

# INDUCTION AND ELECTRIC COOKTOPS

USE & CARE GUIDE

GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GUIDA ALL'USO E ALLA MANUTENZIONE

BEDIENUNGS-UND PFLEGEANLEITUNG



## Contents

- 2 Safety Precautions
- 5 Induction Cooktop Features
- 5 Electric Cooktop Features
- 6 Cooktop Operation
- 10 Care Recommendations
- 10 Tips for Saving Energy
- 11 Troubleshooting
- 11 Wolf Warranty

## Customer Care

The model and serial number are listed on the product rating plate. Refer to page 5 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 & care guide carefully before using your new cooktop to reduce the risk of fire, electric shock or injury to persons.
- Ensure proper installation and servicing. This appliance must be properly installed and grounded (earthed) by a qualified technician. Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse so that you know where to turn off power.
- Warranty service must be performed by Wolf factory certified service.
- Before performing any service, disconnect the power supply to the cooktop by switching off the circuit breaker or removing the fuse.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS

### GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

#### **⚠ WARNING**

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

- Do not operate by means of an external timer or separate remote-control system.
- Wear proper apparel. Never let loose clothing or other flammable materials come in contact with the elements while in operation. Fabric may ignite and result in personal injury.
- Use only dry pot holders when removing pans from the cooktop. Wet or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot heating elements.
- 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 5.
- 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.

## 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.
- 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.

#### ⚠ WARNING

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

#### ⚠ WARNING

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Call Wolf factory certified service to repair the cooktop.

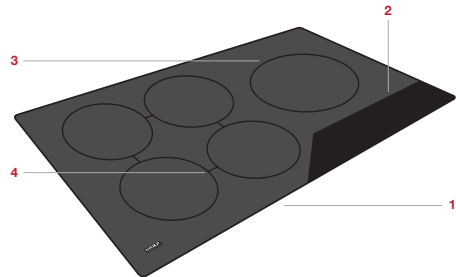
#### ⚠ WARNING

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

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cooktop surface since they can get hot.
- Do not clean the cooktop while it is still hot. If using a damp sponge or cloth, wait until the cooktop has cooled sufficiently to prevent steam burns. A steam cleaner shall not be used. Also, some cleaners give off noxious fumes when applied to hot surfaces. Refer to care recommendations on page 10.
- Do not use a griddle, 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.
- 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.

Induction Cooktop Features

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



914 mm Induction Cooktop (ICBCI365C shown).

INDUCTION COOKTOP

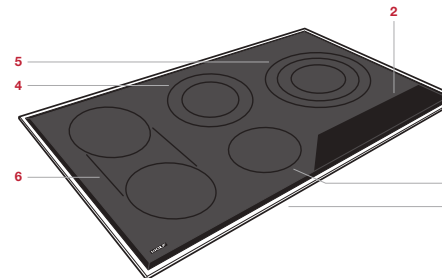
In induction cooking, the electricity flows through a coil to produce a magnetic field under the glass-ceramic surface. When an induction-compatible pan is placed on the cooktop, currents are induced in the pan and instant heat is generated. Cookware made of magnetic materials, such as cast iron or magnetic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

INDUCTION COOKTOP HEATING ZONES			
<b>381 mm ICBCI152</b>	<b>COOKING</b>	<b>HOB</b>	
216 mm	179.3 Wh/kg		
152 mm	176.9 Wh/kg		
Average		178.3 Wh/kg	
<b>610 mm ICBCI243</b>	<b>COOKING</b>	<b>HOB</b>	
267 mm	176.1 Wh/kg		
(2) 203 mm	171.8 Wh/kg		
Average		173.8 Wh/kg	
<b>762 mm ICBCI304</b>	<b>COOKING</b>	<b>HOB</b>	
267 mm	176.1 Wh/kg		
(2) 203 mm	171.8 Wh/kg		
152 mm	176.9 Wh/kg		
Average		174.3 Wh/kg	
<b>914 mm ICBCI365</b>	<b>COOKING</b>	<b>HOB</b>	
267 mm	176.1 Wh/kg		
(4) 203 mm	171.8 Wh/kg		
Average		173.1 Wh/kg	

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

Electric Cooktop Features

FEATURE	
1	Product Rating Plate (bottom of cooktop)
2	Control Panel
3	Single Element
4	Dual-Zone Element
5	Triple-Zone Element
6	Bridge Element



914 mm Electric Cooktop (ICBCE365T shown).

ELECTRIC COOKTOP

Wolf electric cooktops operate by using high-frequency pulsation, cycling the heating elements between zero power and full power. As the heat is increased on the control panel, the element will stay at full power for longer periods and have shorter periods of zero power.

ELECTRIC COOKTOP HEATING ZONES			
<b>381 mm ICBCE152</b>	<b>COOKING</b>	<b>HOB</b>	
203 mm Dual	189.6 Wh/kg		
140 mm Single	205.2 Wh/kg		
Average		194.8 Wh/kg	
<b>762 mm ICBCE304</b>	<b>COOKING</b>	<b>HOB</b>	
267 mm Triple	192.0 Wh/kg		
(2) 140 mm Singles	205.2 Wh/kg		
165 mm Single with Oval	195.0 Wh/kg		
Average		196.5 Wh/kg	
<b>914 mm ICBCE365</b>	<b>COOKING</b>	<b>HOB</b>	
267 mm Triple	192.0 Wh/kg		
203 mm Dual	189.6 Wh/kg		
140 mm Single	205.2 Wh/kg		
(2) 178 mm Singles with Bridge	198.6 Wh/kg		
Average		195.0 Wh/kg	

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

### Getting Started

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

To ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed, clean the cooktop thoroughly with hot water and a mild detergent prior to use. Rinse and dry with a soft cloth. Refer to care recommendations on page 10.

### Cooktop Operation

#### CONTROL PANEL























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

Indicators on the control panel will illuminate to indicate specific cooktop operation. Some indicators are unique to either induction or electric cooktops.






















#### ⚠ CAUTION

Do not place hot cookware directly over the control panel.

#### INDUCTION COOKTOP CONTROL PANEL



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

#### ELECTRIC COOKTOP CONTROL PANEL

	TOUCH PAD	INDICATOR
Control Panel Lock		
Element(s) On		
All Elements Off		
Hot Surface		
On/Off		
Timer Set		
Melt		
Simmer		
High		
Zone 2 (burner with two zones)		
Zone 2 (burner with three zones)		
Zone 3		
Oval Element		
Bridge		

## Cooktop Operation

### CONTROL PANEL LOCK

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

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

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






### POWER LEVEL INDICATOR

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

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



### SINGLE ELEMENT AND INNER ZONE

#### Setting controls:

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

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

### BOOST MODE (INDUCTION)

For induction cooktops, 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 will be displayed on the power level indicator of the adjacent element.   will illuminate when an element is in boost mode.

Boost mode will deactivate automatically after 30 minutes of continuous operation and can be reactivated if desired.

## Cooktop Operation

### DUAL-ZONE OR OVAL ELEMENT (ELECTRIC)

#### Setting controls:

- 1 To activate dual-zone or oval element, touch ① on the control panel. Power level indicator will flash and all indicators for that zone will flash.
- 2 Set desired heat level for inner zone as described on page 7. Outer zones cannot be turned on independently of inner zone.
- 3 Touch ② or ③. Outer zone will be set to the same heat setting as inner zone. ② or ③ will illuminate to indicate outer zone is on.
- 4 Change heat setting for entire dual-zone or oval element the same as for a single element. Both zones maintain the same heat setting.
- 5 To turn outer zone off, touch ② or ③. To turn entire element off, touch ①.

### TRIPLE-ZONE ELEMENT (ELECTRIC)

#### Setting controls:

- 1 To activate triple-zone element, touch ① on the control panel. Power level indicator will flash and all indicators for that zone will flash.
- 2 Set desired heat level for inner zone as described on page 7. Outer zones cannot be turned on independently of inner zone.
- 3 Touch ②. Middle zone will be set to the same heat setting as inner zone. ② will illuminate to indicate middle zone is on.
- 4 Touch ③. Outer zone will be set to the same heat setting as inner and middle zones. ③ will illuminate to indicate outer zone is on.
- 5 Change heat setting for entire triple-zone element the same as for a single element. All three zones maintain the same heat setting.
- 6 To turn outer zone off, touch ③. To turn middle zone off, touch ②. To turn entire element off, touch ①.

### BRIDGE ELEMENT (INDUCTION)

#### Setting controls:

- 1 To activate bridge, select desired power level on one of the single elements.
- 2 Touch ④ between corresponding element controls to bridge elements front to back, ⑤ to bridge elements side to side, or ⑥ to bridge all elements. ④, ⑤ or ⑥ will illuminate respectively.
- 3 To change power level, adjust the power level on any active bridged element.
- 4 To turn off, touch ① on any active bridged element.

For 914 mm induction cooktops, ⑥ should be used for cookware larger than 305 mm in diameter. For smaller cookware, use the right rear element.

### BRIDGE ELEMENT (ELECTRIC)

#### Setting controls:

- 1 To activate bridge element, select desired power level on one of the single elements.
- 2 Touch ④. ④ will illuminate.
- 3 To change power level, adjust the power level on either active bridged element.
- 4 To turn off, touch ① on either active bridged element.



## Cooktop Operation

### GRIDDLE USE


The bridge element provides an oblong heating area for use with a griddle, open roaster or fish poacher.

To preheat a griddle, set the bridge element power level to high for five minutes, then reduce for cooking.



#### ▲ CAUTION

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


### TIMER

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



#### Setting timer:

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

### HOT SURFACE INDICATOR

A hot-surface indicator will illuminate when the surface temperature of any heating element rises above 65°C.  will illuminate on the control panel and remains illuminated until the entire surface reaches a safe temperature.

### ALL OFF

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

## Sabbath

### (ELECTRIC COOKTOP)








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




## Cooktop Operation

### EXTENDED OPTIONS

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

#### Setting adjustment:

- 1 While unit is off and unlocked, touch and hold  for five seconds.
- 2 Power level 1 on the rear element control will be displayed and 'VO' will appear on the timer display.  
Touch  or  on the front element control to adjust volume.
- 3 Touch + on the timer control to adjust tone. Power level 2 on the rear element control will be displayed and 'Fr' will appear on the timer display.  
Touch  or  on the front element control to adjust tone.
- 4 Touch + on the timer control to adjust the automatic control panel lock. Power level 3 on the rear element control will be displayed and 'Lo' will appear on the timer display.  
Touch  or  on the front element control to turn the automatic lock feature off or on respectively.

