



# 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

---

使用和维护指南



## 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.

### **⚠ CAUTION**

**This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes such as heating a room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning.**

## 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.**

- This appliance cannot be operated 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.

#### **⚠ CAUTION**

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

## 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 with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never try to extinguish a fire with water. Switch off the appliance and cover the flame with a lid or fire blanket.**

#### **⚠ WARNING**

**If the hob surface cracks, turn off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.**

#### **⚠ 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**

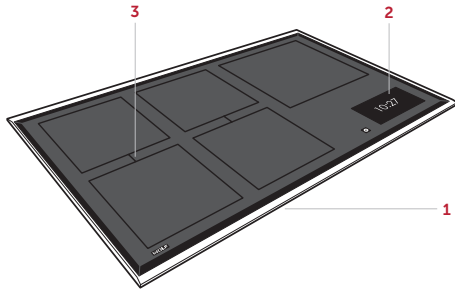
**Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces. Do not store flammable materials near hot components or let grease or other flammable substances accumulate on the cooktop.**

- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, and lids on the cooking surface. They can get hot.
- Clean only those parts listed in this guide. A steam cleaner is not to be used.
- 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 | Touchscreen                              |
| 3 | Bridge Element                           |



Induction Cooktop (model CI36560T/S 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.

#### CAUTION

**Cookware bottom must be flat, patternless and cover the entire cooking zone.**

#### ELEMENT RATING

76 cm COOKTOP		W
279 mm		2600 / 3700 boost
(2) 203 mm		2100 / 3700 boost
152 mm		1400 / 2200 boost
91 cm COOKTOP		W
279 mm		2600 / 3700 boost
(4) 203 mm		2100 / 3700 boost

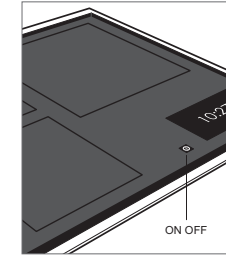
### Getting Started

We know you are eager to start cooking, but before you do, please take some time to read this use and care guide.

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.


### On Off


Touch and hold **ⓘ** to turn on the touchscreen before use. To turn off all of the elements at the same time, touch and hold **ⓘ**.



On Off






## Touchscreen

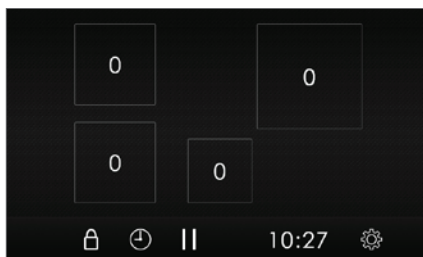
For initial start-up, touch and hold  for one second. The touchscreen utilizes touch technology to select power level and other functions. Refer to the illustration below.

The touchscreen automatically locks after 30 seconds of inactivity. Press and hold  for three seconds to unlock the touchscreen. The Auto Lock can be disabled in Extended Options.

### CAUTION


**Do not place hot cookware directly over the touchscreen.**







ICON	FUNCTION
	Press and hold for three seconds to lock or unlock the touchscreen.
	Touch to set a timer.
	Touch to pause operation (power level 0). Touch  to resume. The cooktop turns off after 10 minutes, if not resumed.
	Touch to access extended options.



Touchscreen (76 cm cooktop shown)

## EXTENDED OPTIONS

Touch  to access the extended options, then touch the desired option.


ICON	FUNCTION
	Select 12 hour or 24 hour clock.
	Turn touchscreen auto lock on or off.
	Select brightness and standby screen.
	Select touchscreen volume.
	Select: English, Spanish, French, Italian, German, Dutch, or Chinese.
	Reset all settings.

## Cooktop Operation

### POWER LEVEL

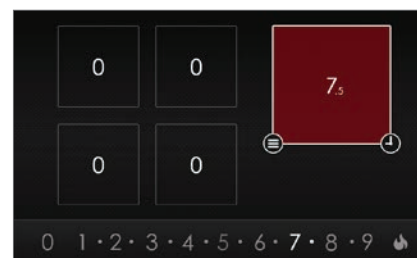
When an element is activated, a power level appears on the touchscreen for that element. The lowest heat setting is level 1 and the highest setting is level 9. The power level is adjustable in half increments.

### 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 of the adjacent element. Touch  to activate boost mode.

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


SETTING	POWER LEVEL	USES
Low	1–2	Dissolve gelatin, make pudding, and infuse oil.
Low/Medium	2.5–3.5	Thaw frozen vegetables, make oatmeal, and heat milk.
Medium	4–5.5	Make french toast and pancakes, fry eggs, and heat cream sauces, soups and gravies.
Medium/High	6–7.5	Saute, brown, steam, and fry.
High	8–9	Boil water, cook shellfish, blanch vegetables, sear meat, and canning.



Power level (91 cm cooktop shown)

## INDUCTION ELEMENT

### Setting controls:



- 1 To activate a heating element, touch the desired single element on the touchscreen.
- 2 Touch the desired power level (1–9), or touch  for Boost.
- 3 To change the heat setting while the element is on, touch the desired power level.
- 4 To turn an element off, double tap the desired element on the touchscreen, or touch power level 0.

**IMPORTANT NOTE:** After activation, the control remains gray until compatible cookware is placed on an element. Without compatible cookware on an element, the control turns off after 30 seconds.


### ZONE TIMER

A zone timer automatically reduces the power level to 1 when the timer is complete.

### Setting zone timer:

- 1 Touch  for the desired element.
- 2 Set the duration.
- 3 Touch .

### SENSOR COOKING

To select a sensor cooking mode, touch the desired element on the touchscreen. Touch , then select the desired mode. Refer to the chart below.

ICON	FUNCTION	USES
	Warm	Keep cooked, hot food warm.
	Melt	Melt butter, hold chocolate, and sauces.
	Simmer	Simmer sauces and steam rice.

### Cooktop Operation

#### BRIDGE ELEMENT

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.

**IMPORTANT NOTE:** Boost mode is not available for bridge.

#### ▲ 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.**




#### Setting bridge:

- 1 Touch the desired single element on the touchscreen.
- 2 Touch the desired power level (1–9).
- 3 Touch , then touch .


#### TIMER

The timer can be set in one-minute increments up to 9 hours and 59 minutes. The timer is independent from the cooktop.

#### Setting timer:

- 1 Touch .
- 2 Scroll to adjust the duration in hours or minutes, then touch .
- 3 The timer chimes with one minute left and completes the countdown in seconds.
- 4 When complete, the timer chimes, then flashes. Touch  to cancel.

#### HOT SURFACE INDICATOR

 appears on the touchscreen and indicates the surface may be hot, even when the cooktop is off.

### 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.
Touchscreen and 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. Remove cooked-on debris with the provided razor blade scraper.



### 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 locked. Touch and hold  to unlock.
- The cooktop automatically turns off after a specified duration of continual use. Refer to the chart below.

#### AUTOMATIC SHUT-OFF

POWER LEVEL	DURATION
1–2	8 hours
2.5–5.5	6 hours
6–6.5 / Sensor Cooking	4 hours
7–9	2 hours

##### Cooktop temperature issue.

- Contact Wolf Factory Certified Service.

ERROR CODE	DESCRIPTION	ACTION
07	Controls Over Temp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn off the cooktop, remove cookware, and allow to cool completely.</li> </ul>
09	Coil Over Temp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove cookware from the affected zone and allow the zone to cool completely.</li> <li>• Verify the vents under the cooktop are not blocked.</li> </ul>
15	Power Supply	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn power off at the circuit breaker. Wait 10 minutes, then turn the breaker back on.</li> </ul>
50	Stuck Key	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean the cooktop controls.</li> <li>• Turn power off at the circuit breaker. Wait 10 minutes, then turn the breaker back on.</li> </ul>
102	Generator Over Temp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn off the cooktop, remove cookware, and allow to cool completely.</li> </ul>

#### 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.

#### SERVICE (FOR AUSTRALIA ONLY)

- Yearly maintenance is recommended.
- 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.
- For Australia only, contact:  
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd  
Level 10, 469 La Trobe Street  
Melbourne Victoria 3000  
Phone 03 9600 2218  
subzero-wolf.com.au

#### SERVICE (FOR UNITED KINGDOM ONLY)

- Sub-Zero & Wolf Ltd  
9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex, CM9 4XB  
020 8418 3800  
service@subzero-wolf.co.uk  
www.subzero-wolf.co.uk

### 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.



## Contenido

- 3 Precauciones de seguridad
- 6 Características de las placas de inducción
- 6 Funcionamiento de la placa
- 8 Recomendaciones de mantenimiento
- 9 Solución de problemas
- 9 Garantía de 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 DE SERVICIO

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

## Aviso 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:

**AVISO IMPORTANTE** resalta información que es 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 especificadas.**

### ▲ ADVERTENCIA

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

- Lea detenidamente esta guía de uso y mantenimiento antes de utilizar la nueva placa de inducción para reducir el riesgo de que se produzcan incendios, descargas eléctricas o lesiones en personas.
- 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, desenchufe o desconecte la placa de inducción de la red eléctrica apagando el cortacircuitos o quitando el fusible.

### ⚠PRECAUCIÓN

**Esta unidad únicamente está destinada a fines de cocción. No debe utilizarse para otros fines como calentar una habitación. Si lo hace, podría originar una intoxicación por monóxido de carbono.**

## PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

### ⚠ADVERTENCIA

**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.**

- Este electrodoméstico no puede utilizarse 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

#### ⚠ADVERTENCIA

**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 el ventilador siga funcionando cuando la placa se haya apagado.

#### ⚠PRECAUCIÓN

**El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe ser supervisado de forma continua.**

## 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.

#### ⚠️ ADVERTENCIA

**Dejar la comida sin supervisión mientras cocina con grasa o aceite puede ser peligroso e incluso provocar un incendio. Nunca intente extinguir un incendio con agua. Apague el aparato y cubra con cuidado la llama con una tapa o una manta para incendios.**

#### ⚠️ ADVERTENCIA

**Si la superficie de la placa de inducción se agrieta, apáguela para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica.**

#### ⚠️ ADVERTENCIA

**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.**

#### ⚠️ ADVERTENCIA

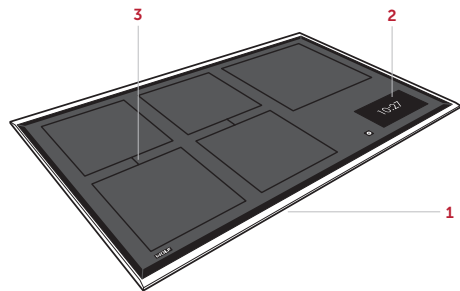
**Peligro de incendio: no deje elementos sobre las superficies de cocción. No almacene materiales inflamables cerca de los componentes calientes ni deje que la grasa u otras sustancias inflamables se acumulen en la placa.**

- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de cocción. Pueden calentarse.
- Limpie solo las piezas que se especifican en esta guía. Tampoco debe utilizar limpiadores de vapor.
- 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 (parte inferior de la placa)
- 2 Pantalla táctil
- 3 Elemento puente



Placa de inducción (se muestra el modelo CI36560T/S)

#### 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 cristal cerámico. 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.

#### ⚠ PRECAUCIÓN

La parte inferior de los utensilios de cocina deben ser planos, no tener patrones y cubrir toda la zona de cocción.

