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon microfibre humide, puis avec une peau de chamois. Allez toujours dans le sens du grain de la finition. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en maintenant le chiffon en contact permanent avec le métal.</p> <p>Toutefois, il est préférable d'essuyer les liquides renversés et les éclaboussures au fur et à mesure, dès que le module a refroidi. Si vous laissez sécher les éclaboussures, elles pourraient endommager ou tacher la finition de façon permanente.</p> <p>MISE EN GARDE : N'utilisez pas de nettoyants abrasifs (p. ex. Comet ou Soft Scrub), ils endommageraient la surface de façon permanente.</p>
Cuve de la friteuse Acier inoxydable	<p>Après avoir vidé l'huile de la cuve de la friteuse, versez 3,8 L d'eau savonneuse dans la cuve vide. Récurez avec une brosse en nylon. Rincez bien et égouttez. Séchez complètement.</p> <p>AVERTISSEMENT : Si la cuve de la friteuse n'est pas complètement séchée, l'excès d'eau peut faire éclabousser l'huile chaude et provoquer des brûlures.</p> <p>AVERTISSEMENT : Lorsque vous videz la friteuse, faites particulièrement attention à la sortie de vidange et au robinet manuel car l'huile pourrait être très chaude. Laissez refroidir l'appareil.</p>
Paniers de la friteuse Treillis métallique revêtu de nickel	<p>Les paniers de la friteuse, les grands et les petits, peuvent être lavés à la main à l'eau chaude savonneuse ou placés dans le lave-vaisselle.</p>
Support à panier Treillis métallique revêtu de nickel	<p>Le support à panier métallique peut être lavé à la main à l'eau chaude savonneuse ou placé dans le lave-vaisselle.</p>
Panneau de commande en verre Ceran	<p>Utilisez de l'eau savonneuse chaude et un chiffon doux pour enlever les traces de doigt ainsi que les résidus de nourriture et les taches d'eau du panneau de commande. Appliquez le nettoyant sur le chiffon avant d'essuyer le panneau. N'utilisez pas de nettoyants agressifs car ils pourraient endommager l'appareil.</p>

GUIDE DE **DÉPISTAGE DES PANNES**

PROBLEME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION POSSIBLE
Rien ne fonctionne	Le module n'est pas branché à un circuit électrique approprié.	Demandez à un électricien de vérifier si la tension appropriée est appliquée au module.
	Le fusible a grillé ou le disjoncteur a sauté.	Demandez à un électricien de remplacer le fusible ou de réinitialiser le disjoncteur.
	L'électricité n'alimente pas le module. Le module est en mode Verrouillage .	Demandez à un électricien de vérifier l'alimentation électrique de votre maison. Déverrouillez la commande (voir page 38).
"LO" apparaît dans l'afficheur de la température	La friteuse a été mise en marche sans huile.	1) Appuyez sur la touche à effleurement  .
	Le niveau de l'huile est trop bas dans la cuve de la friteuse.	2) Ajoutez de l'huile jusqu'au niveau adéquat. 3) Déverrouillez la commande. 4) Rétablissez le fonctionnement de la commande. Après avoir ajouté de l'huile, le rétablissement de la commande pourrait prendre quelques minutes.



SERVICE APRES-VENTE

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

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'installation _____

Nom et numéro de téléphone du revendeur Wolf

AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE

Avant de contacter votre revendeur Wolf, reportez-vous au Guide de dépiage des pannes, page 44. Vérifiez si le fusible ou le disjoncteur de votre maison a grillé ou sauté ou si le branchement électrique de l'appareil a été déconnecté. Une panne de courant peut également provoquer une défaillance du fonctionnement.

INFORMATION DE CONTACT

Site Internet : wolfappliance.com

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

© Wolf Appliance Company, Inc. tous droit réservés.



WOLF[®]

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

⚠ ATTENZIONE

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

⚠ AVVERTENZA

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

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

**GRAZIE**

Il vostro acquisto di una friggitrice elettrica Wolf attesta l'importanza da voi data alla qualità e alle prestazioni della vostra apparecchiatura per la cottura. Comprendiamo quanto ciò sia importante e abbiamo concepito e costruito la vostra friggitrice con materiale e manodopera di qualità per offrirvi anni di servizio affidabile.