- 5 Touch + on the timer control to enter Sabbath mode (electric cooktop only). Power level 4 on the rear element control will be displayed. Touch  on the front element control to initiate Sabbath feature. 'SA' will appear on the timer display.  
Touch  on the front element control to activate or deactivate the feature.
- 6 Touch  at any time while in extended options to confirm settings and return cooktop to idle.

## Care Recommendations

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


## Tips for Saving Energy

- Use only the necessary amount of water for the application.
- When boiling water, use the lowest power setting that will maintain the boil.
- Turn off the cooking zone when your food is done.

## Troubleshooting

### OPERATION

#### Cooktop does not operate.

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

#### Cooktop temperature issue.

- Contact your local Wolf Appliance servicer for recommendations.

### 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 5 for rating plate location.
- For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. This information should be recorded on page 2 of this guide.

## Wolf Products Limited Warranty

INTERNATIONAL PRODUCTS  
FOR RESIDENTIAL USE ONLY

### FULL TWO YEAR WARRANTY

For two years from the date of original installation, your 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 THIRD THROUGH FIFTH 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: gas burners (excluding appearance), electric heating elements, blower motors (ventilation hoods), electronic control boards, magnetron tubes and induction generators. The part(s) will be repaired or replaced, free of charge, with the owner paying for all other costs including labor. 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.



## Índice

- 12 Precauciones de seguridad
- 15 Características de las placas de inducción
- 15 Características de las placas vitrocerámicas
- 16 Funcionamiento de la placa
- 20 Recomendaciones de mantenimiento
- 20 Consejos para ahorrar energía
- 21 Localización y solución de problemas
- 21 Garantía Wolf

## Atención al cliente

La información relativa al número de serie y el modelo se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 15 para observar la ubicación de la placa de datos. Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Guarde la siguiente información para tenerla como referencia en el futuro.

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

## INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO

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

## Nota importante

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

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

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

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES

### PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

#### **⚠ AVISO**

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

- No la utilice mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto autónomo.
- Lleve ropa adecuada. No deje nunca que las prendas sueltas y holgadas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos mientras está en funcionamiento. El tejido puede incendiarse y provocar lesiones personales.
- Utilice solamente elementos aislantes secos para retirar las cazuelas de la placa. Si los elementos aislantes están húmedos o mojados y se apoyan en superficies calientes pueden producirle quemaduras. Los elementos aislantes no deben tocar los elementos caloríficos calientes.
- 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 15.
- 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.

## 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.
- 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.

#### ⚠ AVISO

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

#### ⚠ AVISO

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

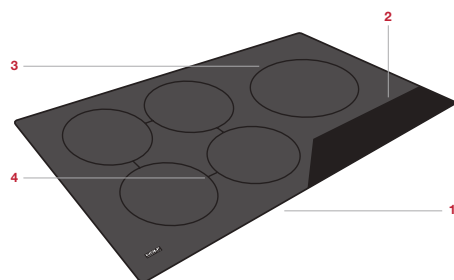
#### ⚠ AVISO

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

- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de la placa, pues pueden calentarse.
- No limpie la placa mientras está caliente. Si utiliza una esponja o un paño empapado, espere hasta que la placa se haya enfriado lo suficiente para evitar sufrir quemaduras por vapor. No utilice limpiadores de vapor. Algunos limpiadores desprenden vapores nocivos cuando se aplican sobre superficies calientes. Consulte la sección «Recomendaciones de mantenimiento» en la página 20.
- No utilice una plancha, 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 18.
- No bloquee el extractor de ventilación ni las rejillas de ventilación de entrada de aire. El ventilador se enciende automáticamente para enfriar las piezas internas. Es posible que siga funcionando incluso después de que la placa se haya apagado.

### Características de las placas de inducción

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



Placa de inducción de 914 mm (ICBCI365C ilustrada).

### PLACA DE INDUCCIÓN

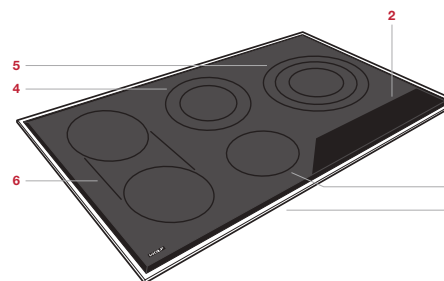
En las placas de inducción la electricidad fluye a través de una bobina, lo que produce un campo magnético por debajo de la superficie de cerámica y cristal. Al colocar una cazuela apta para inducción en la placa, se inducen las corrientes en ella y el calor se genera de manera instantánea. Para la cocina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

ZONAS DE COCCIÓN DE LAS PLACAS DE INDUCCIÓN		
<b>ICBCI152 DE 381 mm</b>	<b>COCCIÓN</b>	<b>HORNILLA</b>
216 mm	179,3 Wh/kg	
152 mm	176,9 Wh/kg	
Media		178,3 Wh/kg
<b>ICBCI243 DE 610 mm</b>	<b>COCCIÓN</b>	<b>HORNILLA</b>
267 mm	176,1 Wh/kg	
(2) 203 mm	171,8 Wh/kg	
Media		173,8 Wh/kg
<b>ICBCI304 DE 762 mm</b>	<b>COCCIÓN</b>	<b>HORNILLA</b>
267 mm	176,1 Wh/kg	
(2) 203 mm	171,8 Wh/kg	
152 mm	176,9 Wh/kg	
Media		174,3 Wh/kg
<b>ICBCI365 DE 914 mm</b>	<b>COCCIÓN</b>	<b>HORNILLA</b>
267 mm	176,1 Wh/kg	
(4) 203 mm	171,8 Wh/kg	
Media		173,1 Wh/kg

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

### Características de las placas vitrocerámicas

CARACTERÍSTICA	
1	Placa de datos del producto (en la parte inferior de la placa)
2	Panel de mandos
3	Elemento individual
4	Elemento con zona de cocción doble
5	Elemento con zona de cocción triple
6	Elemento puente



Placa vitrocerámica de 914 mm (ICBCE365T ilustrada).

### PLACA VITROCERÁMICA

Las placas vitrocerámicas de Wolf funcionan utilizando el pulso de alta frecuencia y alternando en los elementos calefactores ciclos de potencia cero y ciclos de máxima potencia. A medida que el calor aumenta en el panel de mandos, la resistencia permanece a plena potencia durante periodos largos alternando con periodos cortos de potencia cero.

ZONAS DE COCCIÓN DE LAS PLACAS VITROCERÁMICAS		
<b>ICBCE152 DE 381 mm</b>	<b>COCCIÓN</b>	<b>HORNILLA</b>
203 mm Zona doble	189,6 Wh/kg	
140 mm Individual	205,2 Wh/kg	
Media		194,8 Wh/kg
<b>ICBCE304 DE 762 mm</b>	<b>COCCIÓN</b>	<b>HORNILLA</b>
267 mm Zona triple	192,0 Wh/kg	
(2) 140 mm Individuales	205,2 Wh/kg	
165 mm Individual con óvalo	195,0 Wh/kg	
Media		196,5 Wh/kg
<b>ICBCE365 DE 914 mm</b>	<b>COCCIÓN</b>	<b>HORNILLA</b>
267 mm Zona triple	192,0 Wh/kg	
203 mm Zona doble	189,6 Wh/kg	
140 mm Individual	205,2 Wh/kg	
(2) 178 mm Individuales con puente	198,6 Wh/kg	
Media		195,0 Wh/kg

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

## Primeros pasos

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

Para garantizar que no queda ningún resto de grasa del proceso de fabricación, limpie minuciosamente la placa con agua caliente y un detergente suave antes de su uso. Aclárela y séquela con un paño suave. Consulte la sección «Recomendaciones de mantenimiento» en la página 20.

## Funcionamiento de la placa

### PANEL DE MANDOS

El panel de mandos presenta mandos táctiles iluminados. Un indicador del nivel de potencia muestra el calor configurado de 🔥 a 🔥. Cada mando está situado junto al correspondiente elemento calorífico.

Los indicadores del panel de mandos se iluminarán para señalar una operación de cocción determinada. Algunos indicadores son únicos para las placas vitrocerámicas o de inducción.

#### ⚠️ PRECAUCIÓN

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

### PANEL DE MANDOS DE LAS PLACAS DE INDUCCIÓN

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



### PANEL DE MANDOS DE LAS PLACAS VITROCERÁMICAS

	MANDO DIGITAL	INDICADOR
Bloqueo del panel de mandos		
Elemento/s encendido/s		
Todos los elementos apagados		
Superficie caliente		
Encendido/Apagado		
Temporizador		
Fundir		
Fuego lento		
Alto		
Zona 2 (quemador con dos zonas)		
Zona 2 (quemador con tres zonas)		
Zona 3		
Elemento ovalado		
Puente		



## Funcionamiento de la placa

### BLOQUEO DEL PANEL DE MANDOS

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

El panel de mandos se bloqueará automáticamente tras diez minutos de inactividad. Esta opción de bloqueo automático puede deshabilitarse en el menú de opciones avanzadas. Consulte la página 20.

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






### INDICADOR DEL NIVEL DE POTENCIA

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

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



### ELEMENTO INDIVIDUAL Y ZONA INTERIOR

#### Configuración de los mandos:

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

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

### MODO DE POTENCIA MÁXIMA (INDUCCIÓN)









En las placas de inducción, el modo de potencia máxima proporciona energía a un elemento mediante el desvío de la potencia del elemento contiguo. Si el elemento contiguo está a una potencia más elevada, se reducirá la potencia resultante. La reducción de la potencia se mostrará en el indicador de nivel de potencia del elemento contiguo.   se iluminará cuando un elemento esté en modo de potencia máxima.

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

## Funcionamiento de la placa









### ZONA DE COCCIÓN DOBLE O ELEMENTO OVALADO (VITROCERÁMICA)

#### Configuración de los mandos:

- 1 Para activar la zona de cocción doble o elemento ovalado, pulse  en el panel de mandos. El indicador de nivel de potencia parpadeará, así como todos los indicadores de esa zona.
- 2 Ajuste el nivel de calor deseado de la zona interior tal como se detalla en la página 17. Las zonas exteriores no se pueden encender independientemente de la zona interior.
- 3 Pulse  o . La zona exterior alcanzará la misma temperatura que la zona interior.  o  se iluminará para indicar que la zona exterior está encendida.
- 4 Cambie el calor seleccionado para toda la zona de cocción doble o el elemento ovalado del mismo modo que para un elemento individual. Ambas zonas mantienen la misma temperatura.
- 5 Para apagar la zona exterior, pulse  o . Para apagar todo el elemento, pulse .








