

INDUCTION COOKTOP USE AND CARE GUIDE

GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GUIDA ALL'USO E ALLA MANUTENZIONE

BEDIENUNGS-UND PFLEGEANLEITUNG

GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

使用与保养指南



Contents

- 3 Safety Precautions
- 6 Induction Cooktop Features
- 6 Cooktop Operation
- 8 Care Recommendations
- 9 Troubleshooting
- 9 Wolf Warranty

Customer Care

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

If your product ever needs attention, be sure to use a Wolf Factory Certified Service provider.

SERVICE INFORMATION

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

Important Note

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

IMPORTANT NOTE highlights information that is especially important.

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS

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

- Read this use and care guide carefully before using your new cooktop to reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons.
- Ensure proper installation and servicing. This appliance must be properly installed and grounded (earthed) by a qualified technician. Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse so that you know where to turn off power.
- Warranty service must be performed by Wolf Factory Certified Service.
- Before performing any service, disconnect the power supply to the cooktop by switching off the circuit breaker or removing the fuse.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

⚠ WARNING

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

- Do not operate by means of an external timer or separate remote-control system.
- Wear proper apparel. Never let loose clothing or other flammable materials come in contact with the elements while in operation. Fabric may ignite and result in personal injury.
- Use only dry pot holders when removing pans from the cooktop. Wet or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot heating elements.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

WARNING

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

- Select cookware of the proper size, material, and construction for the particular type of cooking being done. This unit is equipped with heating elements of different size. Refer to heating zones on page 6.
- Always turn pan handles inward so they do not extend over adjacent work areas, heating elements, or edges of cooktop to reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with pan. Do not turn handles toward the room, where they may be bumped or easily hit.
- Never heat an empty pan. It may damage the cooktop or cookware and overheat the unit.
- Do not heat cookware with water droplets on the outside of the pan. The droplets may begin to boil and splatter. Cookware should always be dry.
- Never use the cooktop to warm or heat a room.
- Do not use aluminum foil on the surface of the cooktop.
- When using the cooktop, do not touch the glass surface directly above or adjacent to the heating elements or induction zones. The glass surface may become hot enough to cause burns.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless it is specifically recommended in literature you received. All service should be referred to Wolf Factory Certified Service.
- Do not block the cooling fan exhaust or intake vents. The cooling fan automatically turns on to cool internal parts. It may continue to run even after the cooktop has been turned off.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Do not leave children alone or unattended in the area where the cooktop is in use. Never allow children to sit or stand on the appliance. Do not let children play with the cooktop.
- Do not store items of interest to children above or at the back of the cooktop, as they could climb on the appliance to reach items and be injured.

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Call Wolf Factory Certified Service to repair the cooktop.

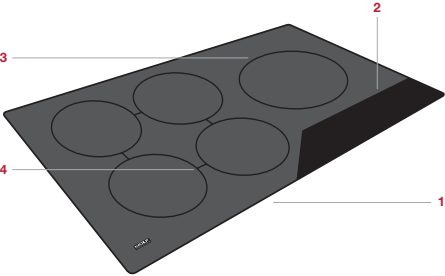
⚠ WARNING

Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces. Do not store flammable materials near hot components or let grease or other flammable substances accumulate on the cooktop.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the cooktop surface since they can get hot.
- Do not clean the cooktop while it is still hot. If using a damp sponge or cloth, wait until the cooktop has cooled sufficiently to prevent steam burns. A steam cleaner shall not be used. Also, some cleaners give off noxious fumes when applied to hot surfaces. Refer to Care Recommendations on page 8.
- Do not use a griddle/teppan-yaki, open roaster, or fish poacher across two heating elements unless the bridge element is turned on. This type of use without the bridge element turned on could damage or crack the glass. Refer to Bridge Element on page 8.

Induction Cooktop Features

FEATURES	
1	Product Rating Plate (bottom of cooktop)
2	Control Panel
3	Induction Element
4	Bridge Element



914 mm Induction Cooktop (ICBCI365C shown)

INDUCTION COOKTOP

In induction cooking, the electricity flows through a coil to produce a magnetic field under the glass-ceramic surface. When an induction-compatible pan is placed on the cooktop, currents are induced in the pan and instant heat is generated. Cookware made of magnetic materials, such as cast iron or magnetic stainless steel is required for induction cooking.

ELEMENT RATING		
381 mm ICBCI152	COOKING	HOB
216 mm	179.3 Wh/kg	
152 mm	176.9 Wh/kg	
Average		178.3 Wh/kg
610 mm ICBCI243	COOKING	HOB
279 mm	176.1 Wh/kg	
(2) 203 mm	171.8 Wh/kg	
Average		173.8 Wh/kg
762 mm ICBCI304	COOKING	HOB
279 mm	176.1 Wh/kg	
(2) 203 mm	171.8 Wh/kg	
152 mm	176.9 Wh/kg	
Average		174.3 Wh/kg
914 mm ICBCI365	COOKING	HOB
279 mm	176.1 Wh/kg	
(4) 203 mm	171.8 Wh/kg	
Average		173.1 Wh/kg

The performance of this product has been verified according to EN 60350-2.

Getting Started

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

To ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed, clean the cooktop thoroughly with hot water and a mild detergent prior to use. Rinse and dry with a soft cloth. Refer to Care Recommendations on page 8.

Cooktop Operation

CONTROL PANEL

The control panel features illuminated touch controls that are invisible when the cooktop is off. A power level indicator for each control displays the heat setting from 🔥 to 🔥. Each control is positioned to the corresponding heating element.

Indicators on the control panel illuminate to indicate specific cooktop operation. Refer to the chart on the following page.

⚠ CAUTION

Do not place hot cookware directly over the control panel.

Cooktop Operation

CONTROL PANEL INDICATORS

CONTROL	TOUCH PAD	INDICATOR
Control Panel Lock		
Element(s) On		
All Elements Off		
Hot Surface		
On/Off		
Timer Set		
Melt		
Simmer		
High		
Boost Mode		
Front-to-Back Bridge		
Side-to-Side Bridge		
All Bridge		

CONTROL PANEL LOCK

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

The control panel automatically locks after 10 minutes of inactivity. This automatic lock feature can be disabled through the extended options menu. Refer to page 8.

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

POWER LEVEL INDICATOR

When an element is activated, a power level indicator illuminates above the corresponding control indicating the level of heat. The lowest heat is represented by the small flame, varying levels of heat by additional indicators (dots), and the highest heat by all indicators including the large flame. Refer to the chart below.

SETTING	POWER LEVEL	USES
Melt	1 (small flame) indicator	Melting butter, holding chocolate, and sauces.
Simmer	2-6 indicators	Simmering sauces and steaming rice.
Medium	6-7 indicators	Making French toast and pancakes, heating milk, cream sauces, soups, and gravies.
Medium High	7-8 indicators	Sauteing, browning, and frying.
High	8-10 (large flame) indicators	Boiling water, searing meat, and canning.

SINGLE ELEMENT AND INNER ZONE

Setting Controls:

- 1 To activate a heating element, touch  for the desired single element on the control panel. The power level indicator will flash and all indicators for that zone will flash.
- 2 To complete the activation, touch  for highest heat,  for lowest heat,  to activate boost mode, or touch the desired power level indicator.
- 3 To change the heat setting while the element is on, touch or slide to the desired power level.
- 4 To turn the element off, touch .

IMPORTANT NOTE: If no cookware or an incompatible pan is placed on an induction element after activation, the control will flash for 30 seconds, then the element will turn off automatically.

BOOST MODE

Boost mode boosts power on one element by diverting power from an adjacent element. If the adjacent element is on high, the power output will be reduced. The reduction in power is displayed on the power level indicator of the adjacent element.  illuminates when an element is in boost mode.

Boost mode deactivates automatically after approximately 15 minutes of continuous operation and can be reactivated if desired.

Cooktop Operation

BRIDGE ELEMENT

Setting Controls:

- 1 To activate bridge, select the desired power level on one of the single elements.
- 2 Touch  between the corresponding element controls to bridge the elements front to back,  to bridge the elements side to side, or  to bridge all elements. , , or  illuminates respectively.
- 3 To change the power level, adjust the power level on any active bridged element.
- 4 To turn off, touch  on any active bridged element.

For 914 mm induction cooktops,  should be used for cookware larger than 305 mm in diameter. For smaller cookware, use the right rear element.

GRIDDLE/TEPPAN-YAKI USE

The bridge element provides an oblong heating area for use with a griddle/teppan-yaki, open roaster, or fish poacher. To preheat a griddle/teppan-yaki, set the bridge element power level to high for five minutes, then reduce for cooking.

⚠ CAUTION

A griddle/teppan-yaki, open roaster, or fish poacher should not be used when the bridge element is off or with any other combination of heating elements.

TIMER

The timer can be set in one-minute increments up to 99 minutes. Once a time is set,  illuminates on the control panel and the countdown is visible on the timer display. The timer is independent from the cooktop.

Setting the Timer:

- 1 Touch .
- 2 Touch and hold + or – until the desired time is shown in the timer display. The timer begins the countdown in minutes.
- 3 The timer chimes with one minute left and completes the countdown in seconds.
- 4 When complete, the timer chimes and continues to chime until  is touched.

HOT SURFACE INDICATOR

A hot-surface indicator will illuminate when the surface temperature of any heating element rises above 65°C.  illuminates on the control panel and may remain illuminated even when the cooktop is off.

ALL OFF

When one or more heating elements are on,  illuminates on the control panel. To turn off all elements at the same time, touch .

EXTENDED OPTIONS

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

Setting Preferences:

- 1 While the unit is off and unlocked, touch and hold  for five seconds.
- 2 Power level 1 on the rear element control is displayed and “VO” appears on the timer display.
Touch  or  on the front element control to adjust volume.
- 3 Touch + on the timer control to adjust tone. Power level 2 on the rear element control is displayed and “Fr” appears on the timer display.
Touch  or  on the front element control to adjust tone.
- 4 Touch + on the timer control to adjust the automatic control panel lock. Power level 3 on the rear element control is displayed and “Lo” appears on the timer display.
Touch  or  on the front element control to turn the automatic lock feature off or on respectively.
- 5 Touch  at any time while in extended options to confirm settings and return the cooktop to idle.

Care Recommendations

CLEANING

Stainless steel	Use a nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing chamois. Always follow the grain of stainless steel.
Control panel	Use a spray degreaser to remove fingerprints and food soil. Spray on a cloth before wiping the control panel. IMPORTANT NOTE: Do not spray cleaners directly on the control panel.
Glass-ceramic surface	Allow to cool. Use a spray degreaser to remove fingerprints and a non-abrasive Ceran® cooktop cleaner for food soil. Do not allow any item that could melt to come in contact with the glass-ceramic surface when hot. If this occurs, use the razor blade scraper provided with the cooktop to remove.

Troubleshooting

OPERATION

Cooktop does not operate.

- Verify power is on.
- Verify electrical power to the cooktop and home circuit breaker is on.
- The cooktop is in lock mode. Touch and hold  for three seconds to unlock the control panel.
- The cooktop automatically turns off after 2 hours of continual use (high), 6 hours (medium), and 8 hours (simmer).

Cooktop temperature issue.

- Contact your authorized Wolf dealer.

SERVICE

- Maintain the quality built into your product by contacting Wolf Factory Certified Service.
- When contacting service, you will need the model and serial number of your product. Both numbers are listed on the product rating plate. Refer to page 6 for rating plate location.
- For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. This information should be recorded on page 2 of this guide.

Wolf Appliance International Limited Warranty

FOR RESIDENTIAL USE

FULL TWO YEAR WARRANTY*

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

LIMITED FIVE YEAR WARRANTY

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

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

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



Índice

- 3 Precauciones de seguridad
- 6 Características de la placa de inducción
- 6 Funcionamiento de la placa
- 8 Recomendaciones de mantenimiento
- 9 Localización y solución de problemas
- 9 Garantía Wolf

Atención al cliente

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

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

INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO

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

Nota importante:

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

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

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

- Lea con detenimiento esta guía de uso y mantenimiento antes de utilizar la nueva placa para reducir el riesgo de que se produzca un incendio, una descarga eléctrica o de sufrir lesiones personales.
- Asegúrese de que la instalación y el mantenimiento se lleven a cabo de manera correcta. Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra de manera correcta por un técnico cualificado. Solicite al instalador que le indique la ubicación del cortacircuitos o fusible para que sepa dónde debe desconectar el aparato.
- El servicio de garantía debe ser realizado por un servicio de asistencia técnica autorizado de Wolf.
- Antes de llevar a cabo cualquier tarea de mantenimiento, desconecte la placa de la red eléctrica apagando el cortacircuitos o quitando el fusible.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

⚠ AVISO

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

- No la utilice mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto autónomo.
- Lleve ropa adecuada. No deje nunca que las prendas sueltas y holgadas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos mientras está en funcionamiento. El tejido puede incendiarse y provocar lesiones personales.
- Utilice solamente elementos aislantes secos para retirar las cazuelas de la placa. Si los elementos aislantes están húmedos o mojados y se apoyan en superficies calientes pueden producirle quemaduras. Los elementos aislantes no deben tocar los elementos caloríficos calientes.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

⚠ AVISO

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

- El tamaño, los materiales y la fabricación de los recipientes de cocina que utilice deben ser los adecuados y adaptarse al tipo de cocción que vaya a realizar. Esta unidad incluye uno o varios elementos caloríficos de diferentes tamaños. Consulte las zonas caloríficas en la página 6.
- Gire siempre hacia adentro las asas de las cacerolas de manera que no salgan por las áreas de trabajo próximas ni sobresalgan de los elementos calefactores ni de los bordes de la placa para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, de que ardan los materiales inflamables o de que los alimentos se derramen al tocar sin querer la cazuela. No gire las asas hacia la habitación ya que se podría chocar con ellas o podría golpearlas.
- No caliente nunca una cazuela vacía. Tanto la placa como la cazuela pueden resultar dañadas y la unidad se puede calentar en exceso.
- No caliente nunca utensilios de cocina con gotas de agua en la parte exterior de la cazuela. Las gotas pueden comenzar a hervir y salpicar. Los utensilios deben estar siempre secos.
- No utilice la placa para calentar una habitación.
- No utilice papel de aluminio en la parte superior de la placa.
- Cuando esté utilizando la placa, no toque la superficie de cristal que está encima o al lado de los elementos calefactores o de inducción. La superficie de cristal puede estar caliente y causarle quemaduras.
- Después de su uso, apague el elemento de la hornilla utilizando su control y no confíe en el detector de ollas.
- No repare ni cambie ninguna pieza del aparato 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 servicio técnico autorizado de Wolf.
- No bloquee el extractor de ventilación ni las rejillas de ventilación de entrada de aire. El ventilador se enciende automáticamente para enfriar las piezas internas. Es posible que siga funcionando incluso después de que la placa se haya apagado.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- No debe dejar a los niños solos o desatendidos en el área en la que se esté utilizando la placa. No permita que los niños se sienten o estén de pie sobre la placa. No permita que los niños jueguen con la placa.
- No almacene artículos que puedan gustar a los niños encima o detrás de la placa ya que pueden saltar sobre ella para alcanzarlos y podrían resultar heridos.