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

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

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

NOTA IMPORTANTE: per l'utilizzo della friggitrice elettrica Wolf, si consiglia una cappa di ventilazione (non obbligatoria).

INFORMAZIONI
PER I CONTATTI

Sito Web:
wolfappliance.com

⚠ AVVERTENZA

Questa friggitrice va installata ad almeno 381 mm da qualsiasi attrezzo di cottura a fiamma aperta. La fiamma aperta potrebbe causare l'accensione dell'olio.

⚠ AVVERTENZA

Questa friggitrice va installata ad almeno 381 mm da unità Wolf per la cottura a vapore, poiché il contatto tra acqua ed olio bollente potrebbe causare ustioni dal vapore e dall'olio.



Posizione dell'etichetta riportante i valori nominali

PRECAUZIONI E ISTRUZIONI DI SICUREZZA



COSA FARE

- **NOTA IMPORTANTE:** leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo elettrodomestico.
- Leggere con cura queste informazioni per l'uso e la manutenzione prima di utilizzare la nuova friggitrice e ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Accertarsi che l'unità sia correttamente installata e collegata a massa da personale qualificato.
- Utilizzare guanti o sostegni per pentole solidi e correttamente isolati. Le tovaglie per piatti o altri sostituti possono impigliarsi, causando ustioni. Tenere i sostegni per pentole asciutti. I sostegni per pentole umidi creano vapore e causano ustioni. Tenere i sostegni per pentole lontano dalle fiamme libere quando si sollevano o si spostano utensili.
- Usare solo le teglie inseribili in dotazione al modulo per la cottura a vapore, a meno che non indicato diversamente nelle Informazioni per l'uso e la manutenzione.
- Pulire sempre l'elettrodomestico e sottoporlo a manutenzione come consigliato nelle Informazioni per l'uso e la manutenzione.
- Prima di poggiare il coperchio dell'elettrodomestico sulla friggitrice attendere che quest'ultima di raffreddi.

⚠ AVVERTENZA

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

⚠ AVVERTENZA

Questa friggitrice va installata ad almeno 381 mm da qualsiasi attrezzo di cottura a fiamma aperta. La fiamma aperta potrebbe causare l'accensione dell'olio.

⚠ AVVERTENZA


Questa friggitrice va installata ad almeno 381 mm da unità Wolf per la cottura a vapore, poiché il contatto tra acqua ed olio bollente potrebbe causare ustioni dal vapore e dall'olio.

⚠ ATTENZIONE

Grassi ed olii possono accendersi con facilità se surriscaldati. Tenere tutte le fiamme lontano dall'elettrodomestico.



COSA **NON FARE**

- **I bambini non vanno lasciati soli o incustoditi in un'area in cui si utilizza la friggitrice.** Non consentire mai a loro di sedersi, stare in piedi o giocare sull'unità o nelle sue vicinanze. Non conservare oggetti di interesse per i bambini attorno o sotto la friggitrice.
- **Quando si utilizza la friggitrice, non toccare né l'unità né le aree immediatamente circostanti.** Tali superfici diventano estremamente calde e potrebbero causare ustioni. Accertarsi che tutti i controlli siano disattivati toccando l'apposito tasto  e che l'unità si sia raffreddata prima di toccare o pulire qualsiasi superficie.
- **Non lasciare mai la friggitrice incustodita.**
- **Non utilizzare l'acqua sulle fiamme provocate dal grasso.** Soffocare il fuoco o le fiamme o utilizzare un estintore chimico o di tipo a schiuma.
- **Le fiamme possono attaccare gli indumenti. Non indossare lunghe maniche quando si sta attorno alla friggitrice.** Possono facilmente impigliarsi sulle impugnature delle pentole o incendiarsi per le fiamme sprigionate. Mentre si cuoce non vanno indossati abiti altamente infiammabili, specialmente quelli in tessuti sintetici.
- **Non riparare né sostituire alcuna parte della friggitrice** a meno che non sia specificamente consigliato nella letteratura allegata a questo elettrodomestico. Gli interventi di assistenza vanno richiesti ad un centro di assistenza autorizzato Wolf.
- **Non rivestire la friggitrice con carta stagnola.**
- **Non azionare mai la friggitrice vuota.** Aggiungere altro olio secondo necessità per mantenerne il livello almeno al contrassegno minimo sulla base.
- **Non utilizzare la friggitrice per riscaldare una stanza.**
- **Questo elettrodomestico è solo per uso domestico** e non deve essere utilizzato per alcun altro scopo.
- **Non conservare materiali combustibili, infiammabili o esplosivi** in prossimità della friggitrice o di armadietti adiacenti.
- **Non riscaldare nella friggitrice contenitori chiusi di alimenti in vetro o metallo.** Potrebbe accumularsi pressione che causerebbe lo scoppio dei contenitori, con gravi lesioni alle persone o danni alla friggitrice.