#### DATOS DEL ELEMENTO

PLACA DE 76 cm	Ancho
279 mm	2600 / 3700 c/aumento
(2) 203 mm	2100 / 3700 c/aumento
152 mm	1400 / 2200 c/aumento

PLACA DE 91 cm	Ancho
279 mm	2600 / 3700 c/aumento
(4) 203 mm	2100 / 3700 c/aumento

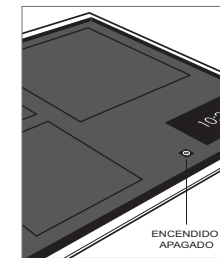
### Primeros pasos

Sabemos que está deseando empezar a cocinar, pero, antes de hacerlo, debe leer esta guía de uso y mantenimiento.

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.

### Encendido Apagado

Pulse y mantenga presionado **ⓘ** para encender la pantalla táctil antes de su uso. Para apagar todos los elementos al mismo tiempo, pulse y mantenga presionado **ⓘ**.



Encendido Apagado

## Pantalla táctil

Para el arranque inicial, mantenga presionado ⓘ durante un segundo. La pantalla táctil utiliza tecnología táctil para seleccionar el nivel de potencia y otras funciones. Consulte la siguiente ilustración.

La pantalla táctil se bloquea de forma automática luego de 30 segundos de inactividad. Mantenga presionado 🔒 durante tres segundos para desbloquear la pantalla táctil. El autobloqueo puede desactivarse en las opciones extendidas.

### ⚠ PRECAUCIÓN

**No coloque utensilios de cocina directamente sobre la pantalla táctil.**

### ÍCONO FUNCIÓN

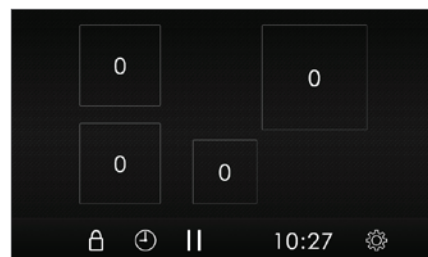
🔒	Mantenga presionado durante tres segundos para desbloquear la pantalla táctil.
⌚	Toque para establezca un temporizador.
⏸	Toque para pausar la operación (nivel de potencia 0). Toque ▶ para reanudar. La estufa se apaga después de 10 minutos, si no se reanuda.
⚙	Toque para acceso a las opciones extendidas.

## OPCIONES AVANZADAS

Toque ⚙ para acceder a las opciones avanzadas y, a continuación, pulse la opción deseada.

### ÍCONO FUNCIÓN

⌚	Seleccione un reloj de 12 o 24 horas.
🔒	Active o desactive el bloqueo automático de la pantalla táctil.
☀	Seleccione el brillo y la pantalla en espera.
🔊	Seleccione el volumen de la pantalla táctil.
🌐	Selección: inglés, español, francés, italiano, alemán, holandés o chino.
🔧	Restablezca todos los parámetros de configuración.



Pantalla táctil (se muestra la superficie de cocción de 76 cm)

## Funcionamiento de la placa

### NIVEL DE POTENCIA

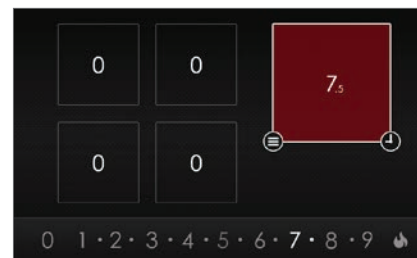
Cuando se activa un elemento, aparece un nivel de potencia en la pantalla táctil para ese elemento. El valor de configuración de calor más bajo es el nivel 1, y el más alto el nivel 9. El nivel de potencia se puede ajustar en incrementos de medio punto.

### MODO DE POTENCIA MÁXIMA

El modo de potencia máxima proporciona energía a un elemento mediante el desvío de la potencia del elemento contiguo. Si el elemento adyacente se encuentra en el nivel alto, se reducirá la salida de potencia. La reducción en la potencia se muestra en el nivel de potencia del elemento adyacente. Pulse 🔥 para activar el modo de máxima potencia.

El modo de potencia máxima se desactivará automáticamente tras 15 minutos de funcionamiento continuado y podrá reactivarse si se desea.

CONFIGURACIÓN	NIVEL DE POTENCIA	USOS
Bajo	1-2	Disolver gelatina, hacer puddings o infusionar aceite.
Bajo/Medio	2.5-3.5	Descongelar verdura congelada, hacer gachas con harina de avena y calentar leche.
Medio	4-5.5	Hacer torrijas y tortitas, freír huevos y calentar salsas cremosas, sopas y salsas espesas.
Medio/Alto	6-7.5	Saltear, dorar, cocinar al vapor y freír.
Alto	8-9	Hervir agua, cocinar mariscos, escaldar verduras, sellar carne y enlatar.



Nivel de potencia (se muestra la superficie de cocción de 91 cm)

## ELEMENTO DE INDUCCIÓN

### Configuración de los mandos:

- 1 Para activar un elemento calorífico, pulse el elemento deseado en la pantalla táctil.
- 2 Pulse el nivel de potencia deseado (1-9), o pulse 🔥 para el modo de potencia máxima.
- 3 Para cambiar el valor calorífico configurado mientras el elemento está encendido, pulse el nivel de potencia deseado.
- 4 Para apagar un elemento, pulse dos veces sobre el elemento deseado en la pantalla táctil, o toque el nivel de potencia 0.

**NOTA IMPORTANTE:** después de la activación, el control permanece de color gris hasta que se coloque sobre el elemento un utensilio de cocina que sea compatible. Si no se coloca un elemento de cocina compatible sobre el elemento en 30 segundos, el control se apaga.

### TEMPORIZADOR DE ZONA

Un temporizador de zona reduce automáticamente el nivel de potencia a 1 cuando finaliza el tiempo configurado en el temporizador.

### Configuración del temporizador de zona:

- 1 Pulse ⌚ para el elemento deseado.
- 2 Ajuste la duración.
- 3 Pulse ✓.

### COCCIÓN POR SENSOR

Para seleccionar un modo de cocción por sensor, pulse el elemento deseado en la pantalla táctil. Pulse ⏸ y, a continuación, seleccione el modo deseado. Consulte la siguiente tabla.

ÍCONO	FUNCIÓN	USOS
🔥	Calentar	Matener caliente la comida que se prepara.
🍫	Fundir	Fundir mantequilla, guardar chocolate y salsas.
🍲	Fuego lento	Cocinar a fuego lento salsas y cocer arroz al vapor.

### Funcionamiento de la placa

#### ELEMENTO PUENTE

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.

**AVISO IMPORTANTE:** el modo de máxima potencia no está disponible para el elemento puente.

#### ⚠ 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.**




#### Ajuste del elemento puente:

- 1 Pulse el elemento deseado en la pantalla táctil.
- 2 Pulse el nivel de potencia deseado (1–9).
- 3 Pulse  y, a continuación, .


#### TEMPORIZADOR

El temporizador puede configurarse en incrementos de un minuto, con un máximo de 9 horas y 59 minutos. El temporizador es independiente de la placa.

#### Programar el temporizador:

- 1 Pulse .
- 2 Desplácese para ajustar la duración en horas o minutos y, a continuación, pulse .
- 3 El temporizador emite un sonido cuando queda un minuto y finaliza la cuenta atrás en segundos.
- 4 Una vez finalizada la cuenta atrás, el temporizador emite un sonido y después parpadea. Pulse  para cancelar.

#### INDICADOR DE SUPERFICIE CALIENTE

 aparece en la pantalla táctil e indica que es posible que la superficie esté caliente, incluso cuando la placa está apagada.

### Recomendaciones de mantenimiento

#### LIMPIEZA


<b>Acero inoxidable</b>	Utilice un limpiador no abrasivo para acero inoxidable y aplique con un paño suave que no deje pelusa. 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. Siempre siga la dirección del acabado del acero inoxidable.
<b>Pantalla táctil y superficie de cristal cerámico</b>	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. Elimine los residuos de los elementos quemados con la cuchilla que se incluye con la placa.



### Solución de problemas

#### FUNCIONAMIENTO

##### La placa no funciona.

- Compruebe si está encendida.
- Compruebe el suministro eléctrico de la placa y asegúrese de que los fusibles no están fundidos.
- La placa está bloqueada. Pulse y mantenga pulsado  para desbloquearla.
- La superficie de cocción se apaga automáticamente una vez que finaliza el tiempo configurado de uso continuo. Consulte la siguiente tabla.

#### APAGADO AUTOMÁTICO

NIVEL DE POTENCIA	DURACIÓN
1-2	8 horas
2.5-5.5	6 horas
6-6.5 / Cocción por sensor	4 horas
7-9	2 horas

##### Problemas con la temperatura de la placa.

- Póngase en contacto con el servicio certificado de fábrica de Wolf.

#### CÓDIGO DE ERROR DESCRIPCIÓN ACCIÓN

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN	ACCIÓN
07	Controles sobre la temperatura	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apague la estufa, retire los utensilios de cocina y deje que se enfríe por completo.</li> </ul>
09	Bobina sobre temperatura	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire los utensilios de cocina de la zona afectada y deje que la zona se enfríe por completo.</li> <li>• Verifique que las rejillas de ventilación debajo de la estufa no estén bloqueadas.</li> </ul>
15	Fuente de alimentación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desconecte la alimentación en el disyuntor. Espere 10 minutos, luego vuelva a encender el interruptor.</li> </ul>
50	Llave atascada	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie los controles de la estufa.</li> <li>• Desconecte la alimentación en el disyuntor. Espere 10 minutos, luego vuelva a encender el interruptor.</li> </ul>
102	Sobrecalentamiento del generador	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apague la estufa, retire los utensilios de cocina y deje que se enfríe por completo.</li> </ul>

#### MANTENIMIENTO

- Mantenga la calidad de su producto poniéndose en contacto con el servicio técnico autorizado de Wolf.
- Cuando se comunique con el servicio técnico, necesitará el modelo y el número de serie de su producto. Los dos números aparecen 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 debe estar registrada en la página 2.

#### SERVICIO (SOLO PARA AUSTRALIA)

- Se recomienda realizar un mantenimiento anual.
- Mantenga la calidad de su producto poniéndose en contacto con el servicio técnico autorizado de Wolf.
- Cuando se comunique con el servicio técnico, necesitará el modelo y el número de serie de su producto. Los dos números aparecen 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 debe estar registrada en la página 2.
- Solo para Australia, póngase en contacto con:  
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd  
Level 10, 469 La Trobe Street  
Melbourne Victoria 3000  
Phone 03 9600 2218  
subzero-wolf.com.au

#### SERVICIO (SOLO PARA REINO UNIDO)

- Sub-Zero & Wolf Ltd  
9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex, CM9 4XB  
020 8418 3800  
service@subzero-wolf.co.uk  
www.subzero-wolf.co.uk

### Garantía limitada internacional de Wolf Appliance

#### PARA USO RESIDENCIAL

##### GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS\*

Durante dos años a partir de la fecha de la instalación original, la garantía de su producto Wolf Appliance cubre todas las piezas y mano de obra para reparar o cambiar, de acuerdo con el uso residencial normal, cualquier pieza del producto que se compruebe que está defectuosa en material o mano de obra. El servicio certificado de fábrica de Wolf llevará a cabo todos los servicios proporcionados por Wolf Appliance en virtud de la garantía anterior, a menos que Wolf Appliance, Inc. especifique lo contrario. El servicio se proporcionará durante el horario laboral normal.

##### GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Durante cinco años a partir 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, tiradores, 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 Précautions de sécurité
- 6 Caractéristiques des plaques de cuisson à induction
- 6 Utilisation de la plaque de cuisson
- 8 Consignes d'entretien
- 9 Dépannage
- 9 Garantie Wolf

## Service clients

Le numéro de modèle et le numéro de série figurent sur la plaque signalétique du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque signalétique, 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 distributeur Wolf agréé. 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

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'installation

Nom du prestataire agréé

Numéro du service certifié

Distributeur agréé

Numéro du distributeur

## 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 :

**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 mortelles, si vous ne respectez pas les 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 installé correctement 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.

### ⚠ MISE EN GARDE

**Cet appareil ne peut être utilisée que pour cuisiner. Il ne peut pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce. Cela pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone.**

## PRÉCAUTIONS 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 de sécurité applicables à l'appareil et qu'ils comprennent les risques qu'ils encourent. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance étroite.**

- Cet appareil ne peut pas être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- 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 éléments chaudes.

## CONSIGNES IMPORTANTES

### PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

#### ⚠️ AVERTISSEMENT

**Le four et ses pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation. Prenez vos 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 qu'elle ne dépasse pas les zones de travail adjacentes, 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 éléments chauffants ou des zones à induction. Elle pourrait être suffisamment chaude pour vous brûler.
- Après utilisation, éteignez 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.

#### ⚠️ MISE EN GARDE

**Vous devez surveiller la cuisson. Une cuisson rapide doit être surveillée sans interruption.**

## CONSIGNES IMPORTANTES

### PRÉCAUTIONS 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 susceptibles d'intéresser les enfants au-dessus ou à l'arrière de la plaque de cuisson. Ils pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et se blesser.

#### ⚠️ AVERTISSEMENT

**La cuisson sans surveillance avec de l'huile ou des matières grasses peut être dangereuse et pourrait provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau. Éteignez l'appareil et étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture ignifuge.**

#### ⚠️ AVERTISSEMENT

**Si le dessus est fissuré, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout choc électrique.**

#### ⚠️ AVERTISSEMENT

**Si le dessus se fissure, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Contactez le prestataire agréé par l'usine Wolf pour réparer la plaque de cuisson.**

#### ⚠️ AVERTISSEMENT

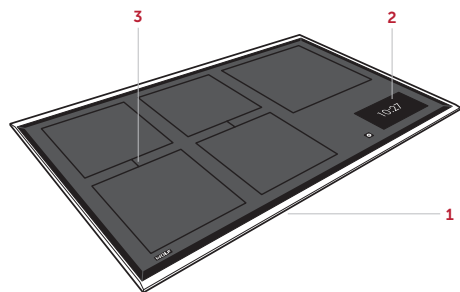
**Risque d'incendie : ne laissez pas d'objets sur les surfaces de cuisson. Évitez d'entreposer des matériaux inflammables près des composants chauds et de laisser s'accumuler des graisses ou d'autres substances inflammables sur la plaque de cuisson.**

- Ne posez pas d'objets en métal comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson. Ils peuvent être chauds.
- Nettoyez uniquement les pièces répertoriées dans ce guide. Il est fortement déconseillé d'utiliser un système de nettoyage à la vapeur.
- 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 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 rôtissoire ouverte ou de pocheuse 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 à induction

#### CARACTÉRISTIQUES

- 1 Plaque signalétique du produit (au bas de la plaque de cuisson)
- 2 Panneau de commande tactile
- 3 Foyer de zone intermédiaire



Plaque de cuisson à induction (modèle CI36560T/S illustré)

#### PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Dans un système de la cuisson à induction, l'électricité circule au moyen d'une bobine à induction 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 in transmis par induction au récipient et la chaleur est produite instantanément. Pour la cuisson à induction, il faut utiliser uniquement des batteries de cuisine en matériaux magnétiques comme la fonte ou l'acier inoxydable magnétique.

#### ▲ MISE EN GARDE

**Le fond de l'ustensile de cuisson doit être plat, sans relief et couvrir toute la zone de cuisson.**

#### CARACTÉRISTIQUES DES FOYERS

PLAQUE DE CUISSON 76 cm	L
279 mm	Boost 2600 / 3700
(2) 203 mm	Boost 2100 / 3700
152 mm	boost 1400 / 2200

PLAQUE DE CUISSON 91 cm	L
279 mm	Boost 2600 / 3700
(4) 203 mm	Boost 2100 / 3700

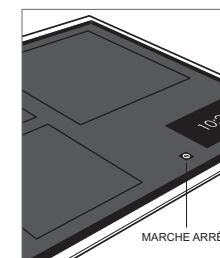
### Premiers pas

Vous attendez certainement avec impatience de commencer à cuisiner, mais veuillez d'abord prendre le temps de lire le présent Guide d'utilisation et d'entretien.

Pour vous assurer que toute l'huile résiduelle provenant du processus de fabrication a été éliminée, nettoyez soigneusement la plaque de cuisson à l'eau chaude et avec un détergent doux avant de l'utiliser. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon doux. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 8.


### Marche Arrêt


Maintenez le doigt appuyé sur ① pour allumer le panneau de commande tactile avant de l'utiliser. Pour désactiver tous les foyers simultanément, maintenez le doigt appuyé sur ①.



Marche Arrêt

### Panneau de commande tactile






Pour le démarrage initial, maintenez le doigt appuyé sur  pendant une seconde. Le panneau de commande tactile est équipé de touches permettant de sélectionner les niveaux de puissance et d'autres fonctions. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.

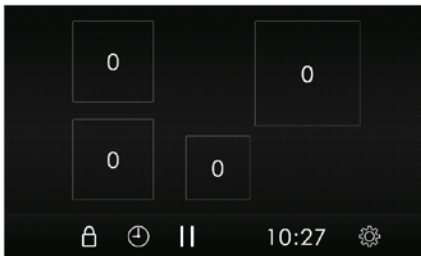
Le panneau de commande tactile se verrouille automatiquement après 30 secondes d'inactivité. Maintenez enfoncé  pendant trois secondes pour déverrouiller l'écran tactile. Le verrouillage automatique peut être désactivé dans Options supplémentaires.

#### ▲ MISE EN GARDE

**Ne placez pas d'ustensiles de cuisine chauds directement sur le panneau de commande.**

#### ICÔNE FONCTION

	Maintenez enfoncé pendant trois secondes pour déverrouiller l'écran tactile.
	Touchez sur réglage du minuteur.
	Touchez pour mise en pause (niveau de puissance 0). Touchez sur  pour reprendre. La plaque de cuisson s'éteint après 10 minutes, si elle n'est pas reprise.
	Touchez sur accéder aux options supplémentaires.









Panneau de commande tactile (plaque de cuisson de 91 cm illustrée)

### OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Appuyez sur la touche  pour accéder aux options supplémentaires, puis appuyez sur l'option souhaitée.

#### ICÔNE FONCTION


	Horloge mode 12 heures ou mode 24 heures.
	Active ou désactive le verrouillage automatique.
	Sélection de la luminosité et de l'écran de veille.
	Sélection du volume sur le panneau de commande tactile.
	Sélection de la langue : anglais, espagnol, français, italien, allemand, néerlandais ou chinois.
	Réinitialisation de tous les paramètres.

### Utilisation de la plaque de cuisson

#### NIVEAU DE PUISSANCE

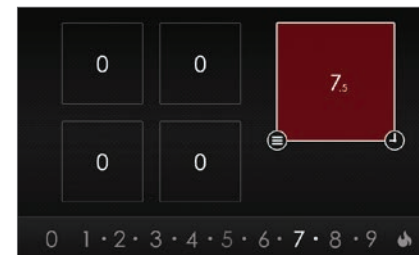
Lorsqu'un foyer est activé, un niveau de puissance apparaît sur le panneau de commande tactile pour ce foyer. Le réglage de chaleur le plus bas est le niveau 1 et le réglage le plus élevé est le niveau 9. Le niveau de puissance est réglable par demi incréments.

#### MODE BOOST

Le mode Boost augmente la puissance d'un foyer en détournant la puissance du foyer adjacent. Si le foyer adjacent est réglé sur Haut, la puissance de sortie sera réduite. La réduction de puissance sera affichée sur le témoin de niveau de puissance du foyer adjacent. Appuyez sur la touche  pour activer le mode boost.

Le mode Boost est désactivé automatiquement au bout de 15 minutes de fonctionnement continu et peut être réactivé si vous le désirez.


RÉGLAGE	NIVEAU DE PUISSANCE	USAGES
Bas	1-2	Dissoudre la gélatine, faire un pudding et infuser l'huile.
Bas/Moyen	2.5-3.5	Décongeler des légumes surgelés, préparer des flocons d'avoine et faire chauffer du lait.
Moyen	4-5.5	Faire du pain perdu et des crêpes, faire frire des œufs, et faire chauffer des sauces à la crème, des soupes et des sauces.
Moyen/chaud	6-7.5	Sauter, faire revenir, cuire à la vapeur et frire.
Haut	8-9	Faire bouillir de l'eau, cuire des crustacés, blanchir des légumes, saisir de la viande, et faire des conserves.



Niveau de puissance (plaque de cuisson de 91 cm illustrée)

#### FOYER À INDUCTION

##### Réglages :



- 1 Pour activer un élément chauffant, appuyez sur le foyer souhaité sur le panneau de commande tactile.
- 2 Appuyez sur le niveau de puissance souhaité (1-9), ou appuyez sur la touche  pour Boost.
- 3 Pour modifier le réglage de chaleur pendant que l'élément chauffant est activé, appuyez sur le niveau de puissance désiré.
- 4 Pour éteindre un élément, appuyez deux fois l'élément souhaité sur le panneau de commande tactile, ou appuyez sur le niveau de puissance 0.

**REMARQUE IMPORTANTE :** Après l'activation, la commande reste grisée jusqu'à ce qu'un ustensile de cuisson compatible soit placé sur un foyer. Sans ustensile de cuisson compatible posé sur un foyer, la commande est désactivée au bout de 30 secondes.


#### MINUTEUR DE ZONE

Un minuteur de zone réduit automatiquement le niveau de puissance à 1 une fois le compte à rebours écoulé.




##### Réglage du minuteur de zone :

- 1 Appuyez sur la touche  pour utiliser le foyer souhaité.
- 2 Réglage de la durée de cuisson :
- 3 Appuyez sur la touche .

#### CUISSON AVEC CAPTEUR

Pour sélectionner un mode de cuisson par capteur, appuyez sur le foyer souhaité sur le panneau de commande tactile. Appuyez sur la touche , puis sélectionnez le mode souhaité. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

#### ICÔNE FONCTION USAGES

	Maintien au chaud	Conserver les aliments cuits au chaud.
	Faire fondre	Faire fondre le beurre, faire tenir le chocolat et les sauces.
	Mijotage	Faire mijoter une sauce et faire cuire du riz à la vapeur.

### Utilisation de la plaque de cuisson

#### FOYER DE ZONE INTERMÉDIAIRE

Le foyer 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-Yaki, réglez le niveau de puissance du foyer de la zone intermédiaire sur Haut pendant cinq minutes, puis baissez la température pour la cuisson.