⚠ AVISO

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

⚠ AVISO

Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar que se pueda producir una descarga eléctrica. Acuda a un servicio técnico autorizado de Wolf para reparar la placa.

⚠ AVISO

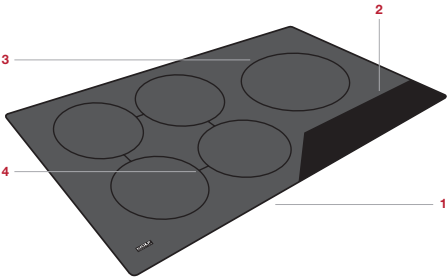
Peligro de incendio: no deje elementos sobre las superficies de cocción. No almacene materiales inflamables cerca de los componentes calientes ni deje que la grasa u otras sustancias inflamables se acumulen en la placa.

- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de la placa, pues pueden calentarse.
- No limpie la placa mientras está caliente. Si utiliza una esponja o un paño empapado, espere hasta que la placa se haya enfriado lo suficiente para evitar sufrir quemaduras por vapor. No utilice limpiadores de vapor. Algunos limpiadores desprenden vapores nocivos cuando se aplican sobre superficies calientes. Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en la página 8.
- No utilice una plancha/teppan-yaki, un asador o una besuguera que ocupe dos elementos caloríficos a menos que la zona puente para asados esté encendida. Si los utiliza sin que la zona puente para asados esté encendida, el cristal podría dañarse o agrietarse. Consulte la sección «Zona puente» en la página 8.

Características de las placas de inducción

CARACTERÍSTICAS

1	Placa de datos del producto (en la parte inferior de la placa)
2	Panel de mandos
3	Elemento de inducción
4	Elemento puente



Placa de inducción de 914 mm (se muestra el modelo ICBCI365C)

PLACA DE INDUCCIÓN

En las placas de inducción la electricidad fluye a través de una bobina, lo que produce un campo magnético por debajo de la superficie de cerámica y cristal. Al colocar una cazuela apta para inducción en la placa, se inducen las corrientes en ella y el calor se genera de manera instantánea. Para la cocina de inducción, es necesario que los utensilios de cocina sean de materiales magnéticos, como hierro fundido o acero inoxidable magnético,

DATOS DEL ELEMENTO

ICBCI152 DE 381 mm	COCCIÓN	HORNILLA
216 mm	179,3 Wh/kg	
152 mm	176,9 Wh/kg	
Media		178,3 Wh/kg
ICBCI243 DE 610 mm	COCCIÓN	HORNILLA
279 mm	176,1 Wh/kg	
(2) 203 mm	171,8 Wh/kg	
Media		173,8 Wh/kg
ICBCI304 DE 762 mm	COCCIÓN	HORNILLA
279 mm	176,1 Wh/kg	
(2) 203 mm	171,8 Wh/kg	
152 mm	176,9 Wh/kg	
Media		174,3 Wh/kg
ICBCI365 DE 914 mm	COCCIÓN	HORNILLA
279 mm	176,1 Wh/kg	
(4) 203 mm	171,8 Wh/kg	
Media		173,1 Wh/kg

El rendimiento de este producto ha sido verificado conforme a la norma EN 60350-2.

Primeros pasos

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

Para garantizar que no queda ningún resto de grasa del proceso de fabricación, limpie minuciosamente la placa con agua caliente y un detergente suave antes de su uso. Aclare y seque con un paño suave. Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en la página 8.

Funcionamiento de la placa

PANEL DE MANDOS

El panel de control presenta mandos táctiles iluminados, que son invisibles cuando la placa está apagada. Un indicador del nivel de potencia muestra el calor configurado de 🔥 a 🔥. Cada mando está situado junto al correspondiente elemento calorífico.

Los indicadores del panel de mandos se iluminan para señalar una operación de cocción determinada. Observe la tabla de la página siguiente.

⚠ PRECAUCIÓN

No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de mandos.

Funcionamiento de la placa

INDICADORES DEL PANEL DE CONTROL

CONTROL	MANDO DIGITAL	INDICADOR
Bloqueo del panel de mandos		
Elemento/s encendido/s		
Todos los elementos apagados		
Superficie caliente		
Encendido/Apagado		
Temporizador		
Fundir		
Fuego lento		
Alto		
Modo de potencia máxima		
Puente de delante atrás		
Puente de lado a lado		
Todos los puentes		

BLOQUEO DEL PANEL DE MANDOS

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

El panel de mandos se bloqueará automáticamente tras diez minutos de inactividad. Esta opción de bloqueo automático puede deshabilitarse en el menú de opciones avanzadas. Consulte la página 8.

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

INDICADOR DEL NIVEL DE POTENCIA

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

CONFIGURACIÓN	NIVEL DE POTENCIA	USOS
Fundir	1 indicador (llama pequeña)	Fundir mantequilla, mantener chocolate y salsas.
Fuego lento	2-6 indicadores	Cocer a fuego lento salsas y cocer arroz al vapor.
Medio	6-7 indicadores	Hacer torrijas y tortitas, calentar leche, salsas de nata, sopas y salsas espesas.
Medio alto	7-8 indicadores	Saltear, dorar y freír.
Alto	8-10 indicadores (llama grande)	Hervir agua, soasar carne y enlatar.

ELEMENTO INDIVIDUAL Y ZONA INTERIOR

Configuración de los mandos:

- 1 Para activar un elemento calorífico, pulse para seleccionar el elemento individual deseado en el panel de mandos. El indicador de nivel de potencia parpadeará, así como todos los indicadores de esa zona.
- 2 Para terminar la activación, pulse para el calor más alto, para el calor más bajo, para activar el modo de potencia máxima o el indicador de nivel de potencia deseado.
- 3 Para cambiar el calor configurado mientras el elemento está en funcionamiento, pulse o deslice al nivel de potencia deseado.
- 4 Para apagar el elemento, pulse .

NOTA IMPORTANTE: si una vez activado un elemento no hay ningún utensilio de cocina sobre él o el que hay no es adecuado, el mando parpadeará durante 30 segundos y después se apagará automáticamente.

MODO DE POTENCIA MÁXIMA

El modo de máxima potencia proporciona energía a un elemento mediante el desvío de la potencia del elemento contiguo. Si el elemento contiguo está a una potencia más elevada, se reducirá la potencia resultante. La reducción de la potencia se muestra en el indicador de nivel de potencia del elemento contiguo. se ilumina cuando un elemento esté en modo de potencia máxima.

El modo de potencia máxima se desactivará automáticamente tras quince minutos de funcionamiento continuado y podrá reactivarse si se desea.

Funcionamiento de la placa

ELEMENTO PUENTE

Configuración de los mandos:

- 1 Para activar el puente, seleccione el nivel de potencia deseado en uno de los elementos individuales.
- 2 Pulse  entre los mandos de los elementos correspondientes para unir los elementos de delante atrás,  de lado a lado, o  todos los elementos. , , o  se iluminarán respectivamente.
- 3 Para cambiar el nivel de potencia, ajuste el nivel de potencia en cualquier elemento activo del puente.
- 4 Para apagar, pulse  en cualquier elemento activo del puente.

En las placas de inducción de 914 mm,  deberá utilizarse para utensilios de cocina de un diámetro superior a 305 mm. Para utensilios más pequeños, utilice el elemento trasero derecho.

USOS DE LA PLANCHA/TEPPAN-YAKI

El elemento puente proporciona un área de calor rectangular para que pueda utilizar la plancha/teppan-yaki, un asador o una besuguera.

Para precalentar una plancha/teppan-yaki, ajuste el nivel de potencia del elemento puente a alto durante cinco minutos y, a continuación, baje el nivel para cocinar.

 **PRECAUCIÓN**

No debe utilizar una plancha/teppan-yaki, asador o besuguero cuando el elemento puente está apagado ni debe utilizarlos en ninguna de las otras combinaciones de elementos calefactores.

TEMPORIZADOR

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

Programar el temporizador:

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

INDICADOR DE SUPERFICIE CALIENTE

Un indicador de superficie caliente se iluminará cuando la temperatura de la superficie de cualquier elemento calorífico supere los 65 °C.  se iluminará en el panel de mandos y seguirá encendido hasta que toda la superficie alcance una temperatura segura.

TODO APAGADO

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

OPCIONES AVANZADAS

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

Configuración de preferencias:

- 1 Cuando la unidad esté apagada y desbloqueada, mantenga pulsado  durante cinco segundos.
- 2 Aparecerá el nivel de potencia 1 en el mando del elemento trasero y «VO» en la pantalla del temporizador.
Pulse  o  en el mando del elemento frontal para ajustar el volumen.
- 3 Pulse + en el mando del temporizador para ajustar el tono. Aparecerá el nivel de potencia 2 en el mando del elemento trasero y «F» en la pantalla del temporizador.
Pulse  o  en el mando del elemento frontal para ajustar el tono.
- 4 Pulse + en el mando del temporizador para ajustar el bloqueo automático del panel de mandos. Aparecerá el nivel de potencia 3 en el mando del elemento trasero y «Lo» en la pantalla del temporizador.
Pulse  o  en el mando del elemento frontal para apagar o encender el bloqueo automático respectivamente.
- 5 Pulse  en cualquier momento en las opciones avanzadas para confirmar los ajustes y volver a poner la placa en espera.

Recomendaciones de mantenimiento

LIMPIEZA	
Acero inoxidable	Utilice un limpiador de acero inoxidable no abrasivo y aplíquelo con un paño suave que no deje pelusas. Para que el acero inoxidable adquiera un brillo natural, frote suavemente la superficie con un paño de microfibra empapado en agua y con una gamuza seca para pulir. Siga siempre la dirección del acero inoxidable.
Panel de mandos	Utilice un limpiador en spray para eliminar las huellas y las manchas de alimentos. Aplique el producto de limpieza sobre un paño antes de limpiar el panel de control. NOTA IMPORTANTE: no aplique los limpiadores directamente sobre el panel de control.
Superficie de cristal cerámico	Deje que se enfrien. Utilice desengrasantes en spray para eliminar las huellas y un limpiador para placas Ceran® no abrasivo para las manchas de alimentos. No deje que ningún artículo que pueda derretirse toque la superficie de cristal cerámico cuando esté caliente. Si esto se produce, utilice el raspador con cuchilla suministrado con la placa para eliminar los restos.

Localización y solución de problemas

FUNCIONAMIENTO

La placa no funciona.

- Compruebe si está encendido.
- Compruebe la red eléctrica de la placa y asegúrese de que los fusibles no están fundidos.
- La placa está en el modo de bloqueo. Mantenga pulsado  durante tres segundos para desbloquear el panel de mandos.
- La placa apagará automáticamente tras dos horas de uso continuado (alto), seis horas (medio) y ocho horas (fuego lento).

Problemas con la temperatura de la placa.

- Póngase en contacto con su distribuidor local de Wolf.

SERVICIO

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

Garantía limitada internacional de Wolf Appliance

PARA USO DOMÉSTICO

GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS*

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

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

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

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

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



Table des matières

- 3 Mesures de sécurité
- 6 Caractéristiques de la plaque de cuisson par induction
- 6 Utilisation de la plaque de cuisson
- 8 Consignes d'entretien
- 9 Dépistage des pannes
- 9 Garantie Wolf

Entretien par le client

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

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

SERVICE APRÈS-VENTE

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

Remarque importante

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

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

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

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

CONSIGNES IMPORTANTES

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

- Afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, lisez avec attention ce guide d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson.
- Assurez-vous que son installation et son entretien ultérieur sont effectués correctement. Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un poseur qualifié. Demandez au poseur de vous montrer le disjoncteur ou le fusible afin que vous sachiez où couper l'alimentation électrique.
- Un dépannage sous garantie doit être effectué par un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- Avant de procéder à un quelconque dépannage, débranchez la plaque de cuisson et coupez l'alimentation électrique en désactivant le disjoncteur ou en enlevant le fusible.

CONSIGNES IMPORTANTES

MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

⚠ AVERTISSEMENT

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

- N'utilisez jamais par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande à distance.
- Portez des vêtements appropriés. Ne laissez jamais de vêtements amples ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les résistances chauffantes allumées. Le tissu pourrait s'enflammer et provoquer des lésions corporelles.
- Utilisez uniquement des maniques sèches lorsque vous retirez les récipients de la plaque de cuisson. En effet, le contact des maniques humides ou mouillées sur les surfaces très chaudes pourrait dégager de la vapeur et provoquer des brûlures. Les maniques ne doivent donc pas toucher les résistances chauffantes chaudes.