### ELEMENTO DE ZONA DE COCCIÓN TRIPLE (VITROCERÁMICA)


#### Configuración de los mandos:

- 1 Para activar la zona de cocción triple o elemento ovalado, pulse  en el panel de mando. El indicador de nivel de potencia parpadeará, así como todos los indicadores de esa zona.
- 2 Ajuste el nivel de calor deseado de la zona interior tal como se detalla en la página 17. Las zonas exteriores no se pueden encender independientemente de la zona interior.
- 3 Pulse . La zona media alcanzará la misma temperatura que la zona interior.  se iluminará para indicar que la zona media está encendida.
- 4 Pulse . La zona exterior alcanzará la misma temperatura que las zonas interior y media.  se iluminará para indicar que la zona exterior está encendida.
- 5 Cambie el calor seleccionado para toda la zona de cocción triple o el elemento ovalado del mismo modo que para un elemento individual. Los tres elementos mantienen la misma temperatura.
- 6 Para apagar la zona exterior, pulse . Para apagar la zona media, pulse . Para apagar todo el elemento, pulse .

### ELEMENTO PUENTE (INDUCCIÓN)




#### Configuración de los mandos:

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

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

### ELEMENTO PUENTE (VITROCERÁMICA)

#### Configuración de los mandos:

- 1 Para activar el elemento puente, seleccione el nivel de potencia deseado en uno de los elementos individuales.
- 2 Pulse .  se iluminará.
- 3 Para cambiar el nivel de potencia, ajuste el nivel de potencia en cualquier elemento activo del puente.
- 4 Para apagar, pulse  en cualquier elemento activo del puente.

## Funcionamiento de la placa

### USO DE UNA PLANCHA


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

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



#### **⚠ PRECAUCIÓN**

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


### TEMPORIZADOR

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



#### Programar el temporizador:

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

### INDICADOR DE SUPERFICIE CALIENTE

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

#### TODO APAGADO

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



Sabbath

(PLACA VITROCERÁMICA)








Este aparato lleva el certificado Star-K que indica que cumple rigurosas normas religiosas e instrucciones específicas que aparecen en la página [www.star-k.org](http://www.star-k.org).




## Funcionamiento de la placa

### OPCIONES AVANZADAS

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

#### Ajuste de la configuración:

- 1 Cuando la unidad esté apagada y desbloqueada, mantenga pulsado  durante cinco segundos.
- 2 Aparecerá el nivel de potencia 1 en el mando del elemento trasero y «VO» en la pantalla del temporizador.  
Pulse  o  en el mando del elemento frontal para ajustar el volumen.
- 3 Pulse + en el mando del temporizador para ajustar el tono. Aparecerá el nivel de potencia 2 en el mando del elemento trasero y «Fr» en la pantalla del temporizador.  
Pulse  o  en el mando del elemento frontal para ajustar el tono.
- 4 Pulse + en el mando del temporizador para ajustar el bloqueo automático del panel de mandos. Aparecerá el nivel de potencia 3 en el mando del elemento trasero y «Lo» en la pantalla del temporizador.  
Pulse  o  en el mando del elemento frontal para apagar o encender el bloqueo automático respectivamente.

- 5 Pulse + en el mando del temporizador para entrar en el modo Sabbath (solo para placas vitrocerámicas). Aparecerá el nivel de potencia 4 en el mando del elemento trasero. Pulse  en el mando del elemento frontal para iniciar el modo Sabbath. «SA» aparecerá en la pantalla del temporizador.  
Pulse  en el mando del elemento frontal para activar o desactivar la función.
- 6 Pulse  en cualquier momento en las opciones avanzadas para confirmar los ajustes y volver a poner la placa en espera.

## Recomendaciones de mantenimiento

### LIMPIEZA

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


## Consejos para ahorrar energía

- Utilice solamente la cantidad necesaria de agua para la aplicación.
- Cuando el agua hierva, utilice la potencia más baja que mantendrá el agua hirviendo.
- Apague la zona de cocción cuando la comida esté hecha.

## Localización y solución de problemas

### FUNCIONAMIENTO

#### La placa no funciona.

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

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

- Contacte con su proveedor de Wolf Appliance local para obtener más recomendaciones.

### SERVICIO

- Mantenga la calidad de su producto al ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado de Wolf.
- Le recomendamos que anote la referencia del modelo y el número de serie del producto cuando se ponga en contacto con el servicio de asistencia técnica. Esta información se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 15 para observar la ubicación de la placa de datos.
- Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Esta información está incluida en la página 12 de esta guía.

## Garantía limitada de los productos de Wolf

### PRODUCTOS INTERNACIONALES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

#### GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS

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

#### GARANTÍA LIMITADA DEL TERCER AL QUINTO AÑO

Durante cinco años después de la fecha de instalación original, Wolf Appliance reparará o sustituirá las siguientes piezas que se compruebe que tengan defectos de material o mano de obra: quemadores de gas (no incluye la apariencia), elementos caloríficos, motores del ventilador (campanas de extracción), tableros de mandos electrónicos, tubos de magnetrón y generadores de inducción. Las piezas se repararán o sustituirán, sin cargo, y el propietario deberá pagar todos los demás costes, incluyendo la 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 de que Wolf Appliance, Inc. especifique lo contrario. El servicio se proporcionará durante el horario laboral normal.



## Table des matières

22	Mesures de sécurité
25	Caractéristiques des plaques de cuisson par induction
25	Caractéristiques des plaques de cuisson électriques
26	Fonctionnement des plaques de cuisson
30	Consignes d'entretien
30	Conseils pour diminuer la consommation d'énergie
31	Dépistage des pannes
31	Garantie Wolf

## Entretien par le client

Le numéro de modèle et le numéro de série figurent sur la plaque des caractéristiques du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la page 25. Pour les besoins de la garantie, vous devez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Consignez ces renseignements pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

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

## SERVICE APRÈS-VENTE

Référence modèle

Numéro de série

Date d'installation

Nom du prestataire agréé

Numéro du prestataire agréé

Revendeur agréé

Numéro du revendeur

## Remarque importante

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

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

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

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

## CONSIGNES IMPORTANTES

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

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

## CONSIGNES IMPORTANTES

### MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

#### ⚠ AVERTISSEMENT

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

- N'utilisez jamais par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande à distance.
- Portez des vêtements appropriés. Ne laissez jamais de vêtements amples ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les résistances chauffantes allumées. Le tissu pourrait s'enflammer et provoquer des lésions corporelles.
- Utilisez uniquement des maniques sèches lorsque vous retirez les récipients de la plaque de cuisson. En effet, le contact des maniques humides ou mouillées sur les surfaces très chaudes pourrait dégager de la vapeur et provoquer des brûlures. Les maniques ne doivent donc pas toucher les résistances chauffantes chaudes.
- 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 25.
- Tournez toujours la queue des poêles vers l'intérieur pour ne pas qu'elle passe au-dessus des zones de travail, des foyers ou des bords de la plaque de cuisson et pour éviter les risques de brûlures, d'inflammation de matériau combustible ou de déversement dus à un contact accidentel avec le récipient. Ne tournez pas les queues vers la pièce. Elles pourraient être heurtées.
- Ne chauffez jamais un récipient vide. Cela pourrait non seulement endommager la surface de cuisson ou le récipient, mais aussi entraîner la surchauffe de l'appareil.
- Ne chauffez pas de récipient présentant des gouttelettes d'eau sur sa surface extérieure. Les gouttelettes pourraient bouillir et éclabousser. Les récipients utilisés pour la cuisson doivent toujours être secs.
- N'utilisez jamais la plaque de cuisson pour chauffer la pièce.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la plaque de cuisson.
- Lorsque vous utilisez la plaque de cuisson, ne touchez pas la surface en vitrocéramique qui se trouve directement au-dessus ou à côté des résistances chauffantes ou des zones à induction. Elle pourrait être suffisamment chaude pour vous brûler.

## CONSIGNES IMPORTANTES

### MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

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

#### ⚠ AVERTISSEMENT

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

#### ⚠ AVERTISSEMENT

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

#### ⚠ AVERTISSEMENT

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

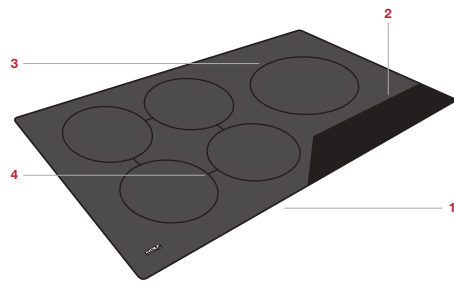
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la plaque de cuisson car ils pourraient devenir très chauds.
- Ne nettoyez pas la plaque de cuisson alors qu'elle est encore chaude. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide, attendez que la plaque de cuisson se soit suffisamment refroidie pour éviter les brûlures que pourrait causer la vapeur. Il est fortement déconseillé d'utiliser un système de nettoyage à la vapeur. De plus, certains nettoyants produisent des émanations nocives lorsqu'ils sont appliqués sur des surfaces chaudes. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 30.
- N'utilisez pas de plaque à snacker, 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 28.
- 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.



Caractéristiques des plaques de cuisson par induction

CARACTÉRISTIQUE

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



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

PLAQUE DE CUISSON PAR INDUCTION

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

LES ZONES DE CUISSON DE LA PLAQUE DE CUISSON PAR INDUCTION

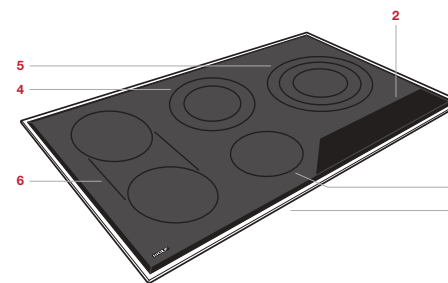
ICBCI152 381 mm	CUISSON	PLAQUE CHAUFFANTE
216 mm	179,3 Wh/kg	
152 mm	176,9 Wh/kg	
Moyenne		178,3 Wh/kg
ICBCI243 610 mm	CUISSON	PLAQUE CHAUFFANTE
267 mm	176,1 Wh/kg	
(2) 203 mm	171,8 Wh/kg	
Moyenne		173,8 Wh/kg
ICBCI304 762 mm	CUISSON	PLAQUE CHAUFFANTE
267 mm	176,1 Wh/kg	
(2) 203 mm	171,8 Wh/kg	
152 mm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

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

Caractéristiques des plaques de cuisson électriques

CARACTÉRISTIQUE

1	Plaque des caractéristiques du produit (sous la plaque de cuisson)
2	Panneau de commande
3	Foyer à zone unique
4	Foyer à zone double
5	Foyer à zone triple
6	Zone intermédiaire



Plaque de cuisson électrique 914 mm (modèle ICBCI365T illustré).

PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

Les plaques de cuisson électriques Wolf fonctionnent en utilisant un système de pulsation à haute fréquence et en régulant automatiquement les résistances chauffantes de la puissance zéro à la puissance maximum. À mesure que la chaleur augmente sur le panneau des commandes, la résistance demeure à la puissance maximum pendant des périodes plus longues et à la puissance zéro pendant des périodes plus courtes.

LES ZONES DE CUISSON DE LA PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

ICBCE152 381 mm	CUISSON	PLAQUE CHAUFFANTE
203 mm Double	189,6 Wh/kg	
140 mm Simple	205,2 Wh/kg	
Moyenne		194,8 Wh/kg
ICBCE304 762 mm	CUISSON	PLAQUE CHAUFFANTE
267 mm Triple	192,0 Wh/kg	
(2) 140 mm Simples	205,2 Wh/kg	
165 mm Simple avec zone ovale	195,0 Wh/kg	
Moyenne		196,5 Wh/kg
ICBCE365 914 mm	CUISSON	PLAQUE CHAUFFANTE
267 mm Triple	192,0 Wh/kg	
203 mm Double	189,6 Wh/kg	
140 mm Simple	205,2 Wh/kg	
(2) 178 mm Simples avec zone intermédiaire	198,6 Wh/kg	
Moyenne		195,0 Wh/kg

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



## Pour vous lancer

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

Avant d'utiliser votre plaque de cuisson pour la première fois, nettoyez-la minutieusement avec de l'eau chaude et un détergent doux pour que tous les résidus d'huile provenant du processus de fabrication soient éliminés. Ensuite, rincez-la et séchez-la à l'aide d'un torchon doux. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 30.

## Utilisation de la plaque de cuisson

### PANNEAU DE COMMANDE























Le panneau de commande est doté de touches lumineuses à effleurement. Un témoin de niveau de puissance affiche le réglage de chaleur pour chaque commande de  à . Chaque touche est placée de façon à correspondre au foyer qu'elle commande.

Les témoins sur le panneau de commande s'allument pour indiquer la fonction de la plaque de cuisson en opération. Certains témoins sont spécifiques aux plaques de cuisson électriques ou par induction.

























#### MISE EN GARDE

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

### LE PANNEAU DE COMMANDE DE LA PLAQUE DE CUISSON PAR INDUCTION



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

### LE PANNEAU DE COMMANDE DE LA PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

	TOUCHE À EFFLEUREMENT	VOYANT
Verrou du panneau de commande		
Foyer(s) On (en marche)		
Tous les foyers Off (désactivés)		
Surface chaude		
On/Off (marche/arrêt)		
Minuterie programmée		
Fonte		
Mijotage		
High (temp. élevée)		
Zone 2 (brûleur avec deux zones)		
Zone 2 (brûleur avec trois zones)		
Zone 3		
Foyer ovale		
Foyer avec zone intermédiaire		

## Utilisation de la plaque de cuisson

### VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

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

Le panneau de commande va se verrouiller automatiquement au bout de 10 minutes d'inactivité. Cette fonction de verrouillage automatique peut être désactivée par le biais du menu des options enrichies. Reportez-vous à la page 30.

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






### TÉMOIN DE NIVEAU DE PUISSANCE

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

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


### FOYER À ZONE UNIQUE ET ZONE INTÉRIEURE

Réglage des commandes :

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

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

### MODE HAUTE INTENSITÉ (INDUCTION)

Pour les plaques de cuisson par induction : le mode « Haute intensité » propulse la puissance du foyer en détournant l'alimentation d'un foyer adjacent. Si le foyer adjacent est sur forte chaleur (élevé), l'énergie qui sera fournie sera réduite. La réduction d'énergie sera affichée sur le témoin de niveau de puissance sur le foyer adjacent. La touche  s'allume lorsqu'une résistance chauffante est en mode « Haute intensité ».

Le mode « Haute intensité » s'éteint automatiquement au bout de 30 minutes et peut être réactivé si vous le désirez.

## Utilisation de la plaque de cuisson

### FOYER À DOUBLE ZONE OU OVALE (ÉLECTRIQUE)

#### Réglage des commandes :

- 1 Pour activer un foyer à double zone ou ovale, effleurez la touche ① sur le panneau de commande. Le témoin de niveau de puissance va clignoter et tous les témoins pour cette zone vont clignoter.
- 2 Réglez la chaleur voulue de la zone intérieure tel qu'indiqué page 27. Les zones extérieures ne peuvent pas être activées indépendamment de la zone intérieure.
- 3 Effleurez la touche ○ ou ○○. La zone extérieure sera réglée à la même température que la zone intérieure. ② ou ○○ va s'allumer pour indiquer que la zone extérieure est activée.
- 4 Modifiez les réglages de chaleur pour tout le foyer à double zone ou ovale de la même manière que pour un foyer simple. Les deux zones maintiennent le même réglage de chaleur.
- 5 Pour désactiver la zone extérieure, effleurez la touche ○ ou ○○. Pour désactiver toute la résistance chauffante, effleurez la touche ①.

### FOYER À TRIPLE ZONE (ÉLECTRIQUE)

#### Réglage des commandes :

- 1 Pour activer un foyer à triple zone, effleurez la touche ① sur le panneau de commande. Le témoin de niveau de puissance va clignoter et tous les témoins pour cette zone vont clignoter.
- 2 Réglez la chaleur voulue de la zone intérieure tel qu'indiqué page 27. Les zones extérieures ne peuvent pas être activées indépendamment de la zone intérieure.
- 3 Effleurez la touche ○. La zone intermédiaire sera réglée à la même température que la zone intérieure. ② va s'allumer pour indiquer que la zone intermédiaire est activée.
- 4 Effleurez la touche ○. La zone extérieure sera réglée à la même température que les zones intérieure et intermédiaire. ③ va s'allumer pour indiquer que la zone extérieure est activée.
- 5 Modifiez les réglages de chaleur pour tout le foyer à triple zone de la même manière que pour un foyer simple. Les trois zones maintiennent le même réglage de chaleur.
- 6 Pour désactiver la zone extérieure, effleurez la touche ○. Pour désactiver la zone intermédiaire, effleurez la touche ○. Pour désactiver toute la résistance chauffante, effleurez la touche ①.

### FOYER À ZONE INTERMÉDIAIRE (INDUCTION)

#### Réglage des commandes :

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

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

### FOYER À ZONE INTERMÉDIAIRE (ÉLECTRIQUE)

#### Réglage des commandes :

- 1 Pour activer le foyer à zone intermédiaire, sélectionnez le niveau de puissance désiré sur l'un des foyers simples.
- 2 Effleurez la touche ○. ○ va s'allumer.
- 3 Pour changer le niveau de puissance, réglez le niveau de puissance sur n'importe lequel des foyers avec zone intermédiaire actifs.
- 4 Pour le désactiver, effleurez la touche ① sur n'importe lequel des foyers avec zone intermédiaire actifs.

## Utilisation de la plaque de cuisson

### UTILISATION POUR PLAQUE À SNACKER


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

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



#### ▲ MISE EN GARDE

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


### MINUTERIE

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



#### Réglage de la minuterie :

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

### INDICATEUR DE SURFACE CHAUDE

Un indicateur de surface chaude va s'allumer lorsque la température de la surface de n'importe quel foyer dépasse 65 °C. La touche  s'allume sur le panneau de commande et reste allumée jusqu'à ce que toute la température de la surface ait suffisamment baissée pour être sécuritaire.

### TOUS LES FOYERS OFF (DÉSACTIVÉS)

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

## Mode sabbat

### (PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE)








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




## Utilisation de la plaque de cuisson

### OPTIONS ENRICHIES

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

#### Modifications des réglages :

- 1 Lorsque l'appareil est désactivé et déverrouillé, effleurez la touche  et maintenez-la enfoncée pendant cinq secondes.
- 2 Le niveau de puissance 1 sur la commande du foyer arrière s'affichera et 'VO' s'affichera sur l'écran de la minuterie.  
Effleurez la touche  ou  sur la commande du foyer avant pour régler le volume.
- 3 Effleurez « + » sur la commande de la minuterie pour régler la tonalité. Le niveau de puissance 2 sur la commande du foyer arrière s'affichera et 'Fr' s'affichera sur l'écran de la minuterie.  
Effleurez la touche  ou  sur la commande du foyer avant pour régler la tonalité.
- 4 Effleurez « + » sur la commande de la minuterie pour régler le verrouillage automatique du panneau de commande. Le niveau de puissance 3 sur la commande du foyer arrière s'affichera et 'Lo' s'affichera sur l'écran de la minuterie.  
Effleurez la touche  ou  sur la commande du foyer avant pour activer ou désactiver respectivement le verrouillage automatique du panneau de commande.

- 5 Effleurez « + » sur la commande de la minuterie pour saisir le mode sabbat (plaque de cuisson électrique uniquement). Le niveau de puissance 4 sur la commande du foyer arrière s'affichera. Effleurez la touche  sur la commande du foyer avant pour lancer le mode sabbat. 'SA' s'affiche sur l'écran de la minuterie.  
Effleurez la touche  sur la commande du foyer avant pour activer ou désactiver la fonction.
- 6 Effleurez la touche  à tout moment pendant que vous êtes dans la session des options enrichies pour confirmer les réglages et remettre la plaque de cuisson en mode veille.

## Consignes d'entretien

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


## Conseils pour diminuer la consommation d'énergie

- N'utilisez que la quantité d'eau nécessaire pour une cuisson particulière.
- Lorsque vous bouillez de l'eau, utilisez le réglage de puissance le plus bas qui vous permettra de maintenir l'ébullition.
- Désactivez le foyer de cuisson une fois que les aliments sont cuits.

## Dépistage des pannes

### FONCTIONNEMENT

La plaque de cuisson ne fonctionne pas.

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

Problème avec la température de la plaque de cuisson.

- Contactez votre antenne de service agréée Wolf locale pour plus de conseils.

### SERVICE

- Maintenez la qualité qui fait partie intégrante de votre appareil en contactant un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- Si vous nous contactez pour un service après-vente, vous devrez fournir la référence modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la page 25.
- Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Ces renseignements doivent être consignés à la page 22 de ce guide.