**REMARQUE IMPORTANTE** : Le mode Boost n'est pas disponible pour le foyer de la zone intermédiaire.

#### ▲ MISE EN GARDE

**Vous ne devez 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 d'éléments chauffants.**




#### Réglage du foyer de la zone intermédiaire :

- 1 Appuyez sur le foyer souhaité sur le panneau de commande tactile.
- 2 Appuyez sur le niveau de puissance souhaité (1-9).
- 3 Appuyez sur la touche , puis .


#### MINUTEUR

Le minuteur peut être réglé par intervalles d'une minute jusqu'à 9 heures et 59 minutes. Le minuteur est indépendant de la plaque de cuisson.

#### Réglage du minuteur :

- 1 Appuyez sur la touche .
- 2 Faites défiler pour régler la durée en heures ou en minutes, puis appuyez sur la touche .
- 3 Le minuteur retentit lorsqu'il reste une minute et le compte à rebours se fait alors en secondes.
- 4 Une fois terminé, le minuteur sonne, puis clignote. Appuyez sur la touche  pour annuler.

#### INDICATEUR DE SURFACE CHAUDE

 il s'affiche sur le panneau de commande tactile et indique que la surface peut être chaude, même lorsque la plaque de cuisson est éteinte.

### Consignes d'entretien

#### NETTOYAGE


<b>Acier inoxydable</b>	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 microfibres humide, puis avec une peau de chamois sèche. Déplacez toujours le chiffon dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
<b>Panneau de commande tactile et surface vitrocéramique</b>	Laissez refroidir. Utilisez des produits dégraissants en aérosol pour enlever les traces de doigts et un produit nettoyant pour plaque de cuisson Ceran® non agressif pour enlever pour les salissures alimentaires. Ne laissez aucun article qui pourrait fondre entrer en contact avec la surface en vitrocéramique chaude. Retirez les débris de cuisson à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir fourni.



### Dépannage

#### FONCTIONNEMENT

La plaque de cuisson ne fonctionne pas.

- Vérifiez qu'elle est bien sous tension.
- Vérifiez si l'appareil est sous tension et si le disjoncteur de la maison est activé.
- La plaque de cuisson est verrouillée. Maintenez le doigt appuyé sur  pour déverrouiller
- La plaque de cuisson s'éteint automatiquement après une durée déterminée d'utilisation continue. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

#### ARRÊT AUTOMATIQUE

NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE
1-2	8 heures
2.5-5.5	6 heures
6-6.5 / Cuisson avec capteur	4 heures
7-9	2 heures

#### Problème de température de la plaque de cuisson.

- Contactez un prestataire agréé par l'usine Wolf.

CODE D'ERREUR	LA DESCRIPTION	ACTION
07	Contrôle la température	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éteignez la plaque de cuisson, retirez les ustensiles de cuisine et laissez refroidir complètement.</li> </ul>
09	Bobine au-dessus de la température	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirez les ustensiles de cuisine de la zone affectée et laissez la zone refroidir complètement.</li> <li>• Vérifiez que les événements sous la plaque de cuisson ne sont pas obstrués.</li> </ul>
15	Source de courant	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coupez le courant au disjoncteur. Attendez 10 minutes, puis rallumez le disjoncteur.</li> </ul>
50	Clé coincée	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyez les commandes de la plaque de cuisson.</li> <li>• Coupez le courant au disjoncteur. Attendez 10 minutes, puis rallumez le disjoncteur.</li> </ul>
102	Surtempérature du générateur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éteignez la plaque de cuisson, retirez les ustensiles de cuisine et laissez refroidir complètement.</li> </ul>

#### SERVICE APRÈS-VENTE

- Conservez le niveau de qualité de conception de votre plaque de cuisson en contactant un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- Si vous nous contactez pour un service après-vente, vous devrez fournir le numéro de modèle et le numéro de série de votre produit. Ces deux numéros figurent sur la plaque signalétique du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque signalétique, 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 distributeur Wolf agréé. Notez ces renseignements sur la page 2.

#### SERVICE APRÈS-VENTE (POUR L'AUSTRALIE UNIQUEMENT)

- Il est recommandé d'effectuer une maintenance annuelle.
- Conservez le niveau de qualité de conception de votre four en contactant un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- Si vous nous contactez pour un service après-vente, vous devrez fournir le numéro de modèle et le numéro de série de votre produit. Ces deux numéros figurent sur la plaque signalétique du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque signalétique, 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 distributeur Wolf agréé. Notez ces renseignements sur la page 2.
- Pour l'Australie uniquement, contactez :  
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd  
Level 10, 469 La Trobe Street  
Melbourne Victoria 3000  
Téléphone 03 9600 2218  
subzero-wolf.com.au

#### SERVICE APRÈS-VENTE (POUR LE ROYAUME-UNI UNIQUEMENT)

- Sub-Zero & Wolf Ltd  
9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex, CM9 4XB  
020 8418 3800  
service@subzero-wolf.co.uk  
www.subzero-wolf.co.uk

### Garantie internationale limitée Wolf Appliance

#### POUR USAGE MÉNAGER EXCLUSIVEMENT

##### 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 requis pour réparer ou remplacer, dans des conditions d'utilisation résidentielle normale, toute pièce du produit qui présenterait des défaillances causées 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 ouvrées normales.

##### 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 défaillances causées par des vices de matériau ou de fabrication : plateaux à briquettes en acier inoxydable, robinets de gaz, cuvettes des brûleurs, panneaux de commande électroniques et résistances chauffantes. Si le propriétaire a recours à un prestataire agréé par l'usine Wolf, celui-ci réparera ou remplacera 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. (en utilisant 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 distributeur agréé Wolf. Les garanties doivent respecter la législation nationale, régionale et locale en vigueur.

\*Les pièces en acier inoxydable (portes, panneaux, poignées, châssis et surfaces intérieures) sont couvertes par une garantie limitée de 60 jours sur les pièces et la main d'œuvre, défauts cosmétiques compris.



### 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 assicurare 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 lievi o danni al prodotto in caso di mancata osservanza delle istruzioni.**

#### ▲ AVVERTENZA

**Indica un pericolo che può causare lesioni gravi o mortali 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.
- Assicurarsi che vengano messe in atto le procedure di installazione e manutenzione adeguate. 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 presso 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.

### ⚠ATTENZIONE

**L'elettrodomestico serve solo per cucinare. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per riscaldare una stanza. In caso contrario, si rischia un avvelenamento da monossido di carbonio.**

## PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

### ⚠AVVERTENZA

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

- Questo elettrodomestico non può essere utilizzato tramite 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 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

#### ⚠AVVERTENZA

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

- Selezionare pentole della misura, del materiale e della tipologia adeguati al particolare tipo di cottura. 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 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 cottura, alla pentola o un surriscaldamento dell'unità.

- Non riscaldare le pentole che presentano gocce d'acqua sulla superficie esterna. Le gocce potrebbero cominciare a ribollire e a schizzare. Le pentole devono sempre essere asciutte.
- Non usare mai il piano cottura per riscaldare una stanza.
- Non utilizzare fogli di alluminio per rivestire il piano cottura.
- Quando si utilizza il piano 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 se non specificamente consigliato nella documentazione di accompagnamento. 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. Può continuare a girare anche quando il piano cottura viene spento.

#### ⚠ATTENZIONE

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

## ISTRUZIONI IMPORTANTI

### PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

- Non lasciare bambini soli in prossimità del piano cottura in uso. Non consentire ai bambini di sedersi o stare in piedi sull'elettrodomestico. Non consentire ai bambini di giocare con il piano cottura.
- Non custodire sopra o dietro il piano cottura oggetti che suscitano la curiosità dei bambini, che potrebbero arrampicarsi sull'elettrodomestico per prenderli.

#### ⚠AVVERTENZA

**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. Spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta ignifuga.**

#### ⚠AVVERTENZA

**Se la superficie del piano cottura si crepa, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche.**

#### ⚠AVVERTENZA

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

#### ⚠AVVERTENZA

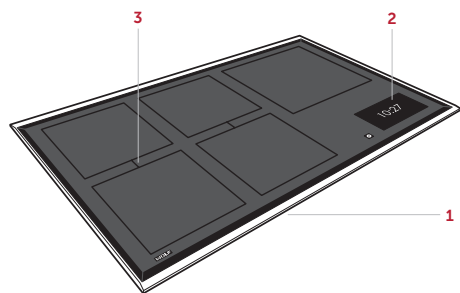
**Pericolo di incendio: Non riporre oggetti sui piani cottura. Non conservare materiale infiammabile vicino alle zone di cottura calde e non lasciare che grasso o altre sostanze infiammabili si accumulino sul piano cottura.**

- Non collocare oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sul piano cottura, in quanto potrebbero diventare bollenti.
- Pulire solo le parti elencate in questo manuale. Non utilizzare apparecchi per la pulizia a vapore.
- Non pulire il piano cottura ancora caldo. Se si utilizzano spugne o panni umidi, attendere che il piano 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 pesciere 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 Touchscreen
- 3 Elemento ponte



Piano cottura a induzione (in figura è riportato il modello CI36560T/S)

#### 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 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.

#### ⚠ ATTENZIONE

**Il fondo delle pentole deve essere piatto, privo di trame e deve coprire l'intera zona di cottura.**

#### CARATTERISTICHE DELLE ZONE DI COTTURA

PIANO COTTURA DA 76 cm	L
279 mm	Boost da 2600 / 3700
(2) 203 mm	Boost da 2100 / 3700
152 mm	Boost da 1400 / 2200

PIANO COTTURA DA 91 cm	L
279 mm	Boost da 2600 / 3700
(4) 203 mm	Boost da 2100 / 3700

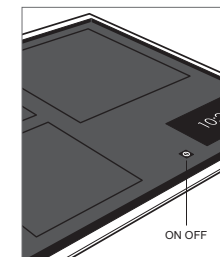
### Introduzione

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.

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.

### On Off

Tenere premuto **ⓘ** per accendere il touchscreen prima dell'uso. Per spegnere tutti gli elementi contemporaneamente, tenere premuto **ⓘ**.



On Off

### Touchscreen

Per l'avvio iniziale, tenere premuto ⓘ per 1 secondo. Il touchscreen utilizza la tecnologia touch per selezionare il livello di potenza e altre funzioni. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.

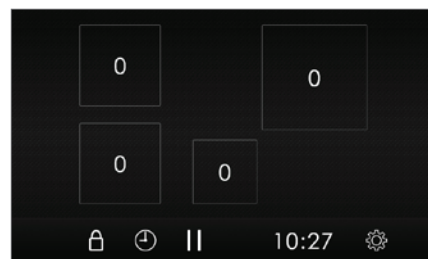
Il touchscreen si blocca automaticamente dopo 30 secondi di inattività. Tenere premuto 🔒 per tre secondi per sbloccare il touchscreen. La funzione di blocco automatico può essere disabilitata in Opzioni estese.

#### ⚠ ATTENZIONE

**Non posizionare pentole calde direttamente sul touchscreen.**

#### ICONA FUNZIONE

🔒	Tenere premuto per tre secondi per sbloccare il touchscreen.
🕒	Toccare per impostare un timer.
⏸	Tocca per mettere in pausa funzionamento (livello potenza 0). Tocca ▶ per riprendere. Il piano cottura si spegne dopo 10 minuti, se non ripreso.
⚙	Toccare per accedere alle opzioni estese.