CONSIGNES IMPORTANTES

MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

⚠ AVERTISSEMENT

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

- Votre batterie de cuisine doit convenir au type de cuisson prévue, que ce soit en taille, matériau ou forme. Cet appareil est équipé de résistances chauffantes de tailles différentes. Reportez-vous à la rubrique sur les zones de cuisson, page 6.
- Tournez toujours la queue des poêles vers l'intérieur pour ne pas qu'elle passe au-dessus des zones de travail, des foyers ou des bords de la plaque de cuisson et pour éviter les risques de brûlures, d'inflammation de matériau combustible ou de déversement dus à un contact accidentel avec le récipient. Ne tournez pas les queues vers la pièce. Elles pourraient être heurtées ou déplacées facilement.
- Ne chauffez jamais un récipient vide. Cela pourrait non seulement endommager la surface de cuisson ou le récipient, mais aussi entraîner la surchauffe de l'appareil.
- Ne chauffez pas de récipient présentant des gouttelettes d'eau sur sa surface extérieure. Les gouttelettes pourraient bouillir et éclabousser. Les récipients utilisés pour la cuisson doivent toujours être secs.
- N'utilisez jamais la plaque de cuisson pour chauffer la pièce.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la plaque de cuisson.
- Lorsque vous utilisez la plaque de cuisson, ne touchez pas la surface en vitrocéramique qui se trouve directement au-dessus ou à côté des résistances chauffantes ou des zones à induction. Elle pourrait être suffisamment chaude pour vous brûler.
- Après utilisation, désactivez l'appareil à l'aide des commandes et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.
- Ne réparez et ne remplacez aucune pièce de cet appareil, sauf si cela est expressément recommandé dans la documentation qui vous a été fournie. Tout dépannage doit être effectué par un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- Ne bloquez pas l'air de ventilation ou les prises d'air extérieures. Le ventilateur se met automatiquement en marche pour refroidir les pièces internes. Il peut continuer à fonctionner même après que la plaque de cuisson a été mise hors tension.

CONSIGNES IMPORTANTES

MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Ne laissez pas d'enfant seul ou sans surveillance à proximité de la plaque de cuisson en fonctionnement. N'autorisez jamais les enfants à s'asseoir ou à se tenir debout sur l'appareil. Ne les laissez pas jouer avec la plaque de cuisson.
- Ne placez pas d'objets qui présentent un intérêt pour les enfants au-dessus ou à l'arrière de la plaque de cuisson. Ils pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre, au risque de se blesser.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

Si le dessus est fendu, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout choc électrique. Contactez le prestataire agréé par l'usine Wolf pour réparer la plaque de cuisson.

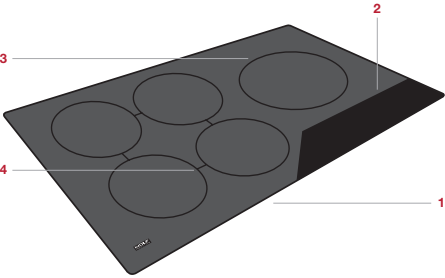
⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie : Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson. N'entrez pas de matières combustibles près des éléments chauds, ni ne laissez pas de substances graisseuses ou inflammables s'accumuler sur la plaque de cuisson.

- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la plaque de cuisson car ils pourraient devenir très chauds.
- Ne nettoyez pas la plaque de cuisson alors qu'elle est encore chaude. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide, attendez que la plaque de cuisson se soit suffisamment refroidie pour éviter les brûlures que pourrait causer la vapeur. Il est fortement déconseillé d'utiliser un système de nettoyage à la vapeur. De plus, certains nettoyants produisent des émanations nocives lorsqu'ils sont appliqués sur des surfaces chaudes. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 8.
- N'utilisez pas de plaque à snacker/Teppan-Yaki, de rôtière ouverte ou de poêlée à poisson reposant sur deux foyers si la résistance de la zone intermédiaire n'est pas allumée. Ce type d'utilisation sans zone intermédiaire pourrait endommager ou fissurer la surface en vitrocéramique. Reportez-vous à la section Foyer à zone intermédiaire, page 8.

Caractéristiques des plaques de cuisson par induction

CARACTERISTIQUES	
1	Plaque des caractéristiques du produit (sous la plaque de cuisson)
2	Panneau de commande
3	Foyer à induction
4	Zone intermédiaire



Plaque de cuisson par induction 914 mm (modèle ICBCI365C illustré)

PLAQUE DE CUISSON PAR INDUCTION

Dans le système de la cuisson par induction, l'électricité circule au moyen d'une bobine qui produit un champ magnétique sous la plaque de cuisson en vitrocéramique. Lorsqu'un récipient compatible avec la cuisson par induction est posé sur la plaque de cuisson, le courant est transmis par induction au récipient et la chaleur est produite instantanément. Pour la cuisson par induction, il faut utiliser uniquement des batteries de cuisine en matériaux magnétiques comme la fonte ou l'acier inoxydable magnétique.

CARACTÉRISTIQUES DES FOYERS

	CUISSON	PLAQUE CHAUFFANTE
ICBCI152 381 mm		
216 mm	179,3 Wh/kg	
152 mm	176,9 Wh/kg	
Moyenne		178,3 Wh/kg
ICBCI243 610 mm		
279 mm	176,1 Wh/kg	
(2) 203 mm	171,8 Wh/kg	
Moyenne		173,8 Wh/kg
ICBCI304 762 mm		
279 mm	176,1 Wh/kg	
(2) 203 mm	171,8 Wh/kg	
152 mm	176,9 Wh/kg	
Moyenne		174,3 Wh/kg
ICBCI365 914 mm		
279 mm	176,1 Wh/kg	
(4) 203 mm	171,8 Wh/kg	
Moyenne		173,1 Wh/kg

La performance de ce produit a été vérifiée conformément à la norme EN 60350-2.

Pour vous lancer

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

Avant d'utiliser votre plaque de cuisson pour la première fois, nettoyez-la minutieusement avec de l'eau chaude et un détergent doux pour que tous les résidus d'huile provenant du processus de fabrication soient éliminés. Ensuite, rincez-la et séchez-la à l'aide d'un torchon doux. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 8.

Utilisation de la plaque de cuisson

PANNEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande est doté de touches lumineuses à effleurlement qui sont invisibles lorsque la plaque de cuisson est désactivée. Un témoin de niveau de puissance affiche le réglage de chaleur pour chaque commande de 🔥 à 🔥. Chaque touche est placée de façon à correspondre au foyer qu'elle commande.

Les témoins sur le panneau de commande s'allument pour indiquer la fonction de la plaque de cuisson en opération. Reportez-vous au tableau de la page suivante.

⚠ MISE EN GARDE

Ne posez pas de récipient chaud directement sur le panneau de commande.

Utilisation de la plaque de cuisson

TÉMOINS DU PANNEAU DE COMMANDE

COMMANDES	TOUCHE À EFFLEUREMENT	VOYANT
Verrouillage du panneau de commande		
Foyer(s) On (en marche)		
Tous les foyers Off (désactivés)		
Surface chaude		
On/Off (marche/arrêt)		
Minuterie programmée		
Fonte		
Mijotage		
High (Élevé)		
Mode haute intensité		
Zone intermédiaire « avant vers arrière »		
Zone intermédiaire « côté vers côté »		
Toutes les zones intermédiaires		

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

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

Le panneau de commande va se verrouiller automatiquement au bout de 10 minutes d'inactivité. Cette fonction de verrouillage automatique peut être désactivée par le biais du menu des options enrichies. Reportez-vous à la page 8.

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

TÉMOIN DE NIVEAU DE PUISSANCE

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

RÉGLAGE	NIVEAU DE PUISSANCE	USAGES
Fonte	Témoin 1 (petite flamme)	Faire fondre le beurre, puissance maintenue chocolat et sauces.
Mijotage	Témoins 2-6	Sauces en train de mijoter et riz en train de cuire à la vapeur.
Medium (Moyen)	Témoins 6-7	Pain perdu et crêpes, réchauffer le lait, sauces et soupes à base de crème.
Medium High (Moyen élevé)	Témoins 7-8	Rissoler, faire sauter et faire frire les aliments.
High (Élevé)	Témoins 8-10 (grande flamme)	Faire bouillir l'eau, saisir la viande et cuisson des conserves.

FOYER À ZONE UNIQUE ET ZONE INTÉRIEURE

Réglage des commandes

- 1 Pour activer une résistance chauffante, effleurez  pour le foyer à zone unique désiré sur le panneau de commande. Le témoin de niveau de puissance va clignoter et tous les témoins pour ce foyer vont clignoter.
- 2 Pour finir l'activation, effleurez la touche  pour la chaleur la plus forte, la touche  pour la chaleur la plus basse, la touche  pour activer le mode « Haute intensité », ou effleurez le témoin de niveau de puissance voulu.
- 3 Pour changer le réglage de chaleur pendant que la résistance chauffante est activée, effleurez ou faites glisser jusqu'au niveau de puissance préréglé désiré.
- 4 Pour désactiver la résistance chauffante, effleurez la touche .

REMARQUE IMPORTANTE : Si aucune casserole ou si une casserole incompatible est posée sur la résistance chauffante par induction une fois le foyer mis en marche, la commande va clignoter pendant 30 secondes, puis la résistance chauffante s'éteindra automatiquement.

MODE HAUTE INTENSITÉ

Le mode « Haute intensité » propulse la puissance d'un foyer en détournant l'alimentation d'un foyer adjacent. Si le foyer adjacent est sur forte chaleur (élevé), l'énergie qui sera fournie sera réduite. La réduction d'énergie sera affichée sur le témoin de niveau de puissance du foyer adjacent.  s'allume lorsqu'un foyer est en mode « Haute intensité ».

Le mode « Haute intensité » s'éteint automatiquement au bout de 15 minutes de fonctionnement continu et peut être réactivé si vous le désirez.

Utilisation de la plaque de cuisson

ZONE INTERMÉDIAIRE

Réglage des commandes

- 1 Pour activer la zone intermédiaire, sélectionnez le niveau de puissance désiré sur l'un des foyers simples.
- 2 Effleurez la touche  entre les commandes des foyers correspondants avant vers arrière, effleurez la touche  pour relier les résistances chauffantes d'un côté à l'autre, ou effleurez la touche  pour relier toutes les résistances chauffantes.  ou  s'allume respectivement.
- 3 Pour changer le niveau de puissance, réglez le niveau de puissance sur n'importe lequel des foyers avec zone intermédiaire actifs.
- 4 Pour le désactiver, effleurez la touche  sur n'importe lequel des foyers avec zone intermédiaire actifs.

Pour les plaques de cuisson par induction 914 mm, la touche  devrait être utilisée pour les récipients mesurant plus de 305 mm de diamètre. Pour les récipients plus petits, utilisez la résistance chauffante droite arrière.

UTILISATION DE LA PLAQUE À SNACKER/TEPPAN-YAKI

La résistance chauffante de la zone intermédiaire constitue un espace de chauffage de forme allongée que vous pouvez utiliser pour une plaque à snacker/Teppan-Yaki, une rôtissoire ouverte ou une pocheuse à poisson.

Pour préchauffer une plaque à snacker/Teppan-Yakki, réglez le niveau de puissance de la résistance chauffante de la zone intermédiaire sur élevé pendant cinq minute, puis baissez la température pour commencer à cuire.

⚠ MISE EN GARDE

Vous ne devriez pas utiliser de plaque à snacker/Teppan-Yakki, de rôtissoire ouverte ou de pocheuse à poisson lorsque la zone intermédiaire est éteinte ou avec une autre combinaison de résistances chauffantes.

MINUTERIE

La minuterie peut être réglée par intervalles d'une minute jusqu'à 99 minutes au plus. Une fois la minuterie réglée, la touche  va s'allumer sur le panneau de commande et le compte à rebours s'affiche sur l'écran de la minuterie. La minuterie est indépendante de la plaque de cuisson.

Réglage de la minuterie :

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

INDICATEUR DE SURFACE CHAUDE

Un indicateur de surface chaude va s'allumer lorsque la température de la surface de n'importe quel foyer dépasse 65 °C. La touche  s'allume sur le panneau de commande et peut rester allumée même lorsque la plaque de cuisson est éteinte.

TOUS LES FOYERS OFF (DÉSACTIVÉS)

Lorsqu'un ou plusieurs foyers sont activés, la touche  s'allume sur le panneau de commande. Pour désactiver tous les foyers simultanément, effleurez la touche .

OPTIONS ENRICHIES

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

Préférences de réglage :

- 1 Lorsque l'appareil est désactivé et déverrouillé, effleurez la touche  et maintenez-la enfoncée pendant cinq secondes.
- 2 Le niveau de puissance 1 sur la commande du foyer arrière s'affichera et « VO » s'affichera sur l'écran de la minuterie.
Effleurez la touche  ou  sur la commande du foyer avant pour régler le volume.
- 3 Effleurez « + » sur la commande de la minuterie pour régler la tonalité. Le niveau de puissance 2 sur la commande du foyer arrière s'affichera et « Fr » s'affichera sur l'écran de la minuterie.
Effleurez la touche  ou  sur la commande du foyer avant pour régler la tonalité.
- 4 Effleurez « + » sur la commande de la minuterie pour régler le verrouillage automatique du panneau de commande. Le niveau de puissance 3 sur la commande du foyer arrière s'affichera et « Lo » s'affichera sur l'écran de la minuterie.
Effleurez la touche  ou  sur la commande du foyer avant pour activer ou désactiver respectivement le verrouillage automatique du panneau de commande.
- 5 Effleurez la touche  à tout moment pendant que vous êtes dans la session des options enrichies pour confirmer les réglages et remettre la plaque de cuisson en mode veille.