## Garantie limitée des produits Wolf

PRODUITS INTERNATIONAUX  
À USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

### GARANTIE TOTALE DE DEUX ANS

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

### GARANTIE LIMITÉE DE LA TROISIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE

Wolf Appliance s'engage à réparer ou remplacer, pendant cinq ans à compter de la date de l'installation initiale, les pièces suivantes qui présenteraient des défauts causés par des vices de matériau ou de fabrication : brûleurs à gaz (à l'exception de l'aspect), les résistances chauffantes, les moteurs (hottes d'aspiration), les panneaux de commande électroniques, les tubes de magnétron et les générateurs à induction. Les pièces seront réparées ou remplacées gratuitement ; toutefois le propriétaire devra payer tous les autres frais connexes y compris la main d'œuvre. Tous les services offerts par Wolf Appliance dans le cadre de la garantie définie ci-dessus doivent être exécutés par un prestataire agréé par l'usine Wolf, sauf en cas d'exception particulière spécifiée par Wolf Appliance, Inc. Les services seront exécutés pendant les heures normales ouvrées.



## Indice

- 32 Precauzioni di sicurezza
- 35 Caratteristiche del piano cottura a induzione
- 35 Caratteristiche del piano cottura elettrico
- 36 Funzionamento del piano cottura
- 40 Consigli per la manutenzione
- 40 Suggerimenti per il risparmio energetico
- 41 Risoluzione dei problemi
- 41 Garanzia Wolf

## Assistenza clienti

Il modello e il numero di serie sono indicati sull'etichetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 35 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 per farvi riferimento in futuro.

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

## INFORMAZIONI SUL SERVIZIO DI ASSISTENZA

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

## Nota importante

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

**NOTA IMPORTANTE** evidenzia informazioni di particolare rilievo.

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

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

## ISTRUZIONI IMPORTANTI

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

- Leggere attentamente la presente guida per l'uso e la manutenzione prima di utilizzare il nuovo piano cottura, per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Verificare la correttezza di installazione e manutenzione. 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.
- L'assistenza in garanzia deve essere eseguita da un centro di assistenza certificato Wolf.
- Prima di effettuare un intervento di manutenzione, scollegare l'alimentazione del piano cottura disattivando l'interruttore automatico o rimuovendo il fusibile.



## ISTRUZIONI IMPORTANTI

### 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'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

- Non azionare tramite un timer esterno o un sistema di controllo da remoto separato.
- Indossare indumenti adeguati. Non indossare mai indumenti larghi e non consentire che materiale infiammabile entri in contatto con i componenti in funzione. Gli indumenti potrebbero incendiarsi e causare lesioni alle persone.
- Utilizzare sempre presine asciutte per spostare le pentole dal piano di cottura. L'uso di presine bagnate o umide su superfici molto calde potrebbe causare ustioni da vapore. Evitare che le presine entrino in contatto con gli elementi riscaldanti caldi.
- Scegliere 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 35.
- Tenere sempre i manici delle pentole rivolti verso l'interno, in modo che non sporgano sulle aree di lavoro adiacenti, sugli elementi riscaldanti o dai bordi del piano di cottura, al fine di ridurre il rischio di ustioni, incendio di materiale infiammabile o fuoriuscita di materiali in seguito al contatto involontario con la pentola. Non tenere i manici rivolti verso l'esterno, poiché si corre il rischio di urtarli o rovesciarli.
- Non riscaldare mai una pentola vuota. Potrebbero verificarsi danni al piano di cottura, alla pentola o un surriscaldamento dell'unità.
- Non riscaldare le pentole con 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 di cottura per riscaldare una stanza.
- Non utilizzare fogli di alluminio per rivestire il piano di cottura
- Quando si utilizza il piano di cottura, non toccare la superficie in vetroceramica sopra o adiacente agli elementi riscaldanti o alle zone a induzione. La superficie in vetroceramica può scaldarsi a sufficienza da causare ustioni.

## ISTRUZIONI IMPORTANTI

### PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

- Con il piano di cottura in uso, non lasciare bambini soli nelle vicinanze. Impedire a bambini di sedersi o stare in piedi sull'elettrodomestico. Impedire a bambini di giocare con il piano di cottura.
- Non custodire oggetti di interesse per i bambini sopra o dietro il piano di cottura, per evitare che si arrampichino sull'elettrodomestico per prenderli.
- 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.

#### ⚠ AVVERTENZA

**Pentole con olio bollente non sorvegliate sul piano cottura possono rappresentare potenziali cause di incendi e altri pericoli. Non tentare MAI di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegnere il fornello e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta ignifuga, ad esempio.**

#### ⚠ AVVERTENZA

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

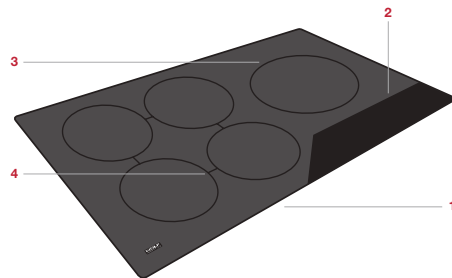
#### ⚠ AVVERTENZA

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

- Non collocare oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano di cottura, in quanto potrebbero riscaldarsi.
- Non pulire il piano di cottura ancora caldo. Se si utilizzano spugne o panni umidi, attendere che il piano di cottura si sia raffreddato a sufficienza per evitare ustioni da vapore. Non utilizzare pulitori a vapore. Se applicati a superfici molto calde, alcuni detergenti possono produrre fumi nocivi. Consultare la sezione relativa ai consigli per la manutenzione a pagina 40.
- Non utilizzare griglie, tegami per l'arrosto aperti o tegami per il pesce 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 38.
- Non ostruire le aperture di scarico e aspirazione della ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si accende automaticamente per raffreddare le parti interne e può continuare a girare anche quando il piano di cottura viene spento.

### Caratteristiche del piano cottura a induzione

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



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

### PIANO COTTURA A INDUZIONE

Nella cottura a induzione, l'elettricità passa attraverso una serpentina, generando un campo magnetico sotto alla superficie in vetroceramica. Quando si posiziona una pentola compatibile per la cottura a induzione sul piano di cottura, le correnti vengono indotte nella pentola, generando un calore istantaneo. Per la cottura a induzione sono necessarie pentole in materiali magnetici, come ghisa o acciaio inossidabile magnetico.

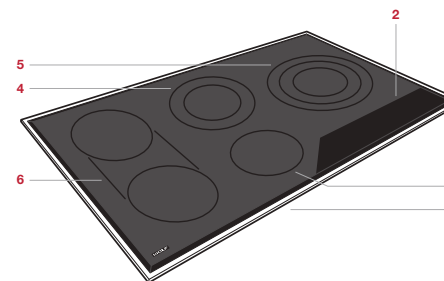
#### ZONE DI RISCALDAMENTO DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE

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

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

### Caratteristiche del piano cottura elettrico

CARATTERISTICA	
1	Targhetta identificativa del prodotto (sotto il piano cottura)
2	Pannello di controllo
3	Elemento singolo
4	Elemento a doppia zona
5	Elemento a tripla zona
6	Elemento ponte



Piano cottura elettrico da 914 mm (nell'immagine, modello ICBCE365T).

### PIANO COTTURA ELETTRICO

I piani di cottura elettrici Wolf operano sfruttando pulsazioni ad alta frequenza, alternando gli elementi riscaldanti tra potenza zero e massima potenza. Aumentando il calore sul pannello di controllo, l'elemento rimane alla massima potenza per periodi prolungati e presenta periodi più brevi per la potenza zero.

#### ZONE DI RISCALDAMENTO DEL PIANO COTTURA ELETTRICO

	COTTURA	FORNELLO
<b>ICBCE152 da 381 mm</b>		
203 mm doppio	189,6 Wh/kg	
140 mm singolo	205,2 Wh/kg	
Media		194,8 Wh/kg
<b>ICBCE304 da 762 mm</b>		
Triplo da 267 mm	192,0 Wh/kg	
(2) Singoli da 140 mm	205,2 Wh/kg	
Singolo con ovale da 165 mm	195,0 Wh/kg	
Media		196,5 Wh/kg
<b>ICBCE365 da 914 mm</b>		
Triplo da 267 mm	192,0 Wh/kg	
203 mm doppio	189,6 Wh/kg	
140 mm singolo	205,2 Wh/kg	
(2) Singoli con ponte da 178 mm	198,6 Wh/kg	
Media		195,0 Wh/kg

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

## Introduzione

Sarete sicuramente ansiosi di iniziare a cucinare, ma prima di farlo è importante dedicare qualche minuto alla lettura della presente guida all'uso e alla manutenzione. Che siate cuochi occasionali o chef professionisti, è essenziale acquisire dimestichezza con le procedure di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli di manutenzione del piano di cottura a induzione o elettrico Wolf.

Per garantire la rimozione di tutto l'olio residuo del 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 relativa ai consigli per la manutenzione a pagina 40.

## Funzionamento del piano cottura

### PANNELLO DI CONTROLLO























Il pannello di controllo presenta comandi tattili con illuminazione. Un indicatore del livello di potenza per ogni comando visualizza il calore impostato da 🔥 a 🔥. Ogni comando è posizionato in corrispondenza dell'elemento riscaldante correlato.

Gli indicatori sul pannello di controllo si accendono indicando la specifica operazione del piano cottura. Alcuni indicatori sono esclusivi per i piani cottura a induzione o elettrici.























#### ⚠ ATTENZIONE

Non posizionare pentole calde direttamente sul pannello di controllo.

### PANNELLO DI CONTROLLO DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE



	COMANDO	INDICATORE
Blocco del pannello di controllo		
Elementi accesi		
Tutti gli elementi spenti		
Superficie calda		
On/Off		
Impostazione timer		
Fusione		
Sobollire		
Alta		
Modalità boost		
Ponte davanti-dietro		
Ponte lato-lato		
Ponte completo		

### PANNELLO DI CONTROLLO DEL PIANO COTTURA ELETTRICO

	COMANDO	INDICATORE
Blocco del pannello di controllo		
Elementi accesi		
Tutti gli elementi spenti		
Superficie calda		
On/Off		
Impostazione timer		
Fusione		
Sobollire		
Alta		
Zona 2 (riscaldatore con due zone)		
Zona 2 (riscaldatore con tre zone)		
Zona 3		
Elemento ovale		
Ponte		

## Funzionamento del piano cottura

### BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

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

Il pannello di controllo si blocca automaticamente dopo 10 minuti di inattività. Questa funzione di blocco automatica può essere disabilitata dal menu delle opzioni estese. Fare riferimento a pagina 40.