Touchscreen (in figura è riportato il piano cottura da 76 cm)

### OPZIONI ESTESE

Toccare ⚙ per accedere alle opzioni estese, quindi toccare l'opzione desiderata.

#### ICONA FUNZIONE

🕒	Selezionare il formato 12 ore o 24 ore.
🔒	Attivare o disattivare il blocco automatico del touchscreen.
☀	Selezionare luminosità e schermo in standby.
🔊	Selezionare il volume del touchscreen.
🌐	Selezionare: inglese, spagnolo, francese, italiano, tedesco, olandese o cinese.
🔄	Ripristinare tutte le impostazioni.

### Funzionamento del piano cottura

#### LIVELLO POTENZA

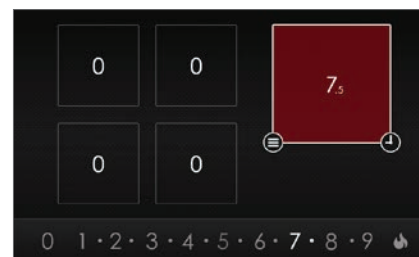
Quando si attiva un elemento, sul touchscreen viene visualizzato un livello di potenza per l'elemento in questione. L'impostazione di calore più bassa è il livello 1 e quella più alta è il livello 9. È possibile regolare i livelli di potenza con incrementi dimezzati.

#### MODALITÀ BOOST

La funzione Boost 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 sul livello di potenza dell'elemento adiacente. Toccare 🔥 per attivare la funzione Boost.

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

IMPOSTAZIONI	LIVELLO POTENZA	FUNZIONE
Bassa	1-2	Sciogliere la gelatina, preparare il budino e mettere in infusione l'olio.
Bassa/Media	2,5-3,5	Scongelare le verdure surgelate, preparare i fiocchi d'avena e scaldare il latte.
Media	4-5,5	Preparare French toast e pancake, friggere le uova, riscaldare latte, salse cremose, zuppe e sughi.
Medio/alta	6-7,5	Saltare, rosolare, cuocere a vapore e friggere.
Alta	8-9	Portare l'acqua a ebollizione, scottare la carne e inscatolare.



Livello potenza (in figura è riportato il piano cottura da 91 cm)

### ELEMENTO A INDUZIONE

#### Impostazione dei comandi:

- 1 Per attivare un elemento riscaldante, toccare per l'elemento singolo desiderato sul touchscreen.
- 2 Toccare il livello potenza desiderato (1-9), oppure toccare 🔥 per Boost.
- 3 Per cambiare l'impostazione del calore quando l'elemento è acceso, toccare fino al livello di potenza desiderato.
- 4 Per spegnere un elemento, toccare due volte l'elemento desiderato sul touchscreen, oppure toccare il livello potenza 0.

**NOTA IMPORTANTE:** Dopo l'attivazione, il comando rimane grigio finché le pentole compatibili non vengono posizionate su un elemento. Se non sono presenti pentole compatibili su un elemento, il controllo si spegne dopo 30 secondi.

#### TIMER ZONA

Un timer zona riduce automaticamente il livello di potenza a 1 al termine del timer.

#### Impostazione timer zona:

- 1 Toccare ⓘ per l'elemento desiderato.
- 2 Impostare la durata
- 3 Toccare ✓.

#### CUCINA CON SENSORE

Per attivare una modalità di cucina con sensore, toccare per l'elemento singolo desiderato sul touchscreen. Toccare ⚙, quindi selezionare la modalità desiderata. Consultare la tabella riportata di seguito.

ICONA	FUNZIONE	FUNZIONE
🔥	Caldo	Mantenere caldo il cibo cotto.
🍫	Fusione	Sciogliere il burro, tenere in caldo il cioccolato e le salse.
🍲	Sobollire	Sobollire salse e cuocere il riso al vapore.

### Funzionamento del piano cottura

#### ELEMENTO PONTE

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



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.

**NOTA IMPORTANTE:** La modalità Boost non è disponibile per il ponte.

#### ⚠ ATTENZIONE

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




#### Impostazione del ponte:

- 1 Toccare per l'elemento singolo desiderato sul touchscreen.
- 2 Toccare il livello potenza desiderato (1-9).
- 3 Toccare , quindi .


#### TIMER

Il timer può essere impostato a incrementi di un minuto, fino a 9 ore 59 minuti. Il timer è indipendente dal piano cottura.

#### Impostazione del timer:

- 1 Toccare .
- 2 Scorrere per regolare la durata in ore o minuti, quindi toccare .
- 3 Il timer emette un segnale acustico a un minuto dal termine e porta a termine il conto alla rovescia in secondi.
- 4 Al termine, il timer emette un segnale acustico e lampeggia. Toccare  per annullare.

#### INDICATORE SUPERFICIE CALDA

 viene visualizzato sul touchscreen e indica che la superficie potrebbe essere calda, anche quando il piano cottura è spento.

### Consigli per la manutenzione

#### PULIZIA


<b>Acciaio inossidabile</b>	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.
<b>Touchscreen e superficie in vetroceramica</b>	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. Rimuovere i residui di cottura con il raschietto in dotazione.



### Risoluzione dei problemi

#### FUNZIONAMENTO

##### Il piano cottura non funziona.

- Verificare che l'alimentazione sia attiva.
- Verificare che l'interruttore dell'unità e l'interruttore elettrico dell'abitazione siano accesi.
- Il piano cottura è bloccato. Tenere premuto  per sbloccare
- Il piano cottura si spegne automaticamente dopo una durata di utilizzo continuo specificata. Consultare la tabella riportata di seguito.

#### SPEGNIMENTO AUTOMATICO

LIVELLO POTENZA	DURATA
1-2	8 ore
2,5-5,5	6 ore
6-6,5 / Cucina con sensore	4 ore
7-9	2 ore

##### Problema di temperatura del piano cottura.

- Contattare un Centro di assistenza certificato Wolf.

#### CODICE DI ERRORE DESCRIZIONE AZIONE

CODICE DI ERRORE	DESCRIZIONE	AZIONE
07	Controlli sulla temp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegner il piano di cottura, rimuovere le pentole e lasciar raffreddare completamente.</li> </ul>
09	Bobina sopra temp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere le pentole dalla zona interessata e lasciare che la zona si raffreddi completamente.</li> <li>• Verificare che le prese d'aria sotto il piano cottura non siano ostruite.</li> </ul>
15	Alimentazione elettrica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegner l'alimentazione dall'interruttore automatico. Attendere 10 minuti, quindi riaccendere l'interruttore.</li> </ul>
50	Chiave bloccata	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulisci i comandi del piano cottura.</li> <li>• Spegner l'alimentazione dall'interruttore automatico. Attendere 10 minuti, quindi riaccendere l'interruttore.</li> </ul>
102	Sovratemperatura del generatore	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegner il piano di cottura, rimuovere le pentole e lasciar raffreddare completamente.</li> </ul>

#### AMPERAGGIO

- Preservare la qualità del prodotto contattando il Centro di assistenza certificato Wolf.
- 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 sono inoltre necessari la data di installazione e il nome del rivenditore Wolf autorizzato presso il quale è stato effettuato l'acquisto. Tale informazione dovrebbe essere rintracciabile a pagina 2.

#### ASSISTENZA (SOLO PER L'AUSTRALIA)

- Si consiglia una manutenzione annuale.
- Preservare la qualità del prodotto contattando il Centro di assistenza certificato Wolf.
- 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 sono inoltre necessari la data di installazione e il nome del rivenditore Wolf autorizzato presso il quale è stato effettuato l'acquisto. Tale informazione dovrebbe essere rintracciabile a pagina 2.
- Solo per l'Australia, contattare:  
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd  
Level 10, 469 La Trobe Street  
Melbourne Victoria 3000  
Telefono 03 9600 2218  
subzero-wolf.com.au

#### ASSISTENZA (SOLO PER IL REGNO UNITO)

- Sub-Zero & Wolf Ltd  
9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex, CM9 4XB  
020 8418 3800  
service@subzero-wolf.co.uk  
www.subzero-wolf.co.uk

### 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 erogati da Wolf, coperti dalla suddetta garanzia, devono essere eseguiti da centri autorizzati Wolf, salvo diversamente specificato da Wolf Appliance, Inc. I servizi saranno forniti durante il regolare orario lavorativo.

##### 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

Modell- und Seriennummer 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 diese Informationen unten für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

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

### WARTUNGSMITTELSINFORMATIONEN

Modellnummer \_\_\_\_\_  
Seriennummer \_\_\_\_\_  
Datum der Installation \_\_\_\_\_  
Name des Kundendienstzentrums \_\_\_\_\_  
Nummer des Kundendienstzentrums \_\_\_\_\_  
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

Benennt eine Gefahr, die zu einer ernsthaften Verletzung oder zum Tod führen kann, wenn die Vorsichtsmaßnahmen nicht eingehalten werden.

## 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 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 Installateur 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.

### ⚠ VORSICHT

**Dieses Gerät dient nur Kochzwecken. Es darf nicht für andere Zwecke verwendet werden, z. B. zum Beheizen eines Raumes. Andernfalls könnte dies zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen.**

## 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 nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.**

- Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- 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 Wärmezonen 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 dem Element 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 beigelegten 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.

#### ⚠️ VORSICHT

**Der Kochvorgang muss überwacht werden. Selbst ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.**

## WICHTIGE ANWEISUNGEN

### ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Kinder nie allein oder unbeaufsichtigt lassen, 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 der Kochmulde aufbewahren, da diese sonst auf das Gerät klettern könnten, um sie zu erreichen, und sich möglicherweise verletzen.

#### ⚠️ WARNUNG

**Das unbeaufsichtigte Kochen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Niemals versuchen, einen Brand mit Wasser zu löschen. Stattdessen das Gerät ausschalten und die Flammen mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.**

#### ⚠️ WARNUNG

**Wenn die Oberfläche des Kochfelds reißt, muss das Gerät ausgeschaltet werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.**

#### ⚠️ WARNUNG

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

#### ⚠️ WARNUNG

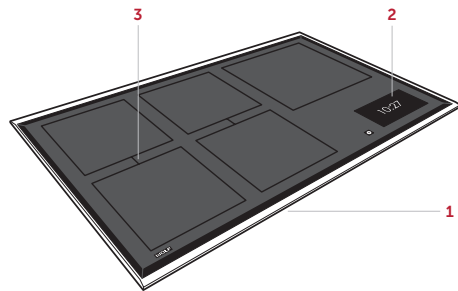
**Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen aufbewahren. Keine brennbaren Materialien in der Nähe von heißen Komponenten aufbewahren und kein Fett bzw. keine anderen brennbaren Stoffe auf dem Kochfeld ansammeln lassen.**

- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel nicht auf das Kochfeld legen, da diese heiß werden können.
- Nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile reinigen. Keinen Dampfreiniger verwenden.
- 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 „Brückenelement“ auf Seite 8.

### Leistungsmerkmale des Induktionskochfelds

#### MERKMALE

- 1 Typenschild des Produkts (Unterseite des Kochfelds)
- 2 Touchscreen-Display
- 3 Brückenelement



Induktionskochfeld (Modell CI36560T/S 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.