Consignes d'entretien

NETTOYAGE

Acier inoxydable	Utilisez un nettoyeur non abrasif pour acier inoxydable que vous appliquerez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. Afin de faire ressortir le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibre humide, puis avec une peau de chamois sèche. Déplacez toujours le chiffon dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
Panneau de commande	Utilisez un dégraissant aérosol pour enlever les traces de doigts et les taches d'origine alimentaire. Pulvérisez tout d'abord le produit sur un chiffon avant d'essuyer le panneau. REMARQUE IMPORTANTE : Ne pulvérisez pas directement les produits nettoyants sur le panneau de commande.
Surface en vitrocéramique	Laissez refroidir. Utilisez des produits dégraisants en aérosol pour enlever les traces de doigts et un produit nettoyant pour plaque de cuisson non agressif pour enlever les taches d'ingrédients. Ne laissez aucun article qui pourrait fondre entrer en contact avec la surface en vitrocéramique chaude. Si cela se passe, utilisez le grattoir à lame de rasoir fourni avec la plaque de cuisson pour la nettoyer.

Dépistage des pannes

FONCTIONNEMENT

La plaque de cuisson ne fonctionne pas.

- Vérifiez que l'appareil est sous tension.
- Vérifiez si l'appareil est sous tension et si le disjoncteur de la maison est activé.
- La plaque de cuisson est en mode Verrouillage. Pour déverrouiller le panneau de commande, maintenez la touche  enfoncée pendant trois secondes.
- La plaque de cuisson se désactive automatiquement au bout de deux heures (élevé), six heures (moyen) et huit heures (mijotage) de fonctionnement continu.

Problème avec la température de la plaque de cuisson.

- Contactez votre revendeur Wolf agréé.

SERVICE

- Maintenez la qualité qui fait partie intégrante de votre appareil en contactant un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- Si vous nous contactez pour un service après-vente, vous devrez fournir la référence modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la page 6.
- Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Ces renseignements doivent être consignés à la page 2 de ce guide.

Garantie internationale limitée Wolf Appliance

À USAGE MÉNAGER

GARANTIE TOTALE DE DEUX ANS*

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

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

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

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

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



Sommario

- 3 Precauzioni di sicurezza
- 6 Caratteristiche del piano cottura a induzione
- 6 Funzionamento del piano cottura
- 8 Consigli per la manutenzione
- 9 Risoluzione dei problemi
- 9 Garanzia Wolf

Assistenza clienti

Il modello e il numero di serie sono indicati sull'etichetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 6 per la posizione dell'etichetta identificativa. Ai fini della garanzia sono inoltre necessari la data di installazione e il nome del rivenditore Wolf autorizzato presso il quale è stato effettuato l'acquisto. Annotare le seguenti informazioni a titolo di riferimento futuro.

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

INFORMAZIONI SUL SERVIZIO DI ASSISTENZA

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

Nota importante

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

NOTA IMPORTANTE evidenzia informazioni di particolare rilievo.

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

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

ISTRUZIONI IMPORTANTI

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

- Leggere attentamente la presente guida per l'uso e la manutenzione prima di utilizzare il nuovo piano cottura, per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Verificare che le operazioni di installazione e manutenzione siano eseguite correttamente. Rivolgersi a un tecnico specializzato per la corretta installazione e messa a terra dell'elettrodomestico. Chiedere all'addetto all'installazione di indicare la posizione dell'interruttore automatico o del fusibile qualora sia necessario scollegare l'unità.
- Il servizio di garanzia deve essere eseguito da un centro di assistenza certificato Wolf.
- Prima di effettuare un qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'alimentazione del piano cottura disattivando l'interruttore automatico o rimuovendo il fusibile.

ISTRUZIONI IMPORTANTI

PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

⚠ AVVERTENZE

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

- Non azionare mediante timer esterno o sistemi di controllo a distanza separati.
- Indossare indumenti adeguati. Non indossare mai indumenti larghi e non consentire che materiale infiammabile entri in contatto con i componenti in funzione. Gli indumenti potrebbero incendiarsi e causare lesioni alle persone.
- Utilizzare sempre presine asciutte per spostare le pentole dal piano di cottura. L'uso di presine bagnate o umide su superfici molto calde potrebbe causare ustioni da vapore. Evitare che le presine entrino in contatto con gli elementi riscaldanti caldi.

ISTRUZIONI IMPORTANTI

PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

AVVERTENZE

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

- Selezionare la pentola più adatta al tipo di cottura desiderato, secondo il materiale, le dimensioni e la tipologia. L'elettrodomestico è dotato di elementi riscaldanti di diverse misure. Consultare la sezione relativa alle zone di riscaldamento a pagina 6.
- Tenere sempre i manici delle pentole rivolti verso l'interno, in modo che non sporgano sulle aree di lavoro adiacenti, sugli elementi riscaldanti o dai bordi del piano di cottura, al fine di ridurre il rischio di ustioni, incendio di materiale infiammabile o fuoriuscita di materiali in seguito al contatto involontario con la pentola. Non tenere i manici rivolti verso l'esterno, poiché si corre il rischio di urtarli o rovesciarli.
- Non riscaldare mai una pentola vuota. Potrebbero verificarsi danni al piano di cottura, alla pentola o un surriscaldamento dell'unità.
- Accertarsi che non siano presenti gocce d'acqua sulla superficie esterna delle pentole prima di scaldarle. Le gocce potrebbero cominciare a ribollire e a schizzare. Le pentole devono sempre essere asciutte.
- Non usare mai il piano di cottura per riscaldare una stanza.
- Non utilizzare fogli di alluminio per rivestire il piano di cottura
- Quando si utilizza il piano di cottura, non toccare la superficie in vetroceramica sopra o adiacente agli elementi riscaldanti o alle zone a induzione. La superficie in vetroceramica è in grado di raggiungere livelli di calore sufficienti a causare ustioni.
- Dopo l'utilizzo, spegnere l'unità di cottura utilizzando gli appositi tasti. Non affidarsi al timer di spegnimento automatico.
- Non riparare né sostituire parti dell'elettrodomestico, salvo specifiche indicazioni presenti nella documentazione ricevuta insieme al prodotto. Per ogni intervento di manutenzione, fare riferimento al servizio di assistenza certificato Wolf.
- Non ostruire le aperture di scarico e aspirazione della ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si accende automaticamente per raffreddare le parti interne e può continuare a girare anche quando il piano di cottura viene spento.

ISTRUZIONI IMPORTANTI

PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

- Non lasciare bambini soli o senza sorveglianza nelle vicinanze del piano cottura se questo è in funzione. Impedire a bambini di sedersi o stare in piedi sull'elettrodomestico. Impedire a bambini di giocare con il piano di cottura.
- Non custodire oggetti di interesse per i bambini sopra o dietro il piano di cottura, questi potrebbero arrampicarvisi per afferrarli, rischiando di ferirsi o ustionarsi.

⚠ AVVERTENZE

Le pentole contenenti olio o materie grasse bollenti lasciate senza sorveglianza rappresentano una causa potenziale di incendi e altri pericoli. Non tentare MAI di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegnere il fornello e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta ignifuga, ad esempio.

⚠ AVVERTENZE

Se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche. Per far riparare il piano di cottura, contattare il servizio di assistenza certificata Wolf.

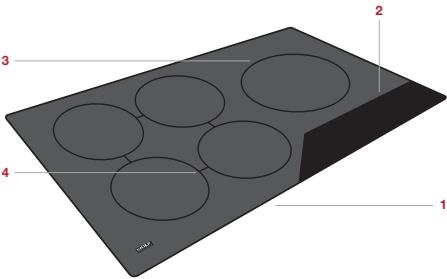
⚠ AVVERTENZE

Pericolo di incendio: Non riporre oggetti sui piani cottura. Non conservare materiale infiammabile vicino alle zone di cottura calde e non lasciare che grasso o altre sostanze infiammabili si accumulino sul piano di cottura.

- Non collocare oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano di cottura, in quanto potrebbero riscaldarsi.
- Non pulire il piano di cottura finché è ancora caldo. Se si utilizzano spugne o panni umidi, attendere che il piano di cottura si sia raffreddato a sufficienza per evitare ustioni da vapore. Non utilizzare pulitori a vapore. Se applicati a superfici molto calde, alcuni detergenti possono produrre fumi nocivi. Consultare la sezione Consigli per la manutenzione a pagina 8.
- Non utilizzare griglie/piastre Teppanyaki, teglie per l'arrosto con griglia o pescere tra due elementi riscaldanti, a meno che l'elemento ponte non sia acceso. Questo tipo di utilizzo senza l'elemento ponte acceso può danneggiare o incrinare la superficie in vetroceramica. Consultare la sezione relativa all'elemento ponte a pagina 8.

Caratteristiche del piano cottura a induzione

CARATTERISTICHE	
1	Targhetta identificativa del prodotto (sotto il piano cottura)
2	Pannello di controllo
3	Elemento a induzione
4	Elemento ponte



Piano cottura a induzione da 914 mm
(nell'immagine, modello ICBCI365C)

PIANO COTTURA A INDUZIONE

La cottura a induzione funziona grazie a una serpentina, che permette all'elettricità di arrivare sotto la superficie in vetroceramica creandovi un campo magnetico. Quando si posiziona una pentola compatibile con la cottura a induzione sul piano di cottura, la corrente viene indotta nella pentola, generandone istantaneamente il riscaldamento. Per la cottura a induzione sono necessarie pentole costituite di materiali magnetici, come la ghisa o l'acciaio inossidabile magnetico.

CARATTERISTICHE DELLE ZONE DI COTTURA

ICBCI152 da 381 mm	COTTURA	PIASTRA DI COTTURA
216 mm	179,3 Wh/kg	
152 mm	176,9 Wh/kg	
Media		178,3 Wh/kg
ICBCI243 da 610 mm	COTTURA	PIASTRA DI COTTURA
279 mm	176,1 Wh/kg	
(2) 203 mm	171,8 Wh/kg	
Media		173,8 Wh/kg
ICBCI304 da 762 mm	COTTURA	PIASTRA DI COTTURA
279 mm	176,1 Wh/kg	
(2) 203 mm	171,8 Wh/kg	
152 mm	176,9 Wh/kg	
Media		174,3 Wh/kg
ICBCI365 da 914 mm	COTTURA	PIASTRA DI COTTURA
279 mm	176,1 Wh/kg	
(4) 203 mm	171,8 Wh/kg	
Media		173,1 Wh/kg

Le prestazioni del prodotto sono state verificate conformemente alla norma EN 60350-2.

Introduzione

Sappiamo quanto siete ansiosi di iniziare a cucinare; prima di farlo, però, vi preghiamo di dedicare del tempo alla lettura di queste informazioni per l'uso e la manutenzione del presente apparecchio. Che siate cuochi occasionali o chef professionisti, è essenziale acquisire dimestichezza con le procedure di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli di manutenzione del piano cottura multifunzione Wolf.

Per accertarsi che non siano presenti residui d'olio dovuti al processo di fabbricazione, pulire accuratamente il piano cottura con acqua calda e un detergente delicato prima dell'uso. Sciacquare e asciugare con un panno morbido. Consultare la sezione Consigli per la manutenzione a pagina 8.

Funzionamento del piano cottura

PANNELLO DI CONTROLLO

Il pannello di controllo è dotato di comandi tattili illuminati, invisibili quando il piano cottura è spento. Un indicatore del livello di potenza per ogni comando visualizza il livello di calore impostato da 🔥 a 🔥🔥. Ogni comando è posizionato in corrispondenza dell'elemento riscaldante correlato.

Gli indicatori sul pannello di controllo si accendono indicando la specifica operazione del piano cottura. Consultare le tabelle riportate nelle pagine che seguono.

⚠️ **ATTENZIONE**

Non posizionare pentole calde direttamente sul pannello di controllo.

Funzionamento del piano cottura

INDICATORI DEL PANNELLO DI CONTROLLO

CONTROLLO	COMANDI TATTILI	INDICATORE
Blocco del pannello di controllo		
Elementi accesi		
Tutti gli elementi sono spenti		
Superficie calda		
On/Off		
Impostazione timer		
Fusione		
Sobollire		
Potenza alta		
Modalità boost		
Ponte davanti-dietro		
Ponte lato-lato		
Ponte completo		

BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

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

Il pannello di controllo si blocca automaticamente dopo 10 minuti di inattività. Questa funzione di blocco automatica può essere disattivata sul menu delle opzioni estese. Vedere pagina 8.

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

INDICATORE LIVELLO POTENZA

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

IMPOSTAZIONI	LIVELLO POTENZA	FUNZIONE
Fusione	Indicatore 1 (fiamma piccola)	Preparazione di salse e fusione di burro e tavolette di cioccolato.
Sobollire	Indicatori 2-6	Sobollire salse e cuocere il riso al vapore.
Potenza media	Indicatori 6-7	Preparazione di French toast e pancake, riscaldamento del latte, salse cremose, zuppe e sughi.
Potenza medio-alta	Indicatori 7-8	Saltare, rosolare e friggere.
Potenza alta	Indicatori 8-10 (fiamma grande)	Ebollizione dell'acqua, scottatura della carne e inscatolamento.

ELEMENTO SINGOLO E ZONA INTERNA

Impostazione dei comandi:

- 1 Per attivare una zona di cottura, toccare il tasto corrispondente alla singola zona da attivare sul pannello di controllo. L'indicatore del livello di potenza inizierà quindi a lampeggiare, insieme a tutti gli indicatori relativi a quella zona.
- 2 Per completare l'attivazione, toccare il tasto per attivare il massimo livello di calore, per il minimo, per attivare la modalità boost, o toccare l'indicatore del livello di potenza desiderato.
- 3 Per cambiare l'impostazione del calore quando l'elemento è acceso, toccare o far scorrere il dito sul livello di potenza predefinita desiderato.
- 4 Per spegnere l'elemento, toccare il tasto .