CARATTERISTICHE DELLA
FRIGGITRICE



Modello ICBIF15/S

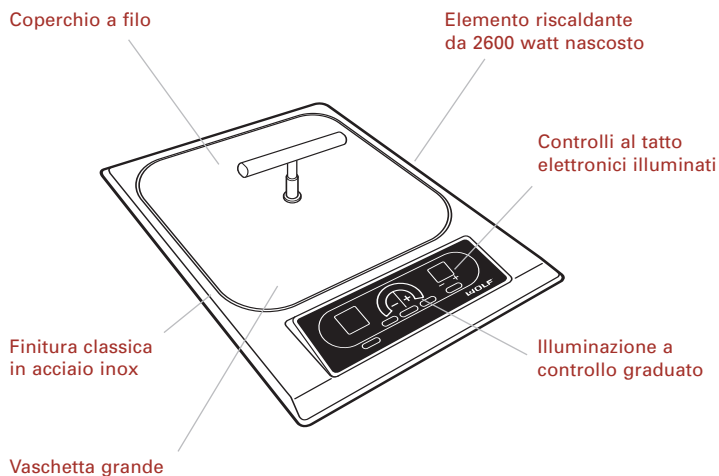
- È possibile l'installazione abbinata con altri piani o unità piano di cottura
- Struttura del piano in acciaio inox con finiture classiche in acciaio inox
- Elemento riscaldante da 2600 watt nascosto
- Controlli al tatto elettronici illuminati con illuminazione a controllo graduato
- Vaschetta con capacità pari a 3,8 L
- Tre cestelli, inclusi uno grande e due piccoli, disposti a fila, dotati di manico metallico
- Coperchio a filo
- Timer digitale indipendente
- Lettura digitale della temperatura ed indicatore per il pre-riscaldamento
- Modalità di blocco di sicurezza per i bambini
- Capacità di spurgo con facile funzione di blocco manuale
- Certificato CE



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

MODELLO ICBIF15/S

Friggitrice elettrica





FRIGGITRICE

La friggitrice Wolf dispone di un controllo elettronico della temperatura che consente di preservare il sapore degli alimenti senza assorbire troppo grasso. In aggiunta, la friggitrice grande consente di cuocere grosse porzioni di alimenti piccoli oppure grossi alimenti, quali una gallinella.

MONTAGGIO DELLA FRIGGITRICE

Porre il gancio del cestello nella base della friggitrice. Appendere i cestelli della friggitrice grande o piccolo al gancio.

Non è possibile poggiare il coperchio basso sul cestello della friggitrice grande o piccolo fin quando non se ne ripiegano i manici. Per ripiegare i manici, tirarli staccandoli appena sopra il cestello e ruotarli in dentro.

NOTA IMPORTANTE: il gancio del cestello è reversibile. I cestelli dispongono di ganci su entrambe le estremità che consentono di agganciarli avanti o indietro, secondo le preferenze.