#### ⚠ VORSICHT

**Die Unterseite des Kochgeschirrs muss flach ausgeführt sein, darf keine Muster aufweisen und muss den gesamten Kochbereich abdecken.**

#### ELEMENTENNENNLEISTUNG

76-cm-KOCHFLÄCHE	B
279 mm	2600/3700 mit Verstärkung
(2) 203 mm	2100/3700 mit Verstärkung
152 mm	1400/2200 mit Verstärkung

91-cm-KOCHFLÄCHE	B
279 mm	2600/3700 mit Verstärkung
(4) 203 mm	2100/3700 mit Verstärkung

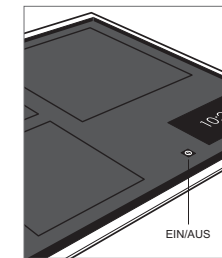
### Erste Schritte

Sie können es sicher kaum erwarten, mit dem Garen zu beginnen. Nehmen Sie sich aber dennoch die Zeit, um diese Bedienungs- und Pflegeanleitung zu lesen.

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.

### Ein/Aus

Die Taste ① gedrückt halten, um das Touchscreen-Display vor dem Gebrauch einzuschalten. Zum gleichzeitigen Ausschalten aller Elemente die Taste ① gedrückt halten.



Ein/Aus

## Touchscreen-Display

Zum erstmaligen Einschalten die Taste 1 Sekunde lang gedrückt halten. Die Leistungsstufe und andere Funktionen werden über das Touchscreen-Display ausgewählt. Siehe Abbildung unten.

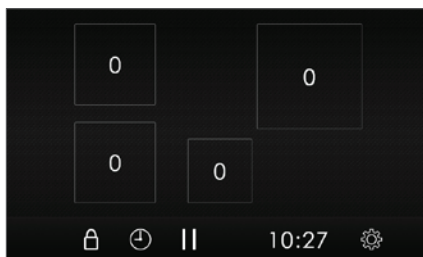
Das Touchscreen-Display wird nach 30 Sekunden ohne Aktivität automatisch gesperrt. Halten Sie drei Sekunden lang gedrückt, um den Touchscreen-Display. Die automatische Sperre kann in den erweiterten Optionen deaktiviert werden.

### ⚠ VORSICHT

**Kein heißes Kochgeschirr direkt auf das Touchscreen-Display stellen.**

### SYMBOL FUNKTION

	Halten Sie (Vorhängeschloss) drei Sekunden lang gedrückt, um den Touchscreen-Display.
	Berühren, um einen Timer einzustellen.
	Berühren, um den Betrieb anzuhalten (Leistungsstufe 0). Berühren Sie , um fortzufahren. Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Minuten aus, wenn es nicht wieder eingeschaltet wird.
	Berühren, um auf erweiterte Optionen zuzugreifen.



Touchscreen-Display (76-cm-Kochfeld abgebildet)

## ERWEITERTE OPTIONEN

berühren, um die erweiterten Optionen aufzurufen, dann die gewünschte Option antippen.

### SYMBOL FUNKTION

	12- oder 24-Stunden-Format wählen.
	Automatische Sperre des Touchscreen-Displays ein- oder ausschalten.
	Helligkeit und Standby-Bildschirm auswählen.
	Lautstärke des Touchscreen-Displays einstellen.
	Sprache: (Englisch, Spanisch, Französisch, Italienisch, Deutsch, Niederländisch oder Chinesisch) wählen.
	Alle Einstellungen zurücksetzen.

## Bedienung des Kochfelds

### LEISTUNGSSTUFE

Bei Aktivierung eines Elements leuchtet eine Leistungsstufe auf dem Touchscreen-Display für dieses Element. Die niedrigste Wärmeeinstellung ist Stufe 1 und die höchste Einstellung ist Stufe 9. Die Leistungsstufe ist in halben Schritten einstellbar.

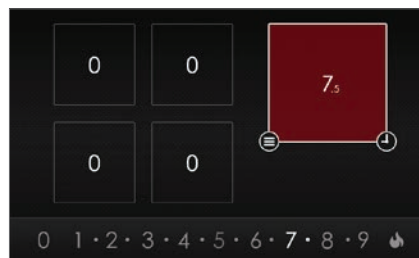
### VERSTÄRKUNGSMODUS

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 Leistungsstufen des angrenzenden Elements angezeigt. Die Taste drücken, um den Verstärkungsmodus zu aktivieren.

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

### EINSTELLUNG LEISTUNGSSTUFE VERWENDUNG

Niedrig	1–2	Gelatine auflösen, Pudding zubereiten und Öl durchziehen lassen.
Niedrig/Mittel	2,5–3,5	Gefrorenes Gemüse auftauen, Haferflocken zubereiten und Milch erwärmen.
Mittel	4–5,5	Überbackenen Toast und Pfannkuchen zubereiten, Eier braten und Cremesoßen, Suppen und braune Soßen erwärmen.
Mittel/Hoch	6–7,5	Sautieren, Bräunen, Dampfgaren und Frittieren.
Hoch	8–9	Wasser kochen, Meeresfrüchte zubereiten, Gemüse blanchieren, Fleisch anbraten und Einkochen.



Leistungsstufe (91-cm-Kochfeld abgebildet)

## INDUKTIONSELEMENT

### Bedienelemente einstellen:

- 1 Zum Aktivieren eines Heizelements das gewünschte Einzelement auf dem Touchscreen-Display berühren.
- 2 Den gewünschten Leistungspegel (1–9) berühren oder berühren, um den Verstärkungsmodus zu verwenden.
- 3 Zum Ändern der Wärmeeinstellung, während das Element eingeschaltet ist, die gewünschte Leistungsstufe berühren.
- 4 Um ein Element individuell auszuschalten, das gewünschte Element zweimal auf dem Touchscreen-Display berühren oder die Leistungsstufe 0 berühren.

**WICHTIGER HINWEIS:** Nach Aktivierung bleibt das Bedienelement grau, bis kompatibles Kochgeschirr auf ein Element gestellt wird. Wenn kein kompatibles Kochgeschirr auf ein Element gestellt wird, schaltet das Bedienelement nach 30 Sekunden aus.

### ZONEN-TIMER

Ein Zonen-Timer reduziert die Leistungsstufe automatisch auf 1, nachdem der Timer abgelaufen ist.

### Zonen-Timer einstellen:

- 1 Taste für das gewünschte Einzelement berühren.
- 2 Dauer einstellen.
- 3 berühren.

### GAREN MIT SENSOR

Zum Auswählen eines Garmodus mit Sensor das gewünschte Element auf dem Touchscreen-Display berühren. Die Taste und dann den gewünschten Modus berühren. Siehe Liste unten.

SYMBOL	FUNKTION	VERWENDUNG
	Warmhalten	Gegarte, heiße Speisen warmhalten.
	Schmelzen	Butter schmelzen, Schokolade und Soßen warmhalten.
	Köcheln	Soßen köcheln lassen und Reis dampfgaren.

### Bedienung des Kochfelds

#### BRÜCKENELEMENT

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



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

**WICHTIGER HINWEIS:** Der Verstärkungsmodus ist nicht für das Brückenelement verfügbar.

#### ⚠ VORSICHT

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




#### Brückenelement einstellen:

- 1 Das gewünschte Einzelelement auf dem Touchscreen-Display berühren.
- 2 Die gewünschte Leistungsstufe (1–9) berühren.
- 3 Die Taste  und dann  berühren.


#### TIMER

Der Timer kann in Schritten von einer Minute bis zu 9 Stunden 59 Minuten eingestellt werden. Der Timer ist unabhängig vom Kochfeld.

#### Timer einstellen:

- 1  berühren.
- 2 Scrollen, um die Dauer in Stunden oder Minuten einzustellen, und dann  berühren.
- 3 Am Timer ertönt ein Glockenton, wenn noch eine Minute verbleibt. Dann wird der Countdown in Sekunden angezeigt.
- 4 Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Glockenton und der Timer blinkt. Die Taste  berühren, um den Timer abzustellen.

#### ANZEIGE FÜR HEISSE FLÄCHE

 auf dem Touchscreen-Display zeigt an, dass die Oberfläche heiß sein kann, auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

### Pflegeempfehlungen

#### REINIGUNG


<b>Edelstahl</b>	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.
<b>Touchscreen-Display und Glaskeramikfläche</b>	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. Angebrannte Reste mit der mitgelieferten Rasierklinge abkratzen.



## Fehlersuche

### BETRIEB

#### Kochfeld funktioniert nicht.

- Sicherstellen, dass der Strom eingeschaltet ist.
- Sicherstellen, dass die Stromzufuhr zum Kochfeld und der Schutzschalter eingeschaltet sind.
- Kochfeld ist im Verriegelungsmodus. Die Taste  gedrückt halten, um die Sperre aufzuheben.
- Das Kochfeld schaltet sich nach der angegebenen Dauer ununterbrochenem Betrieb automatisch aus. Siehe Liste unten.

#### AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN

LEISTUNGSSTUFE	DAUER
1–2	8 Stunden
2,5–5,5	6 Stunden
6–6,5 / Garen mit Sensor	4 Stunden
7–9	2 Stunden

#### Problem bei der Kochfeldtemperatur.

- Wenden Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum.

FEHLER-CODE	BEZEICHNUNG	AKTION
07	Kontrolliert über Temp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie das Kochfeld aus, entfernen Sie das Kochgeschirr und lassen Sie es vollständig abkühlen.</li> </ul>
09	Spulenüber-temp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entfernen Sie das Kochgeschirr aus der betroffenen Zone und lassen Sie die Zone vollständig abkühlen.</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass die Belüftungsöffnungen unter dem Kochfeld nicht blockiert sind.</li> </ul>
15	Energiever-sorgung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie den Strom am Leistungsschalter aus. Warten Sie 10 Minuten und schalten Sie dann den Leistungsschalter wieder ein.</li> </ul>
50	Schlüssel stecken	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigen Sie die Bedienelemente des Kochfelds.</li> <li>• Schalten Sie den Strom am Leistungsschalter aus. Warten Sie 10 Minuten und schalten Sie dann den Leistungsschalter wieder ein.</li> </ul>
102	Generator Übertemp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie das Kochfeld aus, entfernen Sie das Kochgeschirr und lassen Sie es vollständig abkühlen.</li> </ul>

## WARTUNG

- 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 Seriennummer 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 aufgezeichnet werden.

#### WARTUNG (NUR FÜR AUSTRALIEN)

- Es wird eine jährliche Wartung empfohlen.
- 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 Seriennummer 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 aufgezeichnet werden.
- Nur für Australien, Kontakt:  
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd  
Level 10, 469 La Trobe Street  
Melbourne Victoria 3000  
Phone 03 9600 2218  
subzero-wolf.com.au

#### WARTUNG (NUR FÜR DAS VEREINIGTE KÖNIGREICH)

- Sub-Zero & Wolf Ltd  
9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex, CM9 4XB  
020 8418 3800  
service@subzero-wolf.co.uk  
www.subzero-wolf.co.uk

## Wolf Appliance International – Eingeschränkte Garantie

### NICHT ZUM GEWERBLICHEN GEBRAUCH

#### VOLLSTÄNDIGE ZWEI-JAHRES-GARANTIE\*

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 van 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:

**BELANGRIJKE OPMERKING:** Markeert informatie die bijzonder belangrijk is.

### ⚠ 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

**BELANGRIJKE OPMERKING:** Lees alle veiligheidsinstructies voordat u dit apparaat gebruikt.

- Lees deze gebruiks- en onderhoudshandleiding zorgvuldig door voordat u uw nieuwe kookplaat in gebruik neemt, om zo het risico van brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel te verkleinen.
- 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 vermogenschakelaar 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 vermogenschakelaar uit te schakelen of de zekering te verwijderen.