NOTA IMPORTANTE: Se dopo attivazione di una placca a induzione non vi vengono posizionate pentole o vengono posizionate pentole incompatibili, il pannello di controllo lampeggerà per 30 secondi, quindi l'elemento si spegnerà automaticamente.

MODALITÀ BOOST

La funzione Hi-Power aumenta l'alimentazione su una zona di cottura, deviandola da una zona adiacente. Se l'elemento adiacente è su potenza alta, tale potenza viene ridotta. La riduzione della potenza viene visualizzata sull'indicatore del livello di potenza dell'elemento adiacente. si accende quando un elemento è in modalità boost.

La modalità boost si disattiva automaticamente dopo 15 minuti di funzionamento continuo e può essere riattivata, se necessario.

Funzionamento del piano cottura

ELEMENTO PONTE

Impostazione dei comandi:

- 1 Per attivare il ponte, selezionare il livello di potenza desiderato su uno degli elementi singoli.
- 2 Toccare il tasto  tra i comandi relativi all'elemento corrispondente per creare un ponte anteriore-posteriore fra gli elementi,  per creare un ponte lato-lato, o  per creare un ponte fra tutti gli elementi.  ,  , o  si accendono rispettivamente.
- 3 Per cambiare il livello di potenza, regolarlo su uno degli elementi con ponte attivo.
- 4 Per spegnere, toccare il tasto  su uno qualsiasi degli elementi con ponte attivo.

Per piani di cottura a induzione da 914 mm, va usato  per pentole con diametro maggiore di 305 mm. Per pentole più piccole, utilizzare l'elemento posteriore destro.

USO DELLA GRIGLIA/PIASTRA TEPPANYAKI

L'elemento ponte offre un'area di riscaldamento oblunga utilizzabile con griglie/piastre Teppanyaki, teglie per l'arrosto con griglia o pescere.

Per pre-riscaldare una griglia/piastra Teppanyaki, impostare il livello di potenza dell'elemento ponte al massimo per cinque minuti, quindi ridurre la potenza per iniziare la cottura.

⚠ ATTENZIONE

Griglie/piastre Teppanyaki, teglie per l'arrosto con griglia o pescere non devono essere utilizzate quando l'elemento ponte è spento o con qualsiasi altra combinazione di elementi riscaldanti.

TIMER

Il timer può essere impostato a incrementi di un minuto, fino a 99 minuti. Una volta impostato il tempo, si accende  sul pannello di controllo e sul display del timer compare il conto alla rovescia. Il timer è indipendente dal piano cottura.

Impostazione del timer:

- 1 Toccare .
- 2 Mantenere premuto il dito sul tasto + o - fino a visualizzare il tempo richiesto sul display del timer. Il timer avvia il conto alla rovescia in minuti.
- 3 Il timer emette un segnale acustico a un minuto dal termine e porta a termine il conto alla rovescia in secondi.
- 4 Una volta a zero, il timer emette un segnale acustico e continua a emetterlo fino a quando non viene toccato il tasto .

INDICATORE SUPERFICIE CALDA

L'indicatore superficie calda si accende quando la temperatura della superficie di uno degli elementi riscaldanti sale oltre 65 °C.  si accende sul pannello di controllo e rimane accesa fin quando l'intera superficie non raggiunge una temperatura sicura.

TUTTO SPENTO

Quando uno o più elementi riscaldanti sono accesi,  si accende sul pannello di controllo. Per spegnere tutti gli elementi contemporaneamente, toccare .

OPZIONI ESTESE

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

Impostazione preferenze:

- 1 Con l'unità spenta e sbloccata, tenere premuto il tasto  per cinque secondi.
- 2 Verrà visualizzato il livello di potenza 1 sul comando dell'elemento posteriore e comparirà il messaggio "VO" sul display del timer.

Toccare  o  sul comando dell'elemento anteriore per regolare il volume.
- 3 Toccare + sul comando del timer per regolare il suono. Verrà visualizzato il livello di potenza 2 sul comando dell'elemento posteriore e comparirà il messaggio "Fr" sul display del timer.

Toccare  o  sul comando dell'elemento anteriore per regolare la suoneria.
- 4 Toccare + sul comando del timer per regolare il blocco automatico del pannello di controllo. Verrà visualizzato il livello di potenza 3 sul comando dell'elemento posteriore e comparirà il messaggio "Lo" sul display del timer.

Toccare  o  sul comando dell'elemento anteriore per disattivare o attivare rispettivamente la funzione di blocco automatico.
- 5 Toccare  in qualsiasi momento con una delle opzioni estese attivate per confermare le impostazioni e riportare il piano cottura in modalità di sospensione.

Consigli per la manutenzione

PULIZIA

Acciaio inossidabile	Applicare un detergente per acciaio inox non abrasivo utilizzando un panno morbido privo di lanugine. Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire delicatamente la superficie con un panno in microfibra umido e poi con un apposito panno di camoscio asciutto. Seguire sempre la trama dell'acciaio inossidabile.
Pannello di controllo	Usare uno sgrassatore spray per rimuovere impronte digitali e macchie di alimenti. Prima di pulire il pannello, spruzzare il detergente su un panno. NOTA IMPORTANTE: Non spruzzare detergenti spray direttamente sul pannello di controllo.
Superficie in vetroceramica	Lasciar raffreddare. Usare uno sgrassatore spray per rimuovere eventuali impronte digitali e un detergente per piano cottura non abrasivo Ceran® per le macchie di alimenti. Evitare il contatto di qualsiasi materiale che potrebbe fondere sulla superficie in vetroceramica calda. Se si verifica tale inconveniente, utilizzare il raschietto in dotazione con il piano cottura per la rimozione.

Risoluzione dei problemi

FUNZIONAMENTO

Il piano cottura non funziona.

- Verificare che l'alimentazione sia accesa.
- Verificare che l'interruttore dell'unità e l'interruttore elettrico dell'abitazione siano accesi.
- Il piano cottura è in modalità di blocco. Per sbloccare il pannello di controllo, tenere premuto il tasto  per tre secondi.
- Il piano cottura si spegne automaticamente dopo 2 ore di utilizzo costante (alta potenza), 6 ore (media potenza) e 8 ore (fuoco lento).

Problema di temperatura del piano cottura.

- Contattare un rivenditore Wolf autorizzato.

ASSISTENZA

- Rivolgersi a un centro autorizzato Wolf permette di prevenire il deterioramento dell'apparecchio.
- Prima di contattare il centro di assistenza, accertarsi di avere a portata di mano il numero di modello e di serie dell'unità. Entrambi i numeri sono indicati sulla targhetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 6 per la posizione dell'etichetta identificativa.
- Ai fini della garanzia è inoltre necessario disporre della data di installazione e del nome del rivenditore Wolf autorizzato presso cui è stato effettuato l'acquisto. Tale informazione dovrebbe essere disponibile a pagina 2 della presente guida.

Garanzia limitata internazionale dei prodotti Wolf Appliance

PER USO DOMESTICO

GARANZIA COMPLETA DI DUE ANNI*

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

GARANZIA LIMITATA DI 5 ANNI

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

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

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



Inhaltsverzeichnis

- 3 Sicherheitshinweise
- 6 Leistungsmerkmale des Induktionskochfelds
- 6 Bedienung des Kochfelds
- 8 Pflegeempfehlungen
- 9 Fehlersuche
- 9 Wolf-Garantie

Kundendienst

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

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

SERVICEINFORMATIONEN

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

Wichtiger Hinweis

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

WICHTIGER HINWEIS hebt Informationen hervor, die besonders wichtig sind.

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

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

WICHTIGE ANWEISUNGEN

WICHTIGER HINWEIS: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise, bevor Sie dieses Gerät benutzen.

- Lesen Sie diese Bedienungs- und Pflegeanleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr neues Kochfeld benutzen, um der Gefahr von Brand, Stromschlag oder Personenschäden vorzubeugen.
- Achten Sie auf eine ordnungsgemäße Installation und Wartung. Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Fachmann ordnungsgemäß angeschlossen und geerdet werden. Lassen Sie sich den Ort des Schutzschalters bzw. der Sicherung vom Installierer zeigen, damit Sie wissen, wo die Stromzufuhr abgeschaltet werden kann.
- Der Service während der Garantiezeit ist von einem zugelassenen Wolf-Kundendienstzentrum durchzuführen.
- Vor Wartungsarbeiten muss die Stromversorgung für das Kochfeld unterbrochen werden, indem der Schutzschalter ausgeschaltet oder die Sicherung entfernt wird.

WICHTIGE ANWEISUNGEN

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

⚠️ WARNUNG

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

- Keinen externen Timer bzw. kein separates Fernbedienungssystem verwenden.
- Geeignete Kleidung tragen. Lose Teile der Kleidung oder andere brennbare Materialien dürfen nicht mit eingeschalteten Elementen in Berührung kommen. Stoff kann sich entzünden und Verletzungen verursachen.
- Nur trockene Topflappen verwenden, um heißes Backgeschirr vom Kochfeld zu nehmen. Nasse oder feuchte Topflappen auf heißen Flächen können Dampfverbrennungen verursachen. Die Ofenhandschuhe dürfen die heißen Heizelemente nicht berühren.

WICHTIGE ANWEISUNGEN

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

⚠️ WARNUNG

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

- Achten Sie darauf, dass Ihr Kochgeschirr in der Größe, im Material und in der Konstruktion für die jeweilige Kochanwendung geeignet ist. Dieses Gerät ist mit Heizelementen unterschiedlicher Größe ausgestattet. Siehe die Heizzonen auf Seite 6.
- Die Topfgriffe immer nach innen drehen, damit sie nicht über angrenzende Arbeitsflächen, Heizelemente oder die Kochfeldkante hinausragen, um die Verbrennungsgefahr, das Risiko der Entzündung von brennbaren Stoffen und die Verschüttungsgefahr aufgrund von unbeabsichtigtem Kontakt mit dem Topf zu verringern. Die Griffe nicht zum Raum hin drehen, wo sie eventuell leicht angestoßen werden können.
- Auf keinen Fall einen leeren Topf aufheizen. Das Kochfeld oder das Kochgeschirr kann dabei beschädigt und das Gerät kann überhitzt werden.
- Kein Kochgeschirr aufheizen, wenn sich Wassertröpfchen auf der Außenseite des Topfes befinden. Die Tröpfchen könnten zu kochen beginnen und spritzen. Kochgeschirr sollte stets trocken sein.
- Auf keinen Fall das Kochfeld zum Beheizen des Raums verwenden.
- Keine Aluminiumfolie oben auf dem Kochfeld verwenden.
- Bei der Verwendung des Kochfelds auf keinen Fall die Glasfläche direkt über oder neben den Heizelementen oder Induktionszonen berühren. Die Glasfläche kann so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursacht.
- Das Feld nach der Verwendung mit dem entsprechenden Bedienelement ausschalten und sich nicht auf die Topferkennung verlassen.
- Teile des Gerätes nur reparieren oder ersetzen, wenn dies in der beigefügten Dokumentation speziell empfohlen wird. Alle Servicearbeiten sollten von einem zugelassenen Wolf-Kundendienstzentrum veranlasst werden.
- Die Kühlventilatorabluft bzw. die Lüfter dürfen nicht blockiert werden. Der Kühlventilator schaltet sich automatisch ein, um interne Teile zu kühlen. Er bleibt selbst nach Abschalten des Kochfelds eventuell weiter in Betrieb.

WICHTIGE ANWEISUNGEN

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Lassen Sie Kinder nie allein oder unbeaufsichtigt, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Kindern nie erlauben, sich auf das Gerät zu setzen oder zu stellen. Kinder nicht mit dem Kochfeld spielen lassen.
- Dinge, die für Kinder von Interesse sein können, nicht über oder hinter dem Kochfeld aufbewahren, da diese sonst auf das Gerät klettern könnten, um sie zu erreichen, und sich möglicherweise verletzen.

⚠ WARNUNG

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

⚠ WARNUNG

Wenn die Oberfläche einen Riss aufweist, muss das Gerät ausgeschaltet werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Rufen Sie ein zertifiziertes Wolf-Kundendienstzentrum an, um das Kochfeld reparieren zu lassen.

⚠ WARNUNG

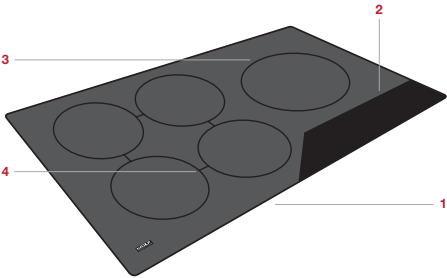
Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen aufbewahren. Keine brennbaren Materialien in der Nähe von heißen Komponenten aufbewahren und kein Fett bzw. keine anderen brennbaren Stoffe auf dem Kochfeld ansammeln lassen.

- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel nicht auf das Kochfeld legen, da sie heiß werden können.
- Das Kochfeld nicht reinigen, solange es noch heiß ist. Wenn Sie einen feuchten Schwamm oder ein Tuch verwenden, warten Sie, bis das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Keinen Dampfreiniger verwenden. Bei manchen Reinigern bilden sich giftige Dämpfe, wenn sie auf heißen Flächen benutzt werden. Siehe Empfehlungen für die Pflege auf Seite 8.
- Keine Griddle-/Teppanyaki-Platte bzw. keinen offenen Bräter oder Pochierer für Fisch über zwei Heizelementen benutzen, ohne das Brückenelement einzuschalten. Diese Verwendungsart ohne das Dazuschalten des Brückenelements könnte die Glasplatte beschädigen oder Risse verursachen. Siehe das Brückenelement auf Seite 8.