OPZIONI DI VENTILAZIONE

NOTA IMPORTANTE: si consiglia di utilizzare la friggitrice elettrica Wolf con un piano di cottura Wolf o una cappa di ventilazione Wolf serie Pro o un rivestimento per cappa. Rivolgersi al rivenditore Wolf per dettagli.

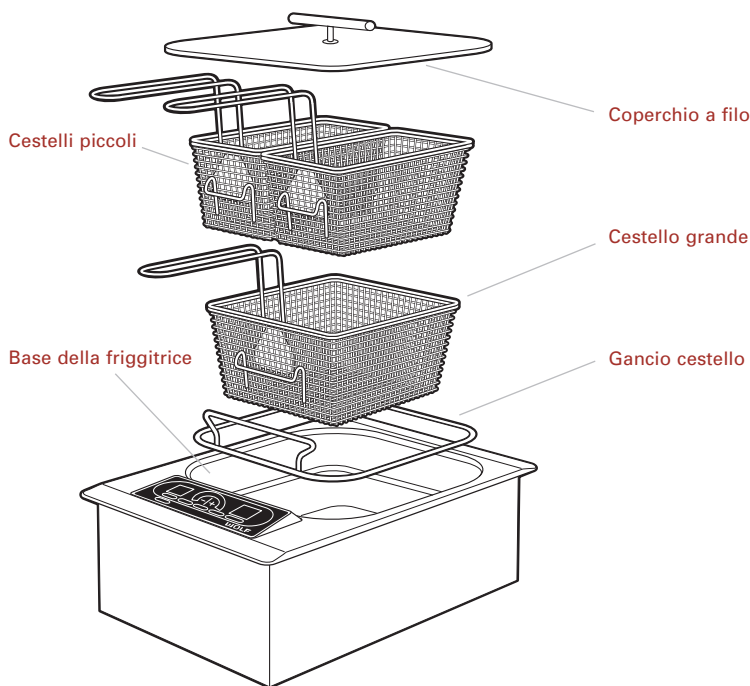
- **Cappa a parete per piano di cottura** – Larghezza di 762 mm o 914 mm in classico acciaio inox.
- **Cappa per isola di cottura** – Larghezza di 1067 mm in classico acciaio inox.
- **Cappa a parete Pro** – Profondità di 559 mm, 610 mm o 686 mm e larghezza da 762 mm a 1676 mm in classico acciaio inox.
- **Cappa per isola Pro** – Larghezza da 914 mm a 1676 mm in classico acciaio inox.
- **Rivestimento per cappa Pro** – Disponibile in larghezze per cappe da 914 mm a 1524 mm.

Tutte le cappe hanno giunzioni saldate, illuminazione alogena sigillata e filtri rimovibili, lavabili in lavastoviglie.

NOTA IMPORTANTE: Wolf non consiglia l'utilizzo delle cappe di ventilazione downdraft con una friggitrice.

ACCESSORI

Gli accessori opzionali sono disponibili attraverso il rivenditore Wolf.



Montaggio della friggitrice

FUNZIONAMENTO DEL MODULO DELLA FRIGGITRICE

PRIMA DI UTILIZZARLO PER LA PRIMA VOLTA

Pulire bene la friggitrice con acqua molto calda e detergente neutro. Sciacquare ed asciugare con un panno morbido. Ciò rimuove eventuale olio e grasso residui, lasciati sulla superficie dal processo di produzione.

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

Durante il periodo di uso iniziale, l'utente potrebbe avvertire un leggero odore di bruciato o vedere un fumo leggero. Entrambe le condizioni sono normali per una nuova friggitrice.

⚠ ATTENZIONE



L'olio va aggiunto alla base della friggitrice prima di accendere l'unità. Versando dell'olio nella base della friggitrice già calda si rischiano gravi danni all'unità.





⚠ ATTENZIONE

Non utilizzare detergenti abrasivi, che graffierebbero permanentemente la superficie.