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






### INDICATORE LIVELLO POTENZA

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

IMPOSTAZIONE	LIVELLO DI POTENZA	FUNZIONE
Fusione	Indicatore 1 (fiamma piccola)	Fusione di burro, cioccolata e preparazione di salse.
Sobbollire	Indicatori 2-6	Sobbollire salse e cuocere il riso al vapore.
Medio	Indicatori 6-7	Preparazione di French toast e pancake, riscaldamento del latte, salse cremose, zuppe e sughi di carne.
Medio Alto	Indicatori 7-8	Saltare, rosolare e friggere.
Alta	Indicatori 8-10 (fiamma grande)	Ebollizione dell'acqua, scottatura della carne e inscatolamento.


### ELEMENTO SINGOLO E ZONA INTERNA

#### Impostazione dei comandi:

- Per attivare un elemento riscaldante, toccare  per l'elemento singolo richiesto sul pannello di controllo. L'indicatore del livello di potenza lampeggia e tutti gli indicatori per quella zona lampeggiano.
- Per completare l'attivazione, toccare  per il massimo calore,  per il minimo calore,  (induzione) per attivare la modalità boost o toccare l'indicatore del livello di potenza desiderato.
- Per cambiare l'impostazione del calore a elemento acceso, toccare o far scorrere il dito sul livello di potenza desiderato.
- Per spegnere l'elemento, toccare .

**NOTA IMPORTANTE:** solo per i piani di cottura a induzione, se sull'elemento a induzione non vengono posizionate pentole o vengono posizionate pentole incompatibili dopo l'attivazione, il pannello di controllo lampeggia per 30 secondi, quindi l'elemento si spegne automaticamente.

### MODALITÀ BOOST (INDUZIONE)









Per i piani di cottura a induzione, la modalità boost amplifica la potenza su un elemento deviandola da un elemento adiacente. Se l'elemento adiacente è a livello alto, la potenza prodotta viene ridotta. Tale riduzione della potenza viene visualizzata sull'indicatore del livello di potenza dell'elemento adiacente.  si accende quando un elemento è in modalità boost.

La modalità boost si disattiva automaticamente dopo 30 minuti di funzionamento continuo e può essere riattivata, se necessario.

## Funzionamento del piano cottura









### DOPPIA ZONA O ELEMENTO OVALE (ELETTRICO)

#### Impostazione dei comandi:

- 1 Per attivare un elemento a doppia zona o ovale, toccare  sul pannello di controllo. L'indicatore del livello di potenza lampeggia e tutti gli indicatori per quella zona lampeggiano.
- 2 Impostare il livello di calore desiderato per la zona interna, come descritto a pagina 37. Le zone esterne non possono essere accese indipendentemente dalla zona interna.
- 3 Toccare  o . La zona esterna viene impostata con la stessa impostazione di calore della zona interna.  o  si accende ad indicare che la zona esterna è accesa.
- 4 Cambiare l'impostazione di calore per l'intero elemento a doppia zona o ovale, allo stesso modo di un elemento singolo. Entrambe le zone mantengono la stessa impostazione di calore.
- 5 Per spegnere la zona esterna, toccare  o . Per spegnere l'intero elemento, toccare .








### ELEMENTO A TRIPLA ZONA (ELETTRICO)


#### Impostazione dei comandi:

- 1 Per attivare un elemento a tripla zona, toccare  sul pannello di controllo. L'indicatore del livello di potenza lampeggia e tutti gli indicatori per quella zona lampeggiano.
- 2 Impostare il livello di calore desiderato per la zona interna, come descritto a pagina 37. Le zone esterne non possono essere accese indipendentemente dalla zona interna.
- 3 Toccare . La zona intermedia viene impostata alla stessa impostazione di calore della zona interna.  si accende ad indicare che la zona intermedia è accesa.
- 4 Toccare . La zona esterna viene impostata con la stessa impostazione di calore della zona interna e delle zone intermedie.  si accende ad indicare che la zona esterna è accesa.
- 5 Cambiare l'impostazione di calore per l'intero elemento a tripla zona, allo stesso modo di un elemento singolo. Tutte e tre le zone mantengono la stessa impostazione di calore.
- 6 Per spegnere la zona esterna, toccare . Per spegnere la zona intermedia, toccare . Per spegnere l'intero elemento, toccare .

### ELEMENTO PONTE (INDUZIONE)




#### Impostazione dei comandi:

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

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

### ELEMENTO PONTE (ELETTRICO)

#### Impostazione dei comandi:

- 1 Per attivare l'elemento ponte, selezionare il livello di potenza desiderato su uno degli elementi singoli.
- 2 Toccare .  si accende.
- 3 Per cambiare il livello di potenza, regolare il livello di potenza su uno degli elementi con ponte attivo.
- 4 Per spegnere, toccare  su uno degli elementi con ponte attivo.

## Funzionamento del piano cottura

### USO DELLA GRIGLIA


L'elemento ponte offre un'area di riscaldamento oblunga utilizzabile con griglie, tegami per l'arrosto aperti o tegami per il pesce.

Per pre-riscaldare una griglia, impostare il livello di potenza dell'elemento ponte ad alto per cinque minuti, quindi ridurre la potenza durante la cottura.



#### **⚠ ATTENZIONE**

Griglie, tegami per l'arrosto aperti o tegami per il pesce non devono essere utilizzati quando l'elemento ponte è spento o con qualsiasi altra combinazione di elementi riscaldanti.


### TIMER

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



#### Impostazione del timer:

- 1 Toccare .
- 2 Tenere premuto su + o - fino a visualizzare il tempo richiesto sul display del timer. Il timer inizia il conto alla rovescia in minuti.
- 3 Il timer emette un segnale acustico a un minuto dal termine e porta a termine il conto alla rovescia in secondi.
- 4 Una volta esaurito, il timer emette un segnale acustico e continua a emetterlo fino a quando non si tocca .

### INDICATORE SUPERFICIE CALDA

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

### TUTTO SPENTO

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

## Giorno sabbatico

### (PIANO COTTURA ELETTRICO)








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




## Funzionamento del piano cottura

### OPZIONI ESTESE

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

#### Impostazione della regolazione:

- 1 Con l'elettrodomestico spento e sbloccato, tenere premuto su  per cinque secondi.
- 2 Viene visualizzato il livello di potenza 1 sul comando dell'elemento posteriore e compare "VO" sul display del timer.  
Toccare  o  sul comando dell'elemento anteriore per regolare il volume.
- 3 Toccare + sul comando del timer per regolare il suono. Viene visualizzato il livello di potenza 2 sul comando dell'elemento posteriore e compare "Fr" sul display del timer.  
Toccare  o  sul comando dell'elemento anteriore per regolare il suono.
- 4 Toccare + sul comando del timer per regolare il blocco automatico del pannello di controllo. Viene visualizzato il livello di potenza 3 sul comando dell'elemento posteriore e compare "Lo" sul display del timer.  
Toccare  o  sul comando dell'elemento anteriore rispettivamente per disattivare o attivare la funzione di blocco automatico.

- 5 Toccare + sul comando del timer per entrare in modalità Giorno sabbatico (solo per il piano cottura elettrico). Viene visualizzato il livello di potenza 4 sul comando dell'elemento posteriore. Toccare  sul comando dell'elemento anteriore per avviare la funzione Giorno sabbatico. Sul display del timer compare "SA".  
Toccare  sul comando dell'elemento anteriore per attivare o disattivare la funzione.
- 6 Toccare  in qualsiasi momento con una delle opzioni estese attivate per confermare le impostazioni e riportare il piano cottura in modalità di sospensione.

## Consigli per la manutenzione

PULIZIA	
<b>Acciaio inossidabile</b>	Applicare un detergente per acciaio inossidabile non abrasivo utilizzando un panno morbido privo di lanugine. Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire delicatamente la superficie con un panno in microfibra inumidito e quindi con un panno di camoscio asciutto. Seguire sempre la trama dell'acciaio inossidabile.
<b>Pannello di controllo</b>	Usare uno sgrassatore spray per rimuovere impronte digitali e macchie di alimenti. Per pulire il pannello, spruzzare prima il detergente su un pannello. <b>NOTA IMPORTANTE:</b> non spruzzare detersivi spray direttamente sul pannello di controllo.
<b>Superficie in vetroceramica</b>	Lasciarla raffreddare. Usare uno sgrassatore spray per rimuovere impronte digitali e un detergente per piano cottura non abrasivo per le macchie di alimenti. Evitare il contatto di qualsiasi materiale che potrebbe fondersi con la superficie in vetroceramica calda. Se si verifica tale inconveniente, utilizzare il raschietto in dotazione al piano cottura per la rimozione.

## Suggerimenti per il risparmio energetico


- Utilizzare esclusivamente la quantità necessaria di acqua per l'applicazione.
- Durante l'ebollizione dell'acqua, utilizzare l'impostazione di potenza minima che mantiene l'ebollizione.
- Spegnerne la zona di cottura una volta terminata la preparazione.



## Risoluzione dei problemi

### FUNZIONAMENTO

#### Il piano cottura non funziona.

- Verificare che l'elettrodomestico sia alimentato.
- Verificare che interruttore del piano cottura e l'interruttore generale dell'abitazione siano accesi.
- Il piano cottura è in modalità di blocco. Per sbloccare il pannello di controllo, tenere premuto  per tre secondi.
- Il piano cottura si spegne automaticamente dopo 2 ore di utilizzo costante (alto), 6 ore (medio) e 8 ore (fuoco lento), tranne in modalità Giorno sabbaico.

#### Problema di temperatura del piano cottura.

- Per consigli, rivolgersi al centro di assistenza locale autorizzato Wolf Appliance.

### ASSISTENZA

- Per mantenere la qualità del prodotto, rivolgersi a un centro autorizzato Wolf.
- Prima di contattare un centro di assistenza autorizzato, tenere a portata di mano il numero di modello e di serie dell'unità. Entrambi i numeri sono riportati nella targhetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 35 per la posizione dell'etichetta identificativa.
- Ai fini della garanzia è inoltre necessario disporre della data di installazione e dell'nome del rivenditore Wolf autorizzato presso cui è stato effettuato l'acquisto. Tale informazione dovrebbe essere disponibile a pagina 32 della presente guida.