Leistungsmerkmale des Induktionskochfelds

LEISTUNGSMERKMALE

1	Typenschild des Produkts (Unterseite des Kochfelds)
2	Bedienfeld
3	Induktionselement
4	Brückenelement



914-mm-Induktionskochfeld (ICBCI365C abgebildet)

INDUKTIONSKOCHFELD

Beim Induktionskochen fließt der elektrische Strom durch eine Spule und erzeugt ein magnetisches Feld unter der Glaskeramikfläche. Wenn ein mit dem Induktionskochfeld kompatibler Topf auf das Kochfeld gestellt wird, werden Ströme im Topf induziert und eine sofortige Wärme erzeugt. Für das Induktionskochen ist Kochgeschirr aus magnetischen Materialien erforderlich, z. B. Gusseisen oder magnetischer Edelstahl.

ELEMENTENNENNLEISTUNG

	KOCHEN	FELD
381 mm ICBCI152		
216 mm	179,3 Wh/kg	
152 mm	176,9 Wh/kg	
Durchschnitt		178,3 Wh/kg
610 mm ICBCI243		
279 mm	176,1 Wh/kg	
(2) 203 mm	171,8 Wh/kg	
Durchschnitt		173,8 Wh/kg
762 mm ICBCI304		
279 mm	176,1 Wh/kg	
(2) 203 mm	171,8 Wh/kg	
152 mm	176,9 Wh/kg	
Durchschnitt		174,3 Wh/kg
914 mm ICBCI365		
279 mm	176,1 Wh/kg	
(4) 203 mm	171,8 Wh/kg	
Durchschnitt		173,1 Wh/kg

Die Leistung dieses Produkts wurde gemäß EN 60350-2 verifiziert.

Erste Schritte

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

Um sicherzustellen, dass alle Ölrückstände vom Herstellungsprozess entfernt werden, das Kochfeld vor der Verwendung gründlich mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen. Siehe Empfehlungen für die Pflege auf Seite 8.

Bedienung des Kochfelds

BEDIENFELD

Das Bedienfeld ist mit beleuchteten Berührungsbedienelementen ausgestattet, die nicht sichtbar sind, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist. Eine Leistungsstufenanzeige für jedes Bedienelement gibt die Wärmeeinstellung von 🔥 bis 🔥 an. Jedes Bedienelement ist am entsprechenden Heizelement positioniert.

Die Anzeigen auf dem Bedienfeld leuchten und weisen auf den spezifischen Kochfeldbetrieb hin. Siehe die Tabelle auf der nächsten Seite.

⚠ VORSICHT

Kein heißes Kochgeschirr direkt auf das Bedienfeld stellen.

Bedienung des Kochfelds

BEDIENFELD-ANZEIGEN

STEUERUNG	TOUCHPAD	ANZEIGE
Verriegelung des Bedienfelds		
Element(e) ein		
Alle Elemente aus		
Heiße Oberfläche		
Ein/Aus		
Timer eingestellt		
Schmelzen		
Köcheln		
Hoch		
Verstärkungsmodus		
Brücke, von vorne nach hinten		
Brücke, von Seite zu Seite		
Komplette Brücke		

VERRIEGELUNG DES BEDIENFELDS

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

Das Bedienfeld wird nach 10 Minuten ohne Aktivität automatisch gesperrt. Diese automatische Sperrfunktion kann über das Menü der erweiterten Optionen deaktiviert werden. Siehe Seite 8.

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

LEISTUNGSSTUFENANZEIGE

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

	LEISTUNGSSTUFE	VERWENDUNG
Schmelzen	1 Anzeige (kleine Flamme)	Schmelzen von Butter, Warmhalten von Schokolade und Soßen
Köcheln	2–6 Anzeigen	Köcheln von Soßen und Dampfgaren von Reis
Mittel	6–7 Anzeigen	Herstellen von überbackenem Toast und Pfannkuchen, Aufwärmen von Milch, Cremesoßen, Suppen und braunen Soßen
Mittel/Hoch	7–8 Anzeigen	Sautieren, Bräunen und Frittieren
Hoch	8–10 Anzeigen (große Flamme)	Sieden von Wasser, Anbraten von Fleisch und Einkochen

EINZELELEMENT UND INNERE ZONE

Bedienelemente einstellen:

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

WICHTIGER HINWEIS: Wenn nach Aktivierung des Elements kein Kochgeschirr oder ein inkompatibler Topf auf ein Induktionselement gestellt wird, blinkt das Bedienfeld 30 Sekunden lang, und anschließend schaltet sich das Element automatisch aus.

VERSTÄRKUNGSMODUS

Der Verstärkungsmodus verstärkt die Leistung auf einem Element durch Umlenkung der Leistung von einem angrenzenden Element. Wenn das angrenzende Element auf „Hoch“ steht, wird die Leistungsausgabe verringert. Die Leistungsreduzierung wird auf der Leistungsstufenanzeige des angrenzenden Elements angezeigt. leuchtet, wenn sich ein Element im Verstärkungsmodus befindet.

Der Verstärkungsmodus deaktiviert sich automatisch nach 15 Minuten kontinuierlichem Betrieb und kann nach Wunsch erneut aktiviert werden.

Bedienung des Kochfelds

BRÜCKENELEMENT

Bedienelemente einstellen:

- 1 Zum Aktivieren der Brücke die gewünschte Leistungsstufe auf einem der Einzelemente wählen.
- 2  zwischen den entsprechenden Elementbedientasten berühren, um die Elemente von vorne nach hinten zu überbrücken,  berühren, um die Elemente von Seite zu Seite zu überbrücken, bzw.  berühren, um alle Elemente zu überbrücken.  bzw.  leuchtet.
- 3 Zum Ändern der Leistungsstufe wird diese auf einem beliebigen aktiven, überbrückten Element angepasst.
- 4 Zum Ausschalten  auf einem beliebigen aktiven überbrückten Element berühren.

Bei 914-mm-Induktionskochfeldern sollte  für Kochgeschirr verwendet werden, dessen Durchmesser mehr als 303 mm beträgt. Bei kleinerem Kochgeschirr das rechte, hintere Element verwenden.

VERWENDUNG VON GRIDDLE-/TEPPANYAKI-PLATTE

Das Brückenelement schafft einen länglichen Heizbereich zur Verwendung mit Griddle-/Teppanyaki-Platten, offenen Brätern oder Pochierern für Fisch.

Zum Vorheizen der Griddle-/Teppanyaki-Platte die Leistungsstufe des Brückenelements fünf Minuten lang auf „Hoch“ einstellen, dann zum Kochen reduzieren.

 **VORSICHT**

Eine Griddle-/Teppanyaki-Platte, ein offener Bräter bzw. Pochierer für Fisch sollte nicht verwendet werden, wenn das Brückenelement ausgeschaltet ist oder andere Kombinationen von Heizelementen verwendet werden.

TIMER

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

Timer einstellen:

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

ANZEIGE FÜR HEISSE FLÄCHE

Eine Anzeigelampe zur Anzeige einer heißen Fläche leuchtet auf, wenn die Oberflächentemperatur eines Heizelements auf mehr als 65 °C ansteigt.  leuchtet auf dem Bedienfeld und bleibt beleuchtet, selbst wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

ALLES AUS

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

ERWEITERTE OPTIONEN

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

Bevorzugte Einstellungen festlegen:

- 1 Während das Gerät ausgeschaltet und entriegelt ist,  berühren und fünf Sekunden lang gedrückt halten.
- 2 Auf der hinteren Elementbedientaste wird Leistungsstufe 1 angezeigt, und auf dem Timer-Display erscheint „VO“.  oder  auf der vorderen Elementbedientaste berühren, um die Lautstärke einzustellen.
- 3 + auf der Timer-Bedientaste berühren, um den Ton anzupassen. Auf der hinteren Elementbedientaste wird Leistungsstufe 2 angezeigt, und auf dem Timer-Display erscheint „Fr“.  oder  auf der vorderen Elementbedientaste berühren, um den Ton einzustellen.
- 4 + auf der Timer-Bedientaste berühren, um die automatische Bedienfeldverriegelung anzupassen. Auf der hinteren Elementbedientaste wird Leistungsstufe 3 angezeigt, und auf dem Timer-Display erscheint „Lo“.  oder  auf der vorderen Elementbedientaste berühren, um die automatische Verriegelungsfunktion aus- bzw. einzuschalten.
- 5 Sie können in den erweiterten Optionen jederzeit  berühren, um die Einstellungen zu bestätigen und zum Stillstandmodus zurückzukehren.

Pflegeempfehlungen

REINIGUNG

Edelstahl	Einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwenden und mit einem weichen, fusselfreien Tuch auftragen. Einen natürlichen Glanz erzielen Sie, indem Sie die Oberfläche mit einem feuchten Mikrofasertuch, dann mit einem trockenen Polierleder leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung des Edelstahls arbeiten.
Bedienfeld	Fingerabdrücke und Verschmutzungen durch Essensreste mit einem Entfettungsspray entfernen. Zuerst auf ein Tuch sprühen, bevor Sie das Bedienfeld abwischen. WICHTIGER HINWEIS: Reinigungsmittel nicht direkt auf das Bedienfeld sprühen.
Glaskeramikfläche	Abkühlen lassen. Fingerabdrücke mit einem Entfettungsspray und Verschmutzungen durch Essensreste mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel für Ceran®-Kochflächen entfernen. Materialien, die schmelzen könnten, nicht mit der heißen Glaskeramikfläche in Berührung kommen lassen. Wenn dies vorkommt, verwenden Sie die im Lieferumfang des Kochfelds enthaltene Rasierklinge, um angebrannte Reste zu entfernen.

Fehlersuche

BEDIENUNG

Das Kochfeld funktioniert nicht.

- Sicherstellen, dass der Strom eingeschaltet ist.
- Sicherstellen, dass die Stromzufuhr zum Kochfeld und der Schutzschalter eingeschaltet sind.
- Das Kochfeld befindet sich im Verriegelungsmodus.  berühren und drei Sekunden lang gedrückt halten, um das Bedienfeld zu entriegeln.
- Das Kochfeld schaltet sich nach 2 Stunden ununterbrochenem Betrieb (hoch), nach 6 Stunden (mittel) und nach 8 Stunden (Köcheln) automatisch aus.

Problem bei der Kochfeldtemperatur.

- Wenden Sie sich an Ihren Wolf-Vertragshändler.

SERVICE

- Halten Sie die in Ihr Produkt integrierte Qualität aufrecht, indem Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum wenden.
- Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, benötigen Sie die Modell- und Seriennummern Ihres Produkts. Beide Nummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 6 angegeben.
- Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Diese Informationen sollten auf Seite 2 dieser Anleitung aufgezeichnet werden.

Wolf Appliance International – Eingeschränkte Garantie

NICHT ZUM GEWERBLICHEN GEBRAUCH

VOLLSTÄNDIGE ZWEIJAHRESGARANTIE*

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

EINGESCHRÄNKTE FÜNF-JAHRES-GARANTIE

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

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

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



Inhoud

- 3 Veiligheidsmaatregelen
- 6 Eigenschappen inductiekookplaat
- 6 Bediening kookplaat
- 8 Aanbevelingen voor onderhoud
- 9 Probleemoplossing
- 9 Wolf-garantie

Klantenservice

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

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

SERVICE-INFORMATIE

Modelnummer

Serienummer

Installatiedatum

Naam gecertificeerde service

Nummer gecertificeerde service

Erkende dealer

Dealernummer

Belangrijke opmerking

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

BELANGRIJK duidt op informatie van bijzonder belang.

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

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

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

BELANGRIJK: Lees alle instructies voordat u dit apparaat gebruikt.

- Lees deze handleiding voor gebruik en onderhoud zorgvuldig voordat u uw nieuwe kookplaat gebruikt om risico op brand, elektrische schokken of letsel te verminderen.
- Zorg voor een goede installatie en onderhoudsvoorziening. Dit toestel moet naar behoren worden geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde technicus. Vraag de installateur om u de locatie van de vermogensschakelaar of zekering te laten zien zodat u weet waar u de stroom kunt uitschakelen.
- Garantie-onderhoud moet worden uitgevoerd door een door Wolf-fabriek erkende service.
- Voordat onderhoud wordt uitgevoerd, moet u de voeding naar de kookplaat loskoppelen door de vermogensschakelaar uit te schakelen of de zekering te verwijderen.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

ALGEMENE VEILIGHEIDSMATREGELEN

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik van dit apparaat door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, is alleen toegestaan als dit onder toezicht gebeurt of wanneer zij zijn voorzien van instructies over het veilig gebruik van het apparaat en zij zich bewust zijn van de hieraan verbonden risico's. Zorg ervoor dat kinderen niet spelen met het apparaat. Reiniging en gebruiksonderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd worden.