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO




MODALITÀ DI BLOCCO

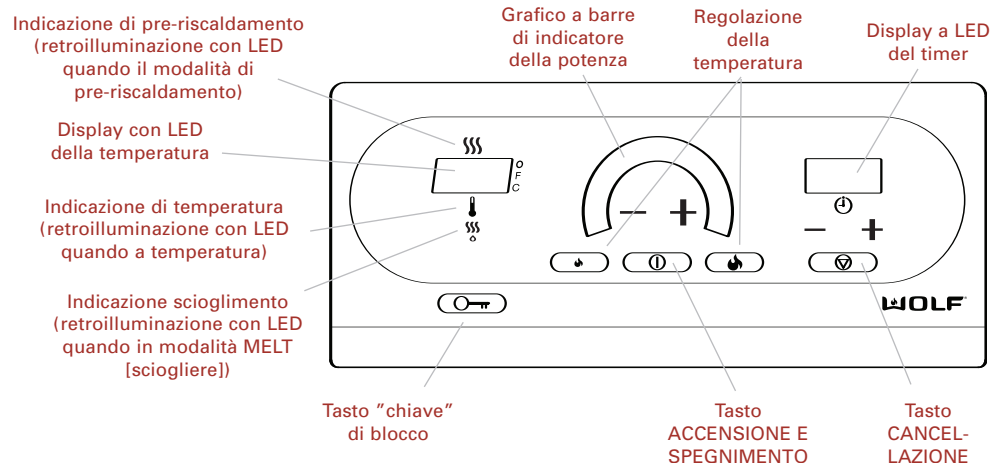
In **modalità di blocco**, tutte le operazioni con i tasti sul pannello di controllo sono disabilitate e l'elemento riscaldante è disattivato. Una costante luce sul tasto  indica che l'unità è bloccata. Fare riferimento all'illustrazione seguente per la posizione del tasto .

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

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

MODALITÀ DI SOSPENSIONE

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




Pannello di controllo





FUNZIONAMENTO DEL MODULO DELLA FRIGGITRICE




IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI

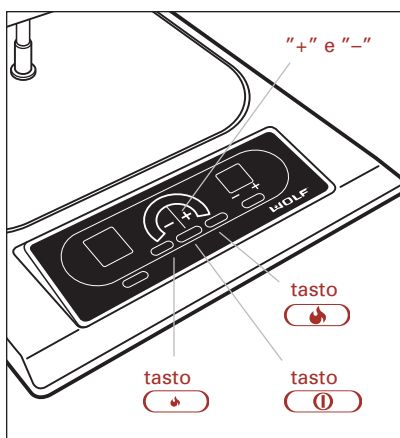
Il pannello di controllo della friggitrice elettrica è acceso e presenta controlli tattili con illuminazione a controllo graduato e display della temperatura. Vedere l'illustrazione che segue.

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

- Sfiore il simbolo "+" per impostare la temperatura su 175 °C e completare l'attivazione.
- Sfiore il simbolo "-" per impostare la temperatura su 175 °C e completare l'attivazione.
- Sfiore  per impostare la temperatura su 205 °C e completare l'attivazione.
- Sfiore  per impostare la temperatura su 90 °C e completare l'attivazione.

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

- Sfiore il simbolo "+" per aumentare la temperatura.
- Sfiore il simbolo "-" per ridurre la temperatura.
- Sfiore  per aumentare la temperatura a 205 °C.
- Sfiore  per ridurre la temperatura a 90 °C.
- Sfiore  per spegnere l'unità.