### ⚠️ VOORZICHTIG

**Dit toestel dient alleen kookdoeleinden. Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, bijvoorbeeld voor het verwarmen van de kamer. Dit kan tot koolmonoxidevergiftiging leiden.**

## 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.**

- Dit apparaat kan niet met een externe timer of een aparte afstandsbediening worden bediend.
- 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 ervoor 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 niet verwarmen. Hierdoor kan schade ontstaan aan de kookplaat of aan het kookgerei en kan het apparaat worden oververhit.

- 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.

#### ⚠ VOORZICHTIG

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

## BELANGRIJKE INSTRUCTIES

### ALGEMENE VEILIGHEIDSMATREGELEN

- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht als 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 met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand nooit met water te blussen. Schakel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of een branddeken.**

#### ⚠ WAARSCHUWING

**Als het oppervlak van de kookplaat barst, moet het toestel worden uitgeschakeld om de kans op een elektrische schok te vermijden.**

#### ⚠ 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

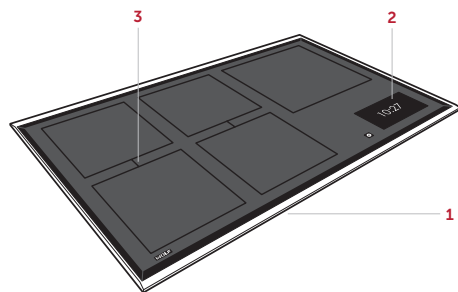
**Brandgevaar: bewaar geen items op het kookoppervlak. Bewaar geen brandbare materialen in de buurt van hete onderdelen en laat vet of andere brandbare stoffen zich niet ophopen bij dit apparaat.**

- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het kookoppervlak. Deze kunnen heet worden.
- Reinig alleen de in deze handleiding vermelde onderdelen. Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt.
- 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 koppelement is ingeschakeld. Zonder ingeschakeld koppelement kan bij zulk gebruik het glas beschadigen of barsten. Raadpleeg koppelement op pagina 8.

### Eigenschappen inductiekookplaat

#### EIGENSCHAPPEN

- |   |   |
|---|---|
| 1 | Typeplaatje van product (onderkant van kookplaat) |
| 2 | Aanraakscherm                                     |
| 3 | Koppelement                                       |



Inductiekookplaat (model CI36560T/S afgebeeld)

#### 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.

#### ⚠ VOORZICHTIG

De bodem van het kookgerei moet vlak zijn, mag geen patroon hebben en moet de hele kookzone bedekken.

#### ELEMENTTYPE

<b>76 cm KOOKPLAAT</b>	<b>B</b>
279 mm	2600 / 3700 boost
(2) 203 mm	2100 / 3700 boost
152 mm	1400 / 2200 boost

<b>91 cm KOOKPLAAT</b>	<b>B</b>
279 mm	2600 / 3700 boost
(4) 203 mm	2100 / 3700 boost

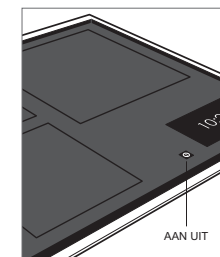
### Aan de slag

Wij begrijpen dat u staat te popelen om te koken, maar neem eerst even de tijd om deze gebruiks- en onderhoudsgids te lezen.

Reinig de kookplaat voor gebruik grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel zodat alle resterende olie uit het productieproces wordt verwijderd. Spoel schoon en maak droog met een zachte doek. Raadpleeg de onderhoudstips op pagina 8.


### Aan Uit


Houd **1** ingedrukt om het aanraakscherm in te schakelen voor gebruik. Houd **1** ingedrukt om alle elementen tegelijk uit te schakelen.



Aan Uit





## Aanraakscherm

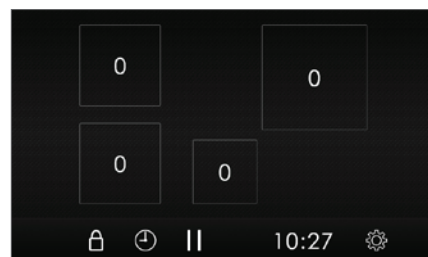
Houd  één seconde ingedrukt om het apparaat voor de eerste keer in te schakelen. Het aanraakscherm maakt gebruik van aanraaktechnologie om het vermogensniveau en andere functies te selecteren. Zie de afbeelding hieronder.

Het aanraakscherm wordt na 30 seconden inactiviteit automatisch vergrendeld. Houd  drie seconden ingedrukt om het touchscreen te ontgrendelen. De automatische vergrendeling kan in Extra opties worden uitgeschakeld.

### ⚠ VOORZICHTIG


Plaats geen pannen direct op het aanraakscherm.

PICTOGRAM	FUNCTIE
	Houd drie seconden ingedrukt om het touchscreen te ontgrendelen.
	Raak aan om een timer in te stellen.
	Raak aan om de werking te pauzeren (vermogensniveau 0). Raak  aan om door te gaan. De kookplaat wordt na 10 minuten uitgeschakeld, als deze niet wordt hervat.
	Raak aan om toegang te krijgen tot uitgebreide opties.



Aanraakscherm (76 cm kookplaat afgebeeld)

## EXTRA OPTIES

Tik op  om de extra opties te openen en tik vervolgens op de gewenste optie.


PICTOGRAM	FUNCTIE
	Selecteer 12- of 24-uurs klok.
	Zet automatische vergrendeling aanraakscherm aan of uit.
	Selecteer helderheid en stand-by scherm.
	Select volume van aanraakscherm.
	Kies: Engels, Spaans, Frans, Italiaans, Duits, Nederlands of Chinees.
	Alle instellingen terugzetten.

## Bediening van kookplaat

### VERMOGEN

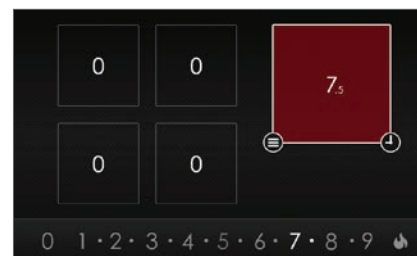
Wanneer een element wordt geactiveerd, verschijnt er een vermogensniveau op het aanraakscherm voor dat element. De laagste warmtestand is niveau 1, de hoogste stand is niveau 9. Het vermogensniveau kan in halve stappen worden aangepast.

### 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 op Hoog staat, neemt het uitgangsvermogen af. De afname wordt weergegeven op het vermogensniveau van het aangrenzende element. Tik op  om de boost-modus te activeren.

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


INSTELLING	VERMOGEN	GEBRUIK
Laag	1 – 2	Gelatine oplossen, pudding maken en olie infuseren.
Laag/Medium	2,5–3,5	Bevroren groenten ontdooien, havermout maken en melk verwarmen.
Medium	4–5,5	Wentelteeftjes en pannenkoeken bakken, eieren bakken en roomsauzen, soepen en jus verwarmen.
Medium/Hoog	6–7,5	Sauteren, bakken, stomen en braden.
Hoog	8–9	Water koken, schelpdieren koken, groenten blancheren, vlees dichtschroeien, inblikken.



Vermogen (91 cm kookplaat afgebeeld)

### INDUCTIE-ELEMENT

#### Instellen van bedieningselementen:



- 1 Tik op het aanraakscherm op het gewenste bedieningselement om een verwarmingselement in te schakelen.
- 2 Tik op het gewenste vermogensniveau aan (1-9), of tik op  voor Boost.
- 3 Tik op het gewenste vermogensniveau om de warmte-instelling te wijzigen als het element is ingeschakeld.
- 4 Tik tweemaal op het gewenste element of tik op vermogensniveau 0 om een element uit te schakelen.

**BELANGRIJKE OPMERKING:** Na activering blijft de bediening grijs totdat geschikt kookgerei op een element wordt geplaatst. Zonder geschikt kookgerei op een element schakelt de bediening na 30 seconden uit.


### ZONETIMER

Een zonetimer verlaagt het vermogensniveau automatisch na 1 wanneer de timer is afgelopen.

#### Instellen zonetimer:

- 1 Tik op  voor het gewenste element.
- 2 Stel de tijdsduur in.
- 3 Tik op .

### SENSORKOKEN

Tik op het gewenste element om een sensorkookstand te selecteren. Tik op  en selecteer de gewenste modus. Zie de tabel hieronder.

PICTOGRAM	FUNCTIE	GEBRUIK
	Warmhouden	Voor het warm houden van gaar voedsel.
	Smelten	Voor het smelten van boter, vloeibaar houden van chocolade en voor sauzen.
	Sudderend	Sauzen laten sudderen en rijst stomen.

### Bediening van kookplaat

#### KOPPELEMENT

Met het koppelement wordt een langwerpig 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.

**BELANGRIJKE OPMERKING:** Boost-modus is niet beschikbaar voor koppeling.

#### ⚠ 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.




#### Koppeling instellen:

- 1 Tik op het gewenste afzonderlijke element op het aanraakscherm.
- 2 Tik op het gewenste vermogensniveau (1-9).
- 3 Tik op  en dan op .


#### TIMER

De timer kan worden ingesteld in stappen van één minuut tot 9 uur en 59 minuten. De timer loopt onafhankelijk van de kookplaat.

#### Timer instellen:

- 1 Tik op .
- 2 Scroll om de tijdsduur in uren of minuten aan te passen en tik op .
- 3 De timer geeft een signaal als één minuut resteert en telt dan af in seconden.
- 4 Als de timer klaar is, klinkt het geluidssignaal en begint de timer te knipperen. Tik op  om te annuleren.

#### INDICATOR VAN HEET OPPERVLAK

 verschijnt op het aanraakscherm en geeft aan dat het oppervlak heet kan zijn, ook wanneer de kookplaat uit staat.

### Aanbevelingen voor onderhoud

#### REINIGEN


Roestvrij staal	Gebruik een niet-schurend roestvrijstalen reinigingsmiddel en breng dit aan met een zachte, pluivrije doek. Om de natuurlijke glans tevoorschijn te halen, 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.
Aanraakscherm en glaskeramisch oppervlak	Laat afkoelen. Verwijder vingerafdrukken met een spray-ontvetter en met een niet-schurende Ceran® kookplaatreiniger voor voedselresten. Laat producten die kunnen smelten niet in contact komen met een heet glaskeramisch oppervlak. Verwijder aangekoekte resten met het bijgeleverde schrapertje.



### Probleemoplossing

#### BEDIENING

##### Kookplaat werkt niet.

- Controleer of de stroom is ingeschakeld.
- Controleer of de elektrische stroom naar de kookplaat en de stroomonderbreker op is ingeschakeld.
- De kookplaat is vergrendeld. Houd  ingedrukt om te ontgrendelen.
- De kookplaat schakelt na een bepaald continu gebruik automatisch uit. Zie de tabel hieronder.

#### AUTOMATISCH UITSCHAKELEN

VERMOGEN	DUUR
1 – 2	8 uren
2,5 – 5,5	6 uren
6 – 6,5 / Sensor-koken	4 uren
7 – 9	2 uren

##### Probleem met de temperatuur van de kookplaat.

- Neem contact op met de erkende onderhoudsdienst van de Wolf-fabriek.