- Niet bedienen met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Draag geschikte kleding. Laat losse kleding of andere brandbare materialen niet in contact komen met de onderdelen als het toestel in gebruik is. Stof kan vlam vatten en leiden tot persoonlijk letsel.
- Gebruik alleen droge pannenlappen bij het afnemen van pannen van de kookplaat. Natte of vochtige pannenlappen op hete oppervlakken kunnen leiden tot brandwonden van stoom. Laat pannenlappen niet in aanraking komen met hete verwarmingselementen.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

ALGEMENE VEILIGHEIDSMATREGELEN

⚠ WAARSCHUWING

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

- Gebruik pannen van de juiste grootte, materiaal en ontwerp voor de gewenste kookmethode. Dit apparaat is voorzien van verwarmingselementen van verschillende grootte. Zie de verwarmingszones op pagina 6.
- Om het risico op brandwonden, ontsteking van ontvlambaar materiaal en morsen door onbedoeld contact met de pan te voorkomen, moeten de handgrepen van pannen altijd naar binnen worden gedraaid zodat ze niet uitsteken over naastbijgelegen werkoppervlakken, verwarmingselementen of boven de rand van de kookplaat. Zet de grepen niet in de richting van de kamer, om te voorkomen dat mensen er tegenaan lopen.
- Lege pannen nooit verwarmen. Hierdoor kan schade ontstaan aan de kookplaat of het kookgerei en oververhitting van het apparaat.
- Verwarm geen pannen met waterdruppels aan de buitenkant. De druppels kunnen gaan koken en spetteren. Kookgerei moet altijd droog zijn.
- Gebruik de kookplaat niet om de kamer te verwarmen.
- Gebruik geen aluminiumfolie op het oppervlak van de kookplaat.
- Raak bij gebruik van de kookplaat de glasplaat direct boven of naast de verwarmingselementen of inductiezones niet aan. Het glazen oppervlak kan heet worden en brandwonden veroorzaken.
- Schakel het apparaat na gebruik uit met de bedieningsknoppen en vertrouw niet op de pandetector.
- Repareer of vervang geen onderdelen van dit apparaat, tenzij dat in de documentatie die u heeft gekregen expliciet wordt aanbevolen. Alle onderhoud moet worden uitgevoerd door een door Wolf-fabriek erkende service.
- Zorg dat de koel- en innameventilatoren niet geblokkeerd raken. De koelventilator wordt automatisch ingeschakeld om interne onderdelen te koelen. Deze kan blijven draaien ook als de kookplaat is uitgeschakeld.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

ALGEMENE VEILIGHEIDSMATREGELEN

- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht in de ruimte waar de kookplaat in gebruik is. Laat kinderen nooit bij het apparaat zitten of staan. Laat kinderen niet spelen met de kookplaat.
- Bewaar geen spullen waar kinderen belangstelling voor kunnen hebben boven of aan de achterkant van de kookplaat; ze kunnen op het apparaat klimmen om erbij te komen en letsel oplopen.

⚠ WAARSCHUWING

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

⚠ WAARSCHUWING

Als het oppervlak is gebarsten, schakel het toestel dan uit om een elektrische schok te voorkomen. Bel een door Wolf-fabriek erkende service voor reparaties aan de kookplaat.

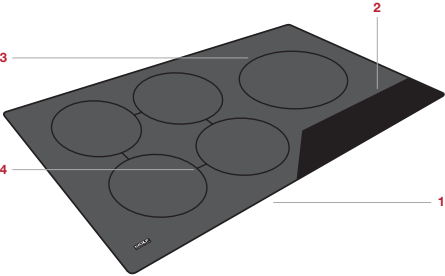
⚠ WAARSCHUWING

Brandgevaar: Plaats geen artikelen op de kookoppervlakken. Bewaar geen brandbare materialen in de buurt van hete onderdelen en laat vet of andere brandbare stoffen zich niet ophopen bij dit apparaat.

- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
- Maak de kookplaat niet schoon als deze nog warm is. Bij gebruik van een vochtige spons of doekje, wacht tot de kookplaat voldoende is afgekoeld om verbranding door stoom te voorkomen. Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt. Ook geven sommige reinigingsmiddelen schadelijke dampen af bij gebruik op hete oppervlakken. Raadpleeg de onderhoudstips op pagina 8.
- Gebruik geen bakplaat of teppan-yaki, open rooster, of pocheerpan voor vis boven twee verwarmingselementen tenzij het brucelement is ingeschakeld. Zonder ingeschakeld brucelement kan bij zulk gebruik het glas beschadigen of barsten. Raadpleeg Brucelement op pagina 8.

Eigenschappen inductiekookplaat

FUNCTIES	
1	Typeplaatje van product (onderkant van fornuis)
2	Bedieningspaneel
3	Inductie-element
4	Brugelement



914 mm inductiekookplaat (ICBCI365C wordt weergegeven)

INDUCTIEKOOKPLAAT

Bij inductiekoken wordt de stroom door een spoel geleid waardoor onder het glas-keramische oppervlak een magnetisch veld ontstaat. Wanneer een voor inductie geschikte pan op de kookplaat wordt geplaatst, worden er stromen geïnduceerd in de pan en wordt instant warmte opgewekt. Voor inductie zijn pannen benodigd die van magnetisch materiaal zijn vervaardigd, zoals gietijzer, of van magnetisch roestvrij staal.

ELEMENTTYPE			
381 mm	ICBCI152	KOOK	PLAAT
216 mm		179,3 Wh/kg	
152 mm		176,9 Wh/kg	
Gemiddeld			178,3 Wh/kg
610 mm	ICBCI243	KOOK	PLAAT
279 mm		176,1 Wh/kg	
(2) 203 mm		171,8 Wh/kg	
Gemiddeld			173,8 Wh/kg
762 mm	ICBCI304	KOOK	PLAAT
279 mm		176,1 Wh/kg	
(2) 203 mm		171,8 Wh/kg	
152 mm		176,9 Wh/kg	
Gemiddeld			174,3 Wh/kg
914 mm	ICBCI365	KOOK	PLAAT
279 mm		176,1 Wh/kg	
(4) 203 mm		171,8 Wh/kg	
Gemiddeld			173,1 Wh/kg

De prestaties van dit product zijn geverifieerd volgens EN 60350-2.

Aan de slag

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

Om te zorgen dat alle resterende olie uit het productieproces is verwijderd, reinig de kookplaat voor gebruik grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel schoon en maak droog met een zachte doek. Raadpleeg de onderhoudstips op pagina 8.

Bediening van fornuis

BEDIENINGSPANEEL

Het bedieningspaneel is voorzien van verlichte tiptoetsen die onzichtbaar zijn wanneer de kookplaat is uitgeschakeld. Een stroomvermogensindicator voor elke bedieningsknop geeft de warmte-instelling weer van 🔥 tot 🔥. Elke bedieningsknop bevindt zich bij het bijbehorende verwarmingselement.

Indicatoren op het bedieningspaneel branden om bepaalde functies van de kookplaat aan te geven. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina.

⚠ VOORZICHTIG
Plaats geen pannen direct op het bedieningspaneel.

Bediening van fornuis

INDICATOREN BEDIENINGSPANEEL

BEDIENING	TOUCHPAD	INDICATOR
Vergrendeling van bedieningspaneel		
Element(en) aan		
Alle elementen uitschakelen		
Heet oppervlak		
Aan/Uit		
Timer ingesteld		
Smelten		
Suddereren		
Hoog		
Boostmodus		
Koppeling van voren naar achteren		
Koppeling naast elkaar		
Koppeling voor alle richtingen		

VERGRENDING BEDIENINGSPANEEL

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

Het bedieningspaneel wordt na 10 minuten inactiviteit automatisch vergrendeld. Deze automatische vergrendelingsfunctie kan worden uitgeschakeld via het uitgebreide optiemenu. Zie pagina 8.

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

VERMOGENSINDICATOR

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

INSTELLING	VERMOGEN	GEBRUIK
Smelten	1 (kleine vlam) indicator	Smelten van boter, chocolade vloeibaar houden en sauzen.
Suddereren	2-6 indicatoren	Sudderende sauzen en rijst stomen.
Medium	6-7 indicatoren	Voor Franse toast en pannenkoeken, het verwarmen van melk, room, sauzen, soepen en jus.
Middelhoog	7-8 indicatoren	Fruiten, bruinen en frituren.
Hoog	8-10 (grote vlam) indicatoren	Water koken, vlees dichtschroeien, inblikken.

ENKEL ELEMENT EN BINNENSTE ZONE

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Om een verwarmingselement in te schakelen, tik op  op het bedieningspaneel voor het gewenste enkel-element. De stroomindicator knippert en alle indicatoren voor die zone knipperen.
- 2 Om de activering te voltooien, tik op  voor de hoogste verwarming, op  voor de laagste verwarming,  om boostmodus te activeren of tik op de gewenste stroomindicator.
- 3 Om de warmte-instelling te wijzigen terwijl het element aan staat, tik of schuif naar het gewenste vermogensniveau.
- 4 Om het element uit te schakelen, tik op .

BELANGRIJK: Als er na activering geen pan of geen geschikte pan op een inductie-element wordt geplaatst, knippert het bedieningslampje 30 seconden waarna het element automatisch wordt uitgeschakeld.

BOOSTMODUS

In boostmodus wordt de stroom naar het ene element verhoogd door de stroom naar een aangrenzend element om te leiden. Als het aangrenzende element hoog staat, wordt het uitgangsvermogen gereduceerd. De stroomreductie wordt weergegeven op de stroomindicator van het aangrenzende element.  brandt als een element in boostmodus is.

Boostmodus wordt na ongeveer 15 minuten continue werking automatisch gedeactiveerd en kan eventueel opnieuw worden geactiveerd.

Bediening van fornuis

KOPPELEMENT

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Selecteer het gewenste stroomniveau op een van de enkele elementen om koppeling te activeren.
- 2 Tik  tussen de beide bedieningsknoppen om de elementen van voren naar achteren te koppelen, op  om de elementen naast elkaar te koppelen, of op  om alle elementen met elkaar te verbinden. , , of  worden respectievelijk verlicht.
- 3 Pas het stroomniveau op een actief gekoppeld element aan om het stroomniveau aan te passen.
- 4 Tik op  op een actief gekoppeld element om uit te schakelen.

Op inductiekookplaten van 914 mm moet  worden gebruikt voor pannen van meer dan 305 mm. Voor kleinere pannen gebruikt u het element rechtsachter.

GEBRUIK GRILL-/TEPPANYAKIPLAAT

Met het koppelement wordt een langwerpige gebied gecreëerd voor verwarming van een grillplaat of teppan-yaki, een open brander of pocheerpan voor vis.

Om een grillplaat of teppan-yaki voor te verwarmen, stelt u het stroomvermogen van het koppelement vijf minuten in op hoog, en daarna op matig om te koken.

⚠ VOORZICHTIG

Een grillplaat of teppan-yaki, open brander of pocheerpan mag niet worden gebruikt wanneer het koppelement is uitgeschakeld of in combinatie met andere verwarmingselementen.

TIMER

De timer kan in stappen van één minuut op maximaal 99 minuten worden ingesteld. Zodra een tijd is ingesteld, brandt  op het bedieningspaneel en wordt het aftellen zichtbaar op het display van de timer. De timer loopt onafhankelijk van de kookplaat.

Timer instellen:

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

INDICATOR VAN HEET OPPERVLAK

Een indicator van een heet oppervlak gaat branden wanneer de oppervlaktetemperatuur van een verwarmingselement hoger is dan 65°C. Op het bedieningspaneel gaat  branden en kan blijven branden, ook wanneer de kookplaat is uitgeschakeld.

ALLES UIT

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

EXTRA OPTIES

Voorkeuren voor volume, toon, vergrendeling van het bedieningspaneel kunnen via extra opties worden ingesteld.

Instellen van standaardvoorkeuren:

- 1 Als het apparaat uit staat en is ontgrendeld, houd  vijf seconden ingedrukt.
- 2 Vermogensniveau 1 wordt op het achterste besturingselement weergegeven en 'VO' verschijnt op het timerdisplay.
Tik op  of op  op het voorste besturingselement om het volume te wijzigen.
- 3 Tik op + op de timerbediening om de toon te wijzigen. Vermogensniveau 2 wordt op het achterste besturingselement weergegeven en 'Fr' verschijnt op het timerdisplay.
Tik op  of op  op het voorste besturingselement om de toon te wijzigen.
- 4 Tik op + op de timerbediening om de automatische vergrendeling van het bedieningspaneel te wijzigen. Vermogensniveau 3 wordt op het achterste besturingselement weergegeven en 'Lo' verschijnt op het timerdisplay.
Tik op  of op  op het voorste besturingselement om de automatische vergrendelingsfunctie uit of in te schakelen.
- 5 Tik in de uitgebreide opties op elk gewenst moment op  om de instellingen te bevestigen en schakel de kookplaat weer uit.

Aanbevelingen voor onderhoud

REINIGEN

Roestvrij staal	Gebruik een niet-schurend roestvrijstaal reinigingsmiddel en breng dit aan met een zachte, pluisvrije doek. Om de natuurlijke glans tevoorschijn te brengen, wrijft u het oppervlak licht in met een vochtige microvezeldoek gevolgd door een droge zeemleren lap. Wrijf altijd mee in de richting van de korrel van het roestvrij staal.
Bedieningspaneel	Sproei met ontvettingsmiddel om vingerafdrukken en voedselresten te verwijderen. Sproei op een doek voordat u het bedieningspaneel reinigt. BELANGRIJK: Sproei reinigingsmiddelen niet rechtstreeks op het bedieningspaneel.
Glaske-ramieken oppervlak	Laat afkoelen. Gebruik een ontvettend sproei-middel om vingerafdrukken te verwijderen en een niet-schurende kookplaatreiniger van Ceran® voor het verwijderen van voedselresten. Laat producten die kunnen smelten niet in contact komen met een heet glaskeramisch oppervlak. Als dit gebeurt, gebruik dan de bij de kookplaat geleverde schraper om te verwijderen.

Probleemoplossing

BEDIENING

Fornuis werkt niet.

- Controleer of de stroom is ingeschakeld.
- Controleer of de elektrische stroom naar de kookplaat en de stroomonderbreker is ingeschakeld.
- De kookplaat bevindt zich in vergrendelingsmodus. Houd  drie seconden ingedrukt om het bedieningspaneel te ontgrendelen.
- De kookplaat wordt na 2 uur continu gebruik (hoog), 6 uren (gemiddeld), en 8 uren (sudderend) automatisch uitgeschakeld.

Probleem met de temperatuur van de kookplaat.

- Neem contact op met de erkende Wolf dealer.