Pannello di controllo



Display per la lettura della temperatura

FUNZIONAMENTO DELLA FRIGGITRICE

- 1) Riempire la base della friggitrice con olio fino a raggiungere la riga del livello, o circa 4,7 L.
 - 2) Porre il gancio del cestello nella base della friggitrice.
 - 3) Toccare  per accendere l'unità.
 - 4) Toccare   o il simbolo "+" o "-" per impostare la temperatura ed il pre-riscaldamento. Pre-riscaldare sempre la friggitrice ad eccezione della funzione di fusione. Quando la friggitrice è in modalità di pre-riscaldamento, è retroilluminato il simbolo  e quando la friggitrice raggiunge la temperatura è retroilluminato il simbolo .
 - 5) Durante il pre-riscaldamento, si alternano i valori di temperatura effettiva ed impostata. Dopo aver raggiunto il valore impostato, la friggitrice emette un suono acustico, il display riporta la temperatura prestabilita e la spia di indicazione dietro il simbolo  si spegne.
 - 6) A seguito del pre-riscaldamento, aggiungere alimenti ad uno dei cestelli ed appendere il cestello al gancio posizionato nella base della friggitrice.
- NOTA IMPORTANTE:** non coprire la friggitrice durante la frittura. Il coperchio viene usato solo in fase di unitilizzo dell'unità.
- 7) Usando delle presine, rimuovere il cestello della friggitrice dalla base.
 - 8) Toccare  per spegnere l'unità.



⚠ ATTENZIONE



Quando si aggancia il cestello al gancio nella base della friggitrice, usare delle presine asciutte per proteggere le mani dall'olio.


FUNZIONE SCIOGLIMENTO

⚠ AVVERTENZA

Onde evitare danni alla friggitrice, fondere tutti i grassi solidi prima di tentare di riscaldare l'unità alla temperatura di frittura. Questo impedisce inoltre che l'olio raggiunga temperature pericolose.

Per iniziare la funzione  toccare il pulsante . Non pre-riscaldare la friggitrice se si utilizza la funzione .

Se si attiva la funzione , il simbolo  è retroilluminato. Viene mantenuta l'impostazione di basso calore per 10 minuti. Dopo un ciclo iniziale di 10 minuti di calore basso, la spia di indicazione di spegne e la friggitrice è calda e mantiene una temperatura dell'olio di 90 °C.

La funzione  non viene attivata se la temperatura dell'olio è superiore a 50 °C. La friggitrice si riscalda e mantiene una temperatura dell'olio di 90 °C.

LA ZONA FREDDA

Il fondo della friggitrice presenta un'area senza calore, denominata zona fredda. Quest'area raccoglie tutta l'acqua dagli alimenti, oltre che particelle alimentari che si separano dai cibi secchi. Questa zona fredda impedisce che l'olio formi della schiuma e che si scomponga dopo un periodo di riscaldamento prolungato.

INDICATORE DI OLIO MOLTO CALDO

Se dopo l'utilizzo la friggitrice si spegne, il display della temperatura resta acceso, ad indicare la temperatura dell'olio. Questo display resta acceso fin quando la temperatura dell'olio non si raffredda al di sotto di 60 °C, anche se l'unità è in **modalità Blocco**.

**FUNZIONAMENTO CON SPURGO AUTOMATICO****⚠ ATTENZIONE**


L'olio sarà molto caldo. Prima di aprire la valvola di spurgo, accertarsi che l'olio si sia raffreddato al di sotto di 60 °C prima di spurgare l'olio in un secchio resistente al calore. Il display della temperatura continua a mostrare la temperatura dell'olio fin quando non scende al di sotto dei 60 °C, anche se l'unità è spenta o in modalità di blocco.

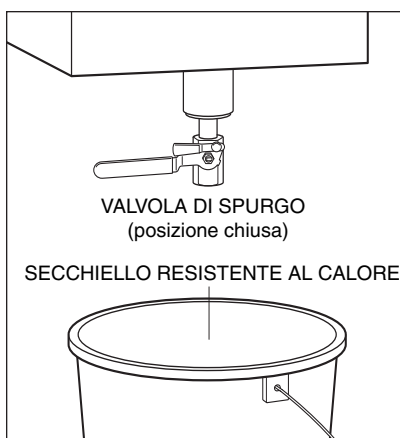
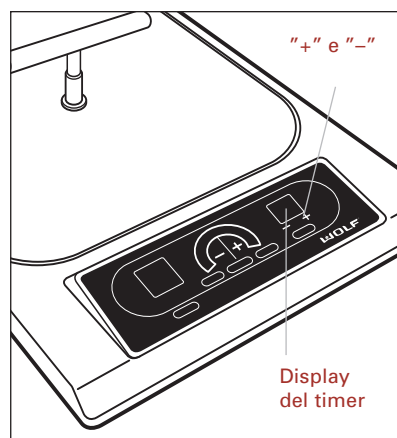
NOTA IMPORTANTE: la friggitrice va installata in un mobile di base che consenta l'accesso alla valvola di spurgo manuale per far fuoriuscire l'olio. Posizionare sotto il punto di presa un secchio resistente al calore per raccogliere l'olio. Il secchio deve poter contenere 7,6 L.