## Garanzia limitata dei prodotti Wolf

PRODOTTI INTERNAZIONALI  
SOLO PER USO DOMESTICO

### GARANZIA TOTALE DELLA DURATA DI DUE ANNI

La garanzia accordata ai prodotti Wolf copre, fino a due anni dopo la data di installazione, tutte le parti e tutti i lavori per la riparazione o sostituzione, di ogni parte del prodotto che riveli difetti di materiale o manodopera, in condizioni di normale uso domestico. Tutti i servizi di riparazione/manutenzione resi da Wolf, coperti dalla summenzionata garanzia, devono essere eseguiti da centri autorizzati Wolf, a meno che diversamente specificato da Wolf Appliance, Inc. Il servizio di riparazione/manutenzione verrà fornito durante i regolari orari di lavoro.

### GARANZIA LIMITATA DA TRE A CINQUE ANNI

Per cinque anni dalla data di installazione originale, Wolf Appliance ripara o sostituisce le seguenti parti che rivelano difetti di materiale o manodopera: bruciatori a gas (esclusi difetti estetici), elementi riscaldanti elettrici, motori di soffianti (cappe di ventilazione), schede elettroniche di controllo, tubi magnetron e generatori a induzione. Le parti sono riparate o sostituite, senza costi aggiuntivi. Al proprietario spettano tutti gli altri costi, inclusa la manodopera. Tutti i servizi di riparazione/manutenzione resi da Wolf, coperti dalla summenzionata garanzia, devono essere eseguiti da centri autorizzati Wolf, a meno che diversamente specificato da Wolf Appliance, Inc. Il servizio di riparazione/manutenzione verrà fornito durante i regolari orari di lavoro.



## Inhaltsverzeichnis

- 42 Sicherheitshinweise
- 45 Leistungsmerkmale des Induktionskochfelds
- 45 Leistungsmerkmale des Elektrokochfelds
- 46 Bedienung des Kochfelds
- 50 Empfehlungen zur Pflege
- 50 Tipps zum Sparen von Energie
- 51 Fehlersuche
- 51 Wolf Garantie

## Kundendienst

Die Modell- und Seriennummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 5 angegeben. Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Zeichnen Sie die nachstehenden Informationen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

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

## SERVICEINFORMATIONEN

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

## Wichtiger Hinweis

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

**WICHTIGER HINWEIS** hebt Informationen hervor, die besonders wichtig sind.

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

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

## WICHTIGE ANWEISUNGEN

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

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

## WICHTIGE ANWEISUNGEN

### ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

#### ⚠ ACHTUNG

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

- Keinen externen Timer bzw. kein separates Fernbedienungssystem verwenden.
- Geeignete Kleidung tragen. Lose Teile der Kleidung oder andere brennbare Materialien dürfen nicht mit eingeschalteten Elementen in Berührung kommen. Stoff kann sich entzünden und Verletzungen verursachen.
- Nur trockene Topflappen verwenden, um heißes Backgeschirr vom Kochfeld zu nehmen. Nasse oder feuchte Topflappen auf heißen Flächen können Dampfverbrennungen verursachen. Die Ofenhandschuhe dürfen die heißen Heizelemente nicht berühren.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Kochgeschirr in der Größe, im Material und in der Konstruktion für die jeweilige Kochanwendung geeignet ist. Dieses Gerät ist mit Heizelementen unterschiedlicher Größe ausgestattet. Siehe die Heizzonen auf Seite 45.
- Die Topfgriffe immer nach innen drehen, damit sie nicht über angrenzende Arbeitsflächen, Heizelemente oder die Kochfeldkante hinausragen, um die Verbrennungsgefahr, das Risiko der Entzündung von brennbaren Stoffen und die Verschüttungsgefahr aufgrund von unbeabsichtigtem Kontakt mit dem Topf zu verringern. Die Griffe nicht zum Raum hin drehen, wo sie eventuell leicht angestoßen werden können.
- Auf keinen Fall einen leeren Topf aufheizen. Das Kochfeld oder das Kochgeschirr kann dabei beschädigt und das Gerät kann überhitzt werden.
- Kein Kochgeschirr aufheizen, wenn sich Wassertröpfchen auf der Außenseite des Topfes befinden. Die Tröpfchen könnten zu kochen beginnen und spritzen. Kochgeschirr sollte stets trocken sein.
- Auf keinen Fall das Kochfeld zum Beheizen des Raums verwenden.
- Keine Aluminiumfolie oben auf dem Kochfeld verwenden.
- Bei der Verwendung des Kochfelds auf keinen Fall die Glasfläche direkt über oder neben den Heizelementen oder Induktionszonen berühren. Die Glasfläche kann so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursacht.

## WICHTIGE ANWEISUNGEN

### ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Lassen Sie Kinder nie allein oder unbeaufsichtigt, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Kindern nie erlauben, sich auf das Gerät zu setzen oder zu stellen. Kinder nicht mit dem Kochfeld spielen lassen.
- Dinge, die für Kinder von Interesse sein können, nicht über oder hinter dem Kochfeld aufbewahren, da diese sonst auf das Gerät klettern könnten, um sie zu erreichen, und sich möglicherweise verletzen.
- Teile des Gerätes nur reparieren oder ersetzen, wenn dies in der beigefügten Dokumentation speziell empfohlen wird. Alle Servicearbeiten sollten von einem zugelassenen Wolf-Kundendienstzentrum veranlasst werden.

#### ⚠ ACHTUNG

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

#### ⚠ ACHTUNG

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

#### ⚠ ACHTUNG

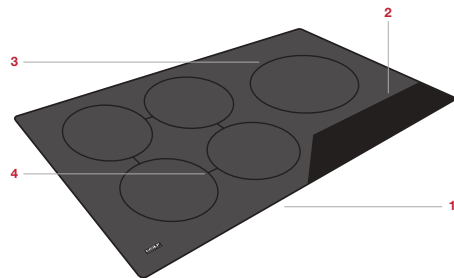
**Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen aufbewahren. Keine brennbaren Materialien in der Nähe von heißen Komponenten aufbewahren und kein Fett bzw. keine anderen brennbaren Stoffe auf dem Kochfeld ansammeln lassen.**

- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel nicht auf das Kochfeld legen, da sie heiß werden können.
- Das Kochfeld nicht reinigen, solange es noch heiß ist. Wenn Sie einen feuchten Schwamm oder ein Tuch verwenden, warten Sie, bis das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Keinen Dampfreiniger verwenden. Bei manchen Reinigern bilden sich giftige Dämpfe, wenn sie auf heißen Flächen benutzt werden. Siehe Empfehlungen für die Pflege auf Seite 50.
- Keine Griddlefläche 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 48.
- 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 Kochfeldes eventuell weiter in Betrieb.

## Leistungsmerkmale des Induktionskochfelds

## LEISTUNGSMERKMAL

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



914-mm-Induktionskochfeld (ICBCI365C abgebildet)

## INDUKTIONSKOCHFELD

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

## HEIZZONEN DES INDUKTIONSKOCHFELDS

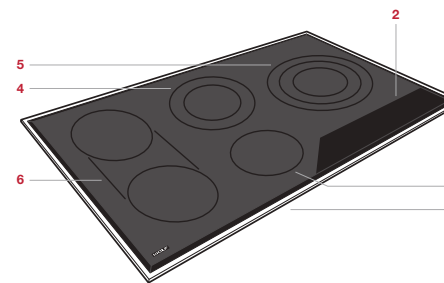
	KOCHEN	FELD	
<b>381 mm ICBCI152</b>			
216 mm	179,3 Wh/kg		
152 mm	176,9 Wh/kg		
Durchschnitt			178,3 Wh/kg
<b>610 mm ICBCI243</b>			
267 mm	176,1 Wh/kg		
(2) 203 mm	171,8 Wh/kg		
Durchschnitt			173,8 Wh/kg
<b>762 mm ICBCI304</b>			
267 mm	176,1 Wh/kg		
(2) 203 mm	171,8 Wh/kg		
152 mm	176,9 Wh/kg		
Durchschnitt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

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

## Leistungsmerkmale des Elektrokochfelds

## LEISTUNGSMERKMAL

1	Typenschild des Produkts (Unterseite des Kochfelds)
2	Schaltblende
3	Einzelelement
4	Doppelzonenelement
5	Dreifachzonenelement
6	Brückenelement



914-mm-Elektrokochfeld (ICBCE365T abgebildet)

## ELEKTROKOCHFELD

Elektrokochfelder von Wolf setzen das Prinzip der Hochfrequenzpulsation ein, bei der die Heizelemente zwischen 0 und voller Leistung hin- und hergeschaltet werden. Wenn die Heizkraft über die Schaltblende erhöht wird, bleibt das Element für längere Zeiträume auf voller Leistung und weist kürzere Zeiträume bei 0 Leistung auf.

## HEIZZONEN DES ELEKTROKOCHFELDS

	KOCHEN	FELD	
<b>381 mm ICBCE152</b>			
203-mm-Doppelelement	189,6 Wh/kg		
140-mm-Einzelelement	205,2 Wh/kg		
Durchschnitt			194,8 Wh/kg
<b>762 mm ICBCE304</b>			
267-mm-Dreifachelement	192,0 Wh/kg		
(2) 140-mm-Einzelelemente	205,2 Wh/kg		
165-mm-Einzelelement mit Oval	195,0 Wh/kg		
Durchschnitt			196,5 Wh/kg
<b>914 mm ICBCE365</b>			
267-mm-Dreifachelement	192,0 Wh/kg		
203-mm-Doppelelement	189,6 Wh/kg		
140-mm-Einzelelement	205,2 Wh/kg		
(2) 178-mm-Einzelelemente mit Brücke	198,6 Wh/kg		
Durchschnitt			195,0 Wh/kg

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



### Erste Schritte

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

Um sicherzustellen, dass alle Ölrückstände vom Herstellungsprozess entfernt werden, das Kochfeld vor der Verwendung gründlich mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen. Siehe Empfehlungen für die Pflege auf Seite 50.

### Bedienung der Kochfelds

#### SCHALTBLLENDE

















Die Schaltblende ist mit beleuchteten Berührungsbedienelementen ausgestattet. Eine Leistungsstufenanzeige für jedes Bedienelement gibt die Wärmeeinstellung von  bis  an. Jedes Bedienelement ist am entsprechenden Heizelement positioniert.

Die Anzeigen auf der Schaltblende leuchten und weisen auf den spezifischen Kochfeldbetrieb hin. Einige der Anzeigen sind spezifisch für ein Induktions- oder Elektrokochfeld.






