ONDERHOUD

- Handhaaf de kwaliteit die in uw product is ingebouwd door contact op te nemen met de erkende onderhoudsdienst van de Wolf-fabriek.
- Houd het model- en serienummer van uw product bij de hand bij het opnemen van contact. Beide nummers staan op het producttypeplaatje. Zie pagina 6 voor locatie typeplaatje.
- Voor de garantie moet ook de installatiedatum en de naam van uw erkende Wolf-dealer bekend zijn. Deze informatie moet op bladzijde 2 van deze handleiding worden genoteerd.

Beperkte internationale garantie op Wolf Appliance

VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

VOLLEDIGE GARANTIE VAN TWEE JAAR*

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

BEPERKTE GARANTIE VAN VIJF JAAR

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

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

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



目录

- 3 安全注意事项
- 6 电磁灶具特点
- 6 灶具操作
- 8 保养建议
- 9 故障排除
- 9 Wolf质保

客户服务

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

如果您的产品需要护理，请务必采用Wolf工厂认证的服务提供者的服务。

服务信息
型号
序列号
安装日期
经认证的服务部门名称
经认证的服务部门号码
授权经销商
经销商号码

重要提示

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

重要提示突出显示尤为重要的信息。

注意表示如果不遵守说明，可能会导致轻微的人身伤害或产品损坏的情况。

警告表示如果不遵守注意事项，可能会导致严重伤害或死亡的危险。

重要说明

重要提示：在使用本电器之前，请阅读所有安全说明。

- 在使用新的灶具之前，请仔细阅读本使用与保养指南，以降低火灾、触电或人身伤害的危险。
- 确保正确安装和维修。本产品必须由合格的技术人员正确安装和接地（接地线）。让安装人员向您展示断路器或保险丝的位置，以便您知道在哪里可以断开电源。
- 必须由Wolf工厂认证的服务部门执行质保服务。
- 在执行任何维修之前，关闭断路器或拆下保险丝，以断开灶具电源。

重要说明

一般安全注意事项

⚠ 警告

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

- 请勿通过外部定时器或单独的遥控系统操作。
- 穿戴合适的服装。在操作过程中，切勿让宽松的衣服或其他易燃材料与元件接触。织物可能被点燃，从而会导致人身伤害。
- 从灶具上取下平底锅时，只可使用干燥的锅垫。热表面上的潮湿或湿润的锅垫可能导致蒸汽烫伤。请勿让锅垫接触高温加热元件。

重要说明

一般安全注意事项

⚠ 警告

该设备及其易触及部件在使用期间会变热。应注意避免接触发热元件。8岁以下儿童应远离本设备，除非有专人看管。

- 选择适当尺寸、材料和结构的炊具来完成特定类型的烹饪。本设备配备了不同尺寸的加热元件。请参阅第6页中的“加热区”。
- 总是向内转动锅柄，使其不会延伸到相邻的工作区域、加热元件或炉灶的边缘，以降低由于意外接触平底锅而引起的灼伤、易燃材料着火和液体溢出的风险。请勿将手柄转向可能碰撞或容易撞击的空间。
- 切勿加热空平底锅。这可能损坏灶具或炊具，并可能导致设备过热。
- 当平底锅上有水滴时，请勿加热炊具。水滴可能开始沸腾和飞溅。炊具应总是保持干燥。
- 切勿使用灶具来保温或加热房间。
- 请勿在灶具表面使用铝箔。
- 使用灶具时，请勿直接触摸加热元件或感应区上方或附近的玻璃表面。表面可能变得很热，足以导致烫伤。
- 使用后，通过其控件关闭烧烤盘元件，不要依靠平底锅检测器。
- 切勿修理或更换电器的任何部件，除非在您收到的资料中特别推荐。所有服务应由Wolf工厂认证的服务部门执行。
- 不要堵塞冷却风扇排气口或进气口。冷却风扇会自动打开以冷却内部部件。即便是在灶具关闭后，它仍可能会继续运行。

重要说明

一般安全注意事项

- 切勿让儿童独自或无人照护的情况下留在灶具正处于工作状态的区域。切勿允许儿童坐在或站在设备上。切勿允许儿童玩耍炊具。
- 切勿将儿童感兴趣的物品存放在炊具上方或后方，因为他们可能会爬上电器去拿物品，从而导致人身伤害。

⚠ 警告

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

⚠ 警告

如果表面破裂，请关闭设备以避免触电。请致电Wolf工厂认证的服务部门来修理灶具。

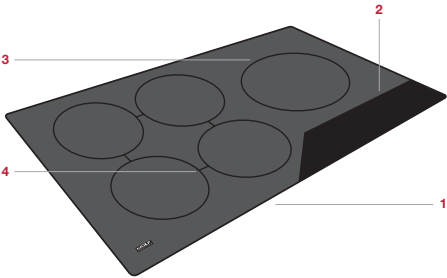
⚠ 警告

火灾危险：切勿将物品存放在煎盘上。不要在热元件附近存放易燃物品，或者让油脂或其他易燃物质积聚在灶具上。

- 不应将诸如刀、叉、勺子和盖子等金属物体放置在灶具表面，因为它们会变热。
- 当灶具仍然很热时，请勿对之进行清洁。如果使用潮湿的海绵或布料，请等到灶具充分冷却以防止蒸汽烫伤。不应使用蒸汽清洁器。此外，将某些清洁剂施用于热表面时会释放有毒气体。参见第8页中的“保养建议”。
- 除非打开桥接元件，否则不要在两个加热元件上使用烤盘/铁板烧、开放式烘烤器或炖鱼锅。未打开桥接元件而使用可能会导致玻璃损坏或破裂。请参见第8页中的“桥接元件”。

电磁灶具特点

特点	
1	产品铭牌（灶具底部）
2	控制面板
3	电磁元件
4	桥接元件



914 mm 电磁灶具（ICBCI365C 所示）

电磁灶具

在电磁烹饪中，电流通过线圈在玻璃陶瓷表面下产生磁场。当将电磁兼容平底锅放在灶具上时，在平底锅中感应出电流并产生即时热量。感应烹饪需要使用由铸铁或磁性不锈钢等磁性材料制成的炊具。

元件额定值		
381 mm ICBCI152	烹饪	烧烤盘
216 mm	179.3 Wh/kg	
152 mm	176.9 Wh/kg	
平均值		178.3 Wh/kg
610 mm ICBCI243	烹饪	烧烤盘
279 mm	176.1 Wh/kg	
(2) 203 mm	171.8 Wh/kg	
平均值		173.8 Wh/kg
762 mm ICBCI304	烹饪	烧烤盘
279 mm	176.1 Wh/kg	
(2) 203 mm	171.8 Wh/kg	
152 mm	176.9 Wh/kg	
平均值		174.3 Wh/kg
914 mm ICBCI365	烹饪	烧烤盘
279 mm	176.1 Wh/kg	
(4) 203 mm	171.8 Wh/kg	
平均值		173.1 Wh/kg

本产品的性能已根据EN 60350-2进行验证。

准备开始

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

为确保除去制作过程中的所有残留油渍，使用前请用热水和温和的清洁剂彻底清洁燃气灶具。冲洗并用软布擦干。参见第8页中的“保养建议”。

灶具操作

控制面板

控制面板具有发光触摸控件，当灶具关闭时不可见。每个控件的功率水平指示器显示从🔥至🔥的加热设置。每个控件都定位在相应的加热元件上。

控制面板上的指示灯将亮起，以指示特定的灶具操作。请参见下页中的图表。

⚠ 注意

切勿将热炊具直接放置在控制面板上。

灶具操作

控制面板指示灯

控制	触摸板	指示灯
控制面板锁定		
元件接通		
所有元件关闭		
热表面		
开/关		
定时器设置		
融化		
慢煮		
高		
升压模式	 	 
前到后桥		
侧到侧桥		
所有桥		

控制面板锁定

控制面板锁定功能可防止意外的灶具操作。触摸并按住三秒钟，可锁定和解锁控制面板。锁定控制面板时亮起。

无操作10分钟后，控制面板自动锁定。可通过扩展选项菜单禁用此自动锁定功能。请参见第8页。

当灶具首次通电和断电后，灶具将默认为锁定模式。

功率水平指示灯

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

设置	功率水平	用途
融化	1（小火焰）个指示灯	融化黄油，盛巧克力和酱汁。
慢煮	2-6个指示灯	慢煮酱汁和蒸米饭。
中	6-7个指示灯	制作法式吐司和煎饼，加热牛奶、奶油沙司、汤和肉汁。
中高	7-8个指示灯	嫩煎、烤制、煎炸。
高	8-10（大火焰）个指示灯	煮水、烤肉和罐装食物。

单个元件和内区

设置控制：

- 1 要激活加热元件，触摸①，以应用于控制面板上所需的单个元件。功率水平指示灯将闪烁，并且该区的所有指示灯都将闪烁。
- 2 要完成激活，最高热量请触摸，最低热量请触摸，触摸以激活升压模式，或触摸所需的预设功率水平指示灯。
- 3 要在元件打开时更改加热设置，请触摸或滑动到所需的功率水平。
- 4 要关闭元件，请触摸①。

重要提示：激活后，如果没有炊具或将不兼容的平底锅放在电磁元件上，控件将闪烁30秒，然后元件将自动关闭。

升压模式

升压模式通过转移相邻元件的功率来提高某个元件的功率。如果相邻元件处于高功率模式，功率输出将会降低。功率降低显示在相邻元件的功率水平指示器上。当元件处于升压模式时亮起。

连续运行大约15分钟后，升压模式会自动停用，可根据需要重新激活。

灶具操作

桥接元件

设置控制：

- 1 要激活桥，请在某个单一元件上选择所需功率水平。
- 2 触摸相应元件控件之间的，将元件从前到后桥接、将元件从侧到侧桥接，或以桥接所有元件。，，或分别亮起。
- 3 要更改功率水平，请在任何活动桥接元件上调整功率水平。
- 4 要关闭，请触摸任何活动桥接元件上的.

对于914 mm电磁灶具，应用于直径大于305 mm的炊具。对于较小的炊具，请使用右后元件。

烤盘/铁板烧的使用

桥接元件提供了一个椭圆形的加热区域，可结合烤盘/铁板烧、开放式烘烤器或炖鱼锅使用。

要预热烤盘/铁板烧，将桥接元件功率水平设定为高功率五分钟，然后降低功率进行烹饪。

 **注意**

当桥接元件关闭或与任何其他加热元件组合在一起时，不应使用烤盘/铁板烧、开放式烘烤器或炖鱼锅。

定时器

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

设置定时器：

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

热表面指示灯

当任何加热元件的表面温度超过65°C时，热表面指示灯将亮起。在控制面板上亮起，并且即使在灶台关闭时也可以保持亮起。

全部关闭

当一个或多个加热元件开启时，将在控制面板上亮起。要同时关闭所有元件，请触摸.

扩展选项

扩展选项功能允许用户设置偏好的音量、音调和控制面板锁定。

设置偏好：

- 1 当本机关闭且未锁定时，触摸并按住五秒钟。
- 2 将显示后部元件控制上的功率水平1，并且定时器显示屏上将显示“VO”。
触摸前部元件控制上的或，调节音量。
- 3 触摸定时器控制上的+，调节音调。将显示后部元件控制上的功率水平2，并且定时器显示屏上将显示“Fr”。
触摸前部元件控制上的或，调节音调。
- 4 触摸定时器控制上的+，调节自动控制面板锁定。将显示后部元件控制上的功率水平3，并且定时器显示屏上将显示“Lo”。
触摸前部元件控制上的或，以分别关闭或打开自动锁定功能。
- 5 在扩展选项中随时触摸，即可确认设置并将灶具返回至闲置状态。

保养建议

清洁	
不锈钢	使用非腐蚀性的不锈钢清洁剂和无绒软布进行清洁。为了产生自然光泽，先用蘸水的超细纤维布轻轻擦拭煎盘，然后用打光鹿皮擦干。始终沿着不锈钢的纹理方向擦拭。
控制面板	使用喷雾脱脂剂清除指纹和食物污垢。在擦拭控制面板之前喷洒在抹布上。 重要提示：切勿将清洁剂直接喷洒在控制面板上。
玻璃陶瓷表面	使其冷却。使用喷雾脱脂剂清除指纹，使用非研磨性Ceran®灶具清洁剂清除食物污垢。请勿让任何可能融化的物品在灼热时与玻璃陶瓷表面接触。如果发生这种情况，请使用灶具附带的刮刀将其剔除。

故障排除

操作

- 灶具不工作。
- 确认电源已打开。
 - 核实灶具和家中断路器的电源已打开。
 - 灶具处于锁定模式。触摸并按住三秒钟，解锁控制面板。
 - 连续使用2小时（高）、6小时（中）和8小时（慢煮）之后，灶具将自动关闭。

灶具温度问题。

- 请与授权的Wolf经销商联系。

服务

- 与Wolf工厂认证的服务部门联系，以保证产品的内在质量。
- 在联系服务部门时，您需要提供产品的型号和序列号。这两个编号都列在产品铭牌上。铭牌位置参见第6页。
- 出于质保目的，您还需要提供安装日期和经授权的Wolf经销商名称。此信息应记录在本指南的第2页中。

Wolf Appliance国际有限质保

供住宅使用

两年质保*

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

五年有限质保

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

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

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



Sub-Zero、Sub-Zero & Design、Sub-Zero & Snowflake Design、Dual Refrigeration、The Living Kitchen、Great American Kitchens、The Fine Art of Kitchen Design、Wolf、Wolf & Design、Wolf Gourmet、W & Design、red colored knobs、Cove和Cove & Design均为Sub-Zero Group, Inc.及其子公司的注册商标和服务标记。所有其他商标均为其各自所有者在美国和其他国家（或地区）的财产。



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

9013002 REV-A

6/2018