Per aprire la valvola di spurgo manuale, spingere in dentro il gancio di sicurezza e girare allo stesso tempo in basso il manico della valvola di spurgo. Vedere l'illustrazione che segue.

FUNZIONAMENTO DEL TIMER

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

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

**Valvola di spurgo manuale****Controlli del timer**



SUGGERIMENTI PER LA FRITTURA

- Il punto di fumo della temperatura si raggiunge quando l'olio comincia a decomporsi rilasciando fumo visibile. Consultare la tabella di cui sotto.
- Per la frittura si consiglia di usare un olio con un punto di fumo superiore a 205 °C.
- Non aggiungere mai olio alla base della friggitrice oltre la riga del livello.
- Purificare l'olio mettendo alcune fettine di patata cruda nell'olio freddo e riscaldandolo lentamente, girando di tanto in tanto fin quando raggiunge 175 °C o la patata comincia a dorarsi. Buttare la patata e filtrare l'olio.
- Se l'olio non è sufficientemente caldo, raggiunge la parte interna degli alimenti prima che il rivestimento si friga a sufficienza da formare uno strato protettivo.
- Se l'olio è troppo caldo, il rivestimento si brucia a causa del calore diretto dell'olio prima che gli alimenti abbiano tempo di friggere.
- Friggere solo in piccole quantità di alimenti per volta. Friggendo troppi alimenti si riduce la temperatura dell'olio e si ottengono cibi imbevuti di grasso.
- Rimuovere il ghiaccio dagli alimenti congelati prima di passare alla frittura per evitare di far saltare l'olio.
- Umidità o alimenti congelati possono portare alla formazione eccessiva di schiuma quando si immergono nell'olio. Per evitare questo problema, calare gli alimenti lentamente nell'olio.
- Per la frittura si consiglia l'uso dello stesso olio non più di tre volte, poiché l'uso ripetuto abbassa il punto fumante. Dopo ciascun utilizzo, rimuovere dall'olio le particelle di alimenti.
- Dopo aver atteso il raffreddamento dell'olio, coprire la friggitrice con il coperchio a filo per impedire la contaminazione dell'olio.

TEMPERATURA PER IL PUNTO DI FUMO

Olio di colza, lavorato	205 °C
Olio di mais, lavorato	230 °C
Lardo	180 °C–205 °C
Olio d'oliva, puro	140 °C
Olio d'oliva, extra vergine	205 °C
Olio di arachidi	230 °C
Olio di girasole	230 °C
Margarina	180 °C–190 °C
Olio vegetale	225 °C–230 °C

⚠ ATTENZIONE

L'olio va aggiunto alla base della friggitrice prima di accendere l'unità. Versando dell'olio nella base della friggitrice già calda si rischiano lesioni o gravi danni all'unità.

⚠ ATTENZIONE


Per proteggere le mani dall'olio molto caldo, indossare guanti di plastica pesanti durante la frittura.