#### VORSICHT

Kein heißes Kochgeschirr direkt auf die Schaltblende stellen.

#### SCHALTBLLENDE INDUKTIONSKOCHFELD



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

#### SCHALTBLLENDE ELEKTROKOCHFELD

	TOUCHPAD	ANZEIGE
Verriegelung der Schaltblende		
Element(e) ein		
Alle Elemente aus		
Heiße Oberfläche		
Ein/Aus		
Timer eingestellt		
Schmelzen		
Köcheln		
Hoch		
Zone 2 (Brenner mit zwei Zonen)		
Zone 2 (Brenner mit drei Zonen)		
Zone 3		
Ovales Element		
Brücke		

## Bedienung der Kochfelds

### VERRIEGELUNG DER SCHALTBLLENDE

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

Die Schaltblende wird automatisch nach 10 Minuten ohne Aktivität gesperrt. Diese automatische Sperrfunktion kann über das Menü der erweiterten Optionen deaktiviert werden. Siehe Seite 50.

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






### LEISTUNGSSTUFENANZEIGE

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

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


### EINZELELEMENT UND INNERE ZONE

Bedienelemente einstellen:

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

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

### VERSTÄRKUNGSMODUS (INDUKTION)









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

Der Verstärkungsmodus deaktiviert sich automatisch nach 30 Minuten kontinuierlichem Betrieb und kann nach Wunsch erneut aktiviert werden.

## Bedienung des Kochfelds









### DOPPELZONE ODER OVALES ELEMENT (ELEKTRISCH)

#### Bedienelemente einstellen:

- 1 Zum Aktivieren der Doppelzone bzw. des ovalen Elements  auf der Schaltblende berühren. Die Leistungsstufenanzeige blinkt, und alle Anzeigen für diese Zone blinken.
- 2 Die gewünschte Wärmestufe für die innere Zone wie auf Seite 47 beschrieben einstellen. Die äußeren Zonen können nicht unabhängig von der inneren Zone eingeschaltet werden.
- 3  oder  berühren. Die äußere Zone wird auf dieselbe Wärmeeinstellung wie die innere Zone gesetzt.  oder  leuchtet, um anzuzeigen, dass die äußere Zone eingeschaltet ist.
- 4 Die Wärmeeinstellung für die gesamte Doppelzone oder das ovale Element wird in derselben Weise wie für ein Einzelelement geändert. Beide Zonen behalten dieselbe Wärmeeinstellung bei.
- 5 Zum Ausschalten der äußeren Zone  oder  berühren. Zum Ausschalten des gesamten Elements  berühren.









### DREIFACHZONEN-ELEMENT (ELEKTRISCH)


#### Bedienelemente einstellen:

- 1 Zum Aktivieren der Dreifachzone  auf der Schaltblende berühren. Die Leistungsstufenanzeige blinkt, und alle Anzeigen für diese Zone blinken.
- 2 Die gewünschte Wärmestufe für die innere Zone wie auf Seite 47 beschrieben einstellen. Die äußeren Zonen können nicht unabhängig von der inneren Zone eingeschaltet werden.
- 3  berühren. Die mittlere Zone wird auf dieselbe Wärmeeinstellung wie die innere Zone gesetzt.  leuchtet, um anzuzeigen, dass die mittlere Zone eingeschaltet ist.
- 4  berühren. Die äußere Zone wird auf dieselbe Wärmeeinstellung wie die innere und die mittlere Zone gesetzt.  leuchtet, um anzuzeigen, dass die äußere Zone eingeschaltet ist.
- 5 Die Wärmeeinstellung für das gesamte Dreifachzonen-Element wird in derselben Weise wie für ein Einzelelement geändert. Alle drei Zonen behalten dieselbe Wärmeeinstellung bei.
- 6 Zum Ausschalten der äußeren Zone  berühren. Zum Ausschalten der mittleren Zone  berühren. Zum Ausschalten des gesamten Elements  berühren.

### BRÜCKENELEMENT (INDUKTION)




#### Bedienelemente einstellen:

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

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

### BRÜCKENELEMENT (ELEKTRISCH)

#### Bedienelemente einstellen:

- 1 Zum Aktivieren des Brückenelements die gewünschte Leistungsstufe auf einem der Einzelemente wählen.
- 2  berühren.  leuchtet.
- 3 Zum Ändern der Leistungsstufe wird diese auf einem der aktiven, überbrückten Elemente angepasst.
- 4 Zum Ausschalten  auf einem der überbrückten Elemente berühren.



## Bedienung der Kochfelds

### VERWENDUNG DER GRIDDLEFLÄCHE


Das Brückenelement schafft einen länglichen Heizbereich zur Verwendung mit Griddleflächen, offenen Brättern oder Pochieren für Fisch.

Zum Vorheizen der Griddlefläche die Leistungsstufe des Brückenelements fünf Minuten lang auf „Hoch“ einstellen, dann zum Kochen reduzieren.



#### **⚠ VORSICHT**

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


### TIMER

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



#### Timer einstellen:

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

### ANZEIGE FÜR HEISSE FLÄCHE

Eine Anzeigelampe zur Anzeige einer heißen Fläche leuchtet auf, wenn die Oberflächentemperatur eines Heizelements auf mehr als 65 °C ansteigt.  leuchtet auf der Schaltblende und bleibt beleuchtet, bis die gesamte Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.

### ALLES AUS

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

## Sabbatmodus

### (ELEKTROKOCHEFELD)








Dieses Gerät ist von Star-K zertifiziert und entspricht den strengen religiösen Vorschriften im Zusammenhang mit spezifischen Anweisungen, die unter [www.star-k.org](http://www.star-k.org) zu finden sind.




## Bedienung der Kochfelds

### ERWEITERTE OPTIONEN

Mit den erweiterten Optionen kann der Benutzer seine bevorzugten Einstellungen für Lautstärke, Ton, Sperre der Schaltblende und Sabbatfunktion festlegen.

#### Einstellungen anpassen:

- 1 Während das Gerät ausgeschaltet und entriegelt ist,  berühren und fünf Sekunden lang gedrückt halten.
- 2 Auf der hinteren Elementbedientaste wird Leistungsstufe 1 angezeigt, und auf dem Timer-Display erscheint „VO“.  oder  auf der vorderen Elementbedientaste berühren, um die Lautstärke einzustellen.
- 3 + auf der Timer-Bedientaste berühren, um den Ton anzupassen. Auf der hinteren Elementbedientaste wird Leistungsstufe 2 angezeigt, und auf dem Timer-Display erscheint „Fr“.  oder  auf der vorderen Elementbedientaste berühren, um den Ton einzustellen.
- 4 + auf der Timer-Bedientaste berühren, um die automatische Schaltblendenverriegelung anzupassen. Auf der hinteren Elementbedientaste wird Leistungsstufe 3 angezeigt, und auf dem Timer-Display erscheint „Lo“.  oder  auf der vorderen Elementbedientaste berühren, um die automatische Verriegelungsfunktion aus- bzw. einzuschalten.

- 5 + auf der Timer-Bedientaste berühren, um den Sabbatmodus aufzurufen (nur Elektrokochfeld). Auf der hinteren Elementbedientaste wird Leistungsstufe 4 angezeigt.  auf der vorderen Elementbedientaste berühren, um die Sabbatfunktion zu aktivieren. Auf dem Timer-Display erscheint „SA“.  auf der vorderen Elementbedientaste berühren, um die Funktion zu aktivieren bzw. zu deaktivieren.
- 6 Sie können in den erweiterten Optionen jederzeit  berühren, um die Einstellungen zu bestätigen und zum Stillstandsmodus zurückzukehren.

## Empfehlungen zur Pflege

### 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>Bedienfeld</b>	Fingerabdrücke und Verschmutzungen durch Essensreste mit einem Entfettungsspray entfernen. Zuerst auf ein Tuch sprühen, bevor Sie die Blende abwischen. <b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Reinigungsmittel nicht direkt auf das Bedienfeld sprühen.
<b>Glaskeramikfläche</b>	Abkühlen lassen. Fingerabdrücke mit einem Entfettungsspray und Verschmutzungen durch Essensreste mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel entfernen. Materialien, die schmelzen könnten, nicht mit der heißen Glaskeramikfläche in Berührung kommen lassen. Wenn dies vorkommt, verwenden Sie die im Lieferumfang des Kochfelds enthaltene Rasierklinge, um angebrannte Reste zu entfernen.


## Tipps zum Sparen von Energie

- Nur die für die Anwendung notwendige Menge Wasser verwenden.
- Beim Sieden von Wasser die niedrigste Leistungseinstellung verwenden, bei der das Wasser noch kocht.
- Die Kochzone ausschalten, wenn die Speisen gar sind.

## Fehlersuche

### BEDIENUNG

Das Kochfeld funktioniert nicht.

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

Problem bei der Kochfeldtemperatur.

- Wenden Sie sich an Ihren örtlichen Wolf Appliance-Vertreter zwecks Empfehlungen.

### SERVICE

- Halten Sie die in Ihr Produkt integrierte Qualität aufrecht, indem Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum wenden.
- Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, benötigen Sie die Modell- und Seriennummern Ihres Produkts. Beide Nummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 45 angegeben.
- Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Diese Informationen sollten auf Seite 42 dieser Anleitung aufgezeichnet werden.

## Eingeschränkte Garantie für Produkte von Wolf

INTERNATIONALE PRODUKTE  
NICHT ZUR GEWERBLICHEN VERWENDUNG

### VOLLSTÄNDIGE ZWEIJAHRESGARANTIE

Ab dem Datum der ersten Installation deckt Ihre 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 GARANTIE VOM DRITTEN BIS ZUM FÜNFTEN JAHR

Ab dem Datum der ersten Installation repariert oder ersetzt Wolf Appliance bis zum fünften Jahr die folgenden Teile, bei welchen Material- oder Verarbeitungsmängel festgestellt wurden: Gasbrenner (außer äußerlichen Fehlern), elektrische Heizelemente, Gebläsemotoren (Dunstabzugshauben), elektronische Bedienfelder, Mikrowellenröhren und Induktionsgeneratoren. Das Teil/die Teile wird/ werden kostenlos repariert oder ersetzt, wobei der Eigentümer alle anderen Kosten einschließlich Lohnkosten trägt. 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.



WOLF APPLIANCE, INC.  
PO BOX 44848  
MADISON, WI 53744 USA  
[WWW.WOLFAPPLIANCE.COM](http://WWW.WOLFAPPLIANCE.COM)

824294 REV-A 8/2014