#### FOUTCODE OMSCHRIJVING ACTIE

07	Regelt overtemp	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schakel de kookplaat uit, verwijder het kookgerei en laat het volledig afkoelen.</li> </ul>
09	Rol overtemp	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwijder kookgerei uit de getroffen zone en laat de zone volledig afkoelen.</li> <li>Controleer of de ventilatieopeningen onder de kookplaat niet geblokkeerd zijn.</li> </ul>
15	Stroomvoorziening	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schakel de stroom uit bij de stroomonderbreker. Wacht 10 minuten en schakel de stroomonderbreker weer in.</li> </ul>
50	Vastzittende sleutel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinig de bedieningselementen van de kookplaat.</li> <li>Schakel de stroom uit bij de stroomonderbreker. Wacht 10 minuten en schakel de stroomonderbreker weer in.</li> </ul>
102	Generator overtemp	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schakel de kookplaat uit, verwijder het kookgerei en laat het volledig afkoelen.</li> </ul>

#### 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 worden vermeld op pagina 2.

#### ONDERHOUD (ALLEEN VOOR AUSTRALIË)

- Jaarlijks onderhoud wordt aanbevolen.
- 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 worden vermeld op pagina 2.
- Alleen voor Australië: neem contact op met Sub-Zero Group Australia Pty Ltd Level 10, 469 La Trobe Street Melbourne Victoria 3000 Telefoon 03 9600 2218 [subzero-wolf.com.au](http://subzero-wolf.com.au)

#### ONDERHOUD (ALLEEN VOOR HET VERENIGD KONINKRIJK)

- Sub-Zero & Wolf Ltd  
9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex, CM9 4XB  
020 8418 3800  
[service@subzero-wolf.co.uk](mailto:service@subzero-wolf.co.uk)  
[www.subzero-wolf.co.uk](http://www.subzero-wolf.co.uk)

### 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 service die door Wolf Appliance onder de bovenstaande garantie wordt verleend, moet worden uitgevoerd door Wolf Factory Certified Service, tenzij door Wolf Appliance, Inc. anders wordt aangegeven. 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.

\* Voor roestvrij staal (deuren, panelen, handgrepen, productframes en binnenoppervlakken) geldt een beperkte garantie van 60 dagen op onderdelen en arbeid voor cosmetische defecten.



## 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，请注意本指南中以下突出显示的信息类型：

**重要提示** 突出显示尤为重要的信息。

### ▲注意

表示如果不遵守说明，可能会导致轻微的人身伤害或产品损坏的情况。

### ▲警告

表示如果不遵守注意事项，可能会导致严重伤害或死亡的危险。

## 重要说明

**重要提示：**在使用本电器之前，请阅读所有安全说明。

- 在使用新的灶具之前，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。
- 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。

### ⚠注意

本产品仅用于烹饪目的。该产品不得用于其他用途，例如室内加热。否则，可能导致一氧化碳中毒。

### 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。

- 本电器不可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。

#### ⚠注意

**必须监督烹饪过程。必须持续监督短期烹饪过程。**

## 重要说明

### 一般安全注意事项

- 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

使用脂肪或油进行无人值守烹饪可能有危险，并可能导致火灾。切勿试图用水去灭火。应当关闭电器，然后用盖子或防火毯盖住火焰。

#### ⚠警告

如果炉台表面出现裂缝，请关闭设备以免触电。

#### ⚠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

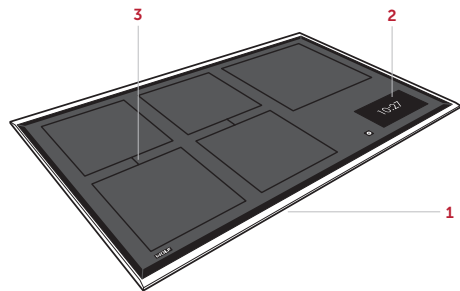
**火灾危险：切勿将物品放在煎盘上。不要在热元件附近存放易燃物品，或者让油脂或其他易燃物质积聚在灶具上。**

- 请勿将诸如刀、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。
- 仅清洁本指南中列出的部件。请勿使用蒸汽清洁器。
- 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 触控屏
- 3 桥接元件



电磁灶具（图示为 CI36560T/S 型号）

#### 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。

#### ▲注意

炊具底部必须平整、无图案并覆盖整个烹饪区。

#### 元件额定值

76 cm 灶具	W
279 mm	2600 / 3700 增强
(2) 203 mm	2100 / 3700 增强
152 mm	1400 / 2200 增强
91 cm 灶具	W
279 mm	2600 / 3700 增强
(4) 203 mm	2100 / 3700 增强

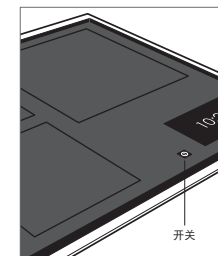
### 准备开始

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。

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”。

### 开关


使用前，触摸并按住 ① 以打开触控屏。要同时关闭所有元件，请触摸并按住 ②。



开关






## 触控屏

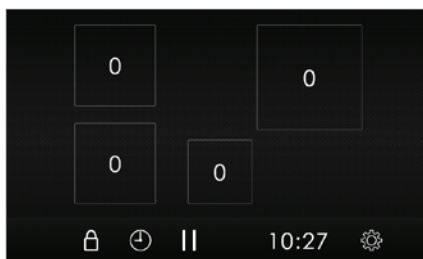
如果首次启动，请触摸并按住  一秒钟。触控屏使用触摸技术，可选择功率水平和其他功能。请参见下图。

无操作30秒钟后，触控屏自动锁定。按住  三秒钟以解锁触控屏。可以在“扩展选项”中禁用“自动锁定”。

### ▲注意


切勿将热炊具直接放置在触控屏上。

图标	功能
	按住三秒钟以解锁触控屏。
	轻触以设置定时器。
	触摸暂停操作（功率级别 0）。触摸  继续。灶台在 10 分钟后关闭，如果没有恢复的话。
	触摸以访问扩展选项。



触控屏（图示为 76 cm 灶具）

## 扩展选项

触摸  访问扩展选项，然后触摸所需选项。


图标	功能
	选择12小时或24小时制。
	打开或关闭触控屏自动锁定功能。
	选择亮度和待机屏幕。
	选择触控屏音量。
	选择：英语、西班牙语、法语、意大利语、德语、荷兰语或汉语。
	重置所有设置。

## 灶具操作

### 功率水平

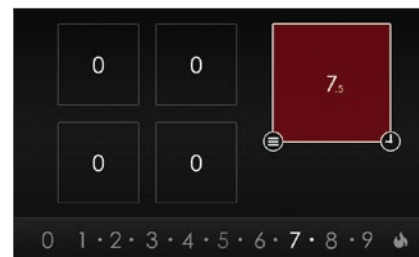
当一个元件被激活时，触控屏上会显示该元件的功率级别。最低加热设置为 1 级，最高设置为 9 级。功率水平可以按半增量调节。

### 增强模式

增强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上。触摸  以激活增强模式。

连续运行大约15分钟后，增强模式会自动停用，可根据需要重新激活。


设置	功率水平	用途
低	1-2	溶解明胶，制作布丁，注入油。
低/中	2.5-3.5	解冻冷冻蔬菜，制作燕麦片，加热牛奶。
五分熟	4-5.5	制作法式吐司和煎饼，煎鸡蛋，加热奶油沙司、汤和肉汁。
中/高	6-7.5	炒，焦化，蒸和煎炸。
高	8-9	烧开水，煮贝类，焯蔬菜，烤肉和装罐头。



功率水平（图示为 91 cm 灶具）

## 电磁元件

### 设置控制：



- 1 要激活加热元件，触摸触控屏上所需的单个元件。
- 2 触摸所需的功率水平(1-9)，或触摸  激活“增强”模式。
- 3 要在元件打开时更改加热设置，请触摸所需的功率水平。
- 4 要关闭某个元件，请在触控屏上双击所需的元件，或触摸功率级别 0。

**重要提示：**激活后，控件将保持灰色，直到将兼容的厨具放置在元件上。如果元件上没有兼容的厨具，控件将在30秒后关闭。


### 区域定时器

定时器完成后，区域定时器会自动将功率级别降低到1。

### 设置区域定时器：

- 1 触摸  选择所需的元件。
- 2 设置持续时间。
- 3 触摸 。

## 传感器烹饪

要选择传感器烹饪模式，请在触控屏上触摸所需元件。触摸 ，选择所需的模式。请参见以下图表。

图标	功能	用途
	保温	使煮好的热食保持温暖。
	融化	融化黄油，保持巧克力和酱汁。
	慢煮	慢煮酱汁和蒸米饭。

### 灶具操作

#### 桥接元件

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。

**重要提示：**“增强”模式不适用于桥接。

#### ▲注意

当桥接元件关闭或与其他任何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。




#### 设置桥接：

- 1 在触控屏上触摸所需的单个元件。
- 2 触摸所需的功率水平(1-9)。
- 3 触摸，然后触摸.


#### 定时器

以一分钟增量设置定时器，最大值为9小时59分钟。定时器独立于灶具。

#### 设置定时器：

- 1 触摸.
- 2 滚动以小时或分钟为单位调整持续时间，然后触摸.
- 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 完成后，定时器会鸣响，然后闪烁。触摸以取消。

#### 热表面指示灯

显示在触控屏上，表示表面可能很烫，即使灶具已关闭。

### 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。


**触控屏和玻璃陶瓷表面** 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。使用提供的剃须刀片刮刀去除煮熟的碎屑。



## 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。
- 灶具已锁定。触摸并按住  以解锁。
- 持续使用指定的持续时间后，灶具会自动关闭。请参见以下图表。

## 自动关闭

功率水平	持续时间
1-2	8 小时
2.5-5.5	6 小时
6-6.5 / 传感器烹饪	4 小时
7-9	2 小时

## 灶具温度问题。

- 请联系Wolf工厂认证的服务部门。

错误代码	描述	行动
07	控制温度	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 关闭炉灶面，取出炊具，让其完全冷却。</li> </ul>
09	线圈过温	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 从受影响的区域中取出炊具，让该区域完全冷却。</li> <li>• 确认炉灶面下方的通风口未被堵塞。</li> </ul>
15	电源	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 在断路器处关闭电源。等待 10 分钟，然后重新打开断路器。</li> </ul>
50	卡键	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 清洁灶具控制装置。</li> <li>• 在断路器处关闭电源。等待 10 分钟，然后重新打开断路器。</li> </ul>
102	发电机过温	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 关闭炉灶面，取出炊具，让其完全冷却。</li> </ul>

## 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。服务将在正常营业时间内提供。

## 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，该服务提供商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。

## 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，您还需要知悉安装日期和授权的Wolf经销商名称。此信息应记录在第2页中。

## 服务（仅适用于澳大利亚）

- 建议每年维护一次。
- 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，您还需要知悉安装日期和授权的Wolf经销商名称。此信息应记录在第2页中。
- 仅针对澳大利亚，请联络：  
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd  
Level 10, 469 La Trobe Street  
Melbourne Victoria 3000  
电话 03 9600 2218  
subzero-wolf.com.au

## 服务（仅针对英国）

- Sub-Zero & Wolf Ltd  
9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex, CM9 4XB  
020 8418 3800  
service@subzero-wolf.co.uk  
www.subzero-wolf.co.uk









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

9053606 REV-C

12/2022