CONSIGLI PER **LA MANUTENZIONE**

COMPONENTE	CONSIGLIO PER LA MANUTENZIONE
Telaio friggitrice e coperchio Acciaio inossidabile	<p>ATTENZIONE: accertarsi che la friggitrice sia spenta e che tutte le superfici siano fredde prima di pulire qualsiasi parte dell'unità.</p> <p>Pulizia degli esterni: utilizzare un detergente per acciaio inox non abrasivo quale Signature Polish (vedere la nota laterale) e applicare con un panno morbido privo di filacce. Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire leggermente la superficie con un panno in microfibre umido seguito da un panno in microfibre asciutto. Procedere nella stessa direzione naturale della finitura. Per ottenere risultati ottimali tenere il panno a continuo contatto con il metallo.</p> <p>Per ottenere risultati ottimali, rimuovere i versamenti e le gocce strofinandoli man mano che si verificano e immediatamente dopo il raffreddamento del piano. Se le gocce vengono lasciate asciugare, possono danneggiare o macchiare permanentemente la finitura.</p> <p>ATTENZIONE: non usare detergenti abrasivi, che graffiano in modo permanente la superficie.</p>
Friggitrice Acciaio inossidabile	<p>Dopo aver svuotato l'olio dalla base della friggitrice, versare 3,8 L di acqua e detersivo nella base. Strofinare con una spazzola in nylon. Sciacquare bene e spurgare. Asciugare con cura.</p> <p>AVVERTENZA: se la friggitrice non è ben asciutta, l'acqua in eccesso potrebbe far saltare l'olio e causare ustioni.</p> <p>AVVERTENZA: durante lo svuotamento, prestare particolare attenzione al punto di spurgo ed alla valvola manuale, in quanto l'olio potrebbe essere molto caldo. Attendere che l'unità si raffreddi.</p>
Cestelli Rivestimento metallico al nichel	È possibile lavare a mano i cestelli (grandi e piccoli) della friggitrice, con acqua e sapone, oppure lavarle nella lavastoviglie.
Gancio Rivestimento metallico al nichel	Il gancio del cestello può essere pulito a mano con acqua e sapone oppure messo nella lavastoviglie.
Pannello di controllo Vetro Ceramica	Utilizzare acqua calda saponata con un panno morbido per rimuovere le impronte digitali e i residui alimentari e le macchie di acqua dal pannello di controllo. Applicare un detergente al panno prima di strofinare il pannello. Non utilizzare detergenti commerciali aggressivi, in quanto potrebbero danneggiare il gruppo.



GUIDA ALLA SOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	PROPABILE CAUSA	POSSIBILE SOLUZIONE
Non funziona niente	<p>L'unità non è collegata ad un circuito elettrico adeguato.</p> <p>Il fusibile è bruciato o l'interruttore automatico è scattato.</p> <p>L'unità non è alimentata.</p> <p>L'unità è in modalità di blocco.</p>	<p>Richiedere ad un elettricista di verificare che sia applicata la tensione corretta al piano.</p> <p>Chiedere ad un elettricista di sostituire il fusibile o ripristinare il circuito elettrico.</p> <p>Chiedere ad un elettricista di controllare l'alimentazione. Sbloccare il controllo (vedere pagina 52).</p>
Sul display della temperatura compare "LO"	<p>La friggitrice è stata accesa senza olio.</p> <p>Il livello dell'olio è troppo basso nella base della friggitrice.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Premere il tasto . 2) Aggiungere olio fino al livello giusto. 3) Sbloccare il controllo. 4) Riprendere il funzionamento del controllo. Dopo aver aggiunto l'olio, occorrono alcuni minuti per il ripristino del controllo.

**INFORMAZIONI PER IL SERVIZIO
DI ASSISTENZA**

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

N. di modello _____

N. di serie _____

Data di installazione _____

Distributore Wolf e telefono

**PRIMA DI CHIAMARE PER
ASSISTENZA**

Prima di chiamare il distributore Wolf o il distributore di zona, consultare la Guida alla soluzione dei problemi a pagina 58. Controllare che il fusibile o l'interruttore automatico di casa non sia bruciato o scattato e che la connessione elettrica all'elettrodomestico non sia scollegata. All'origine dell'interruzione del servizio potrebbe esserci anche un black-out.

**INFORMAZIONI
PER I CONTATTI**

Sito Web:
wolfappliance.com

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

© Wolf Appliance Company, Inc. Tutti i diritti riservati.

WOLF APPLIANCE COMPANY, INC.

PO BOX 44848

MADISON, WI 53744 USA

WOLFAPPLIANCE.COM