

**INDUCTION COOKTOPS**  
**USE & CARE INFORMATION**

**GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO**

**GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

**INFORMAZIONI SU USO E MANUTENZIONE**

**BEDIENUNGS- UND PFLEGEANLEITUNG**

**WOLF<sup>®</sup>**





## ENGLISH

<b>Introducing Wolf Induction Cooktops</b>	<b>5</b>
<b>Safety Instructions &amp; Precautions</b>	<b>6</b>
<b>Wolf Induction Cooktop Features</b>	<b>8</b>
<b>Wolf Induction Cooktop Use &amp; Care</b>	<b>14</b>
<b>Wolf Troubleshooting Guide</b>	<b>21</b>
<b>Wolf Service Information</b>	<b>22</b>

## ESPÁNOL

<b>Presentación de las placas de inducción de Wolf</b>	<b>24</b>
<b>Precauciones e instrucciones de seguridad</b>	<b>25</b>
<b>Características de las placas de inducción de Wolf</b>	<b>27</b>
<b>Uso y mantenimiento de la placa de inducción de Wolf</b>	<b>33</b>
<b>Guía de localización y solución de problemas de Wolf</b>	<b>40</b>
<b>Información de mantenimiento de Wolf</b>	<b>41</b>

## FRANÇAIS

<b>Présentation des plaques de cuisson induction Wolf</b>	<b>43</b>
<b>Instructions et mesures de sécurité</b>	<b>44</b>
<b>Caractéristiques des plaques de cuisson induction Wolf</b>	<b>46</b>
<b>Utilisation et entretien des plaques de cuisson induction Wolf</b>	<b>52</b>
<b>Guide de dépannage des pannes Wolf</b>	<b>59</b>
<b>Service après-vente Wolf</b>	<b>60</b>

## ITALIANO

<b>Piani di cottura a induzione Wolf</b>	<b>62</b>
<b>Precauzioni e istruzioni di sicurezza</b>	<b>63</b>
<b>Caratteristiche dei piani cottura a induzione Wolf</b>	<b>65</b>
<b>Uso e manutenzione dei piani cottura a induzione Wolf</b>	<b>71</b>
<b>Guida Wolf per la risoluzione dei problemi</b>	<b>78</b>
<b>Informazioni sul servizio di assistenza Wolf</b>	<b>79</b>

## DEUTSCH

<b>Einführung der Induktionskochfelder von Wolf</b>	<b>81</b>
<b>Sicherheitshinweise u. Vorsichtsmaßnahmen</b>	<b>82</b>
<b>Leistungsmerkmale der Induktionskochfelder von Wolf</b>	<b>84</b>
<b>Bedienung und Pflege der Induktionskochfelder von Wolf</b>	<b>90</b>
<b>Anleitung zur Fehlersuche von Wolf</b>	<b>97</b>
<b>Serviceinformationen von Wolf</b>	<b>98</b>



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

**▲ CAUTION**

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

**▲ WARNING**

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

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

## **THANK YOU**

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

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

## CONTACT INFORMATION

**Website:**  
[wolfappliance.com](http://wolfappliance.com)

# SAFETY INSTRUCTIONS AND PRECAUTIONS

## WHAT TO DO

- **IMPORTANT NOTE: Read all instructions before using this appliance.**
- **Read this Use & Care Information carefully before using your new 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 by a qualified technician. Have the installer show you where the fuse box is located so that you know where to turn off power.
- **Wear proper apparel.** Never let loose clothing or other flammable materials come in contact with the cooking surface 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 cooking surfaces.
- **Select cookware of the proper size, material and construction** for the particular type of cooking being done. This unit is equipped with one or more surface units of different size. Refer to the Cookware Selection Guide on page 19.
- **Always turn pan handles inward** so they do not extend over adjacent work areas, induction 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.

## WHAT **NOT TO DO**

- **Never use your cooktop to warm or heat a room.**
- **When using the cooktop, DO NOT TOUCH THE GLASS SURFACE directly above or adjacent to the induction elements.** The glass surface may become hot enough to cause burns after removing a saucepan with hot contents.
- **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.
- **Do not leave children alone or unattended in the area where the cooktop is in use.** This appliance is not intended for use by young children less than 8 years of age or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Never allow children to sit or stand on the the appliance.
- **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 rely on the pan detector to turn the induction element off.** Always use the control panel.
- **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 a Wolf authorized service center.
- **Do not use water on grease fires.** Smother the flame or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
- **Never leave the cooktop unattended when using high heat settings.** Boilovers and greasy spillovers may smoke or ignite.

### **⚠ WARNING**

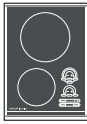
**Do not operate the cooktop if the ceramic glass top is broken or severely pitted. Call a Wolf authorized service center to repair the appliance.**

- **Do not store flammable materials near hot components** or let grease or other flammable substances accumulate on the cooktop.
- **Do not use a steam cleaner or 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. Also, some cleaners give off noxious fumes when applied to hot surfaces. Refer to the Cooktop Care section on page 20.
- **Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop.** They may become hot enough to cause burns.

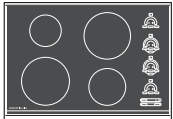
### **⚠ WARNING**

**Do not use aluminum foil on the top of the cooktop.**

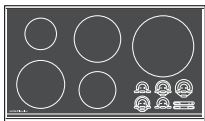
**FRAMED INDUCTION COOKTOPS**




**Model ICBCT15I/S**



**Model ICBCT30I/S**



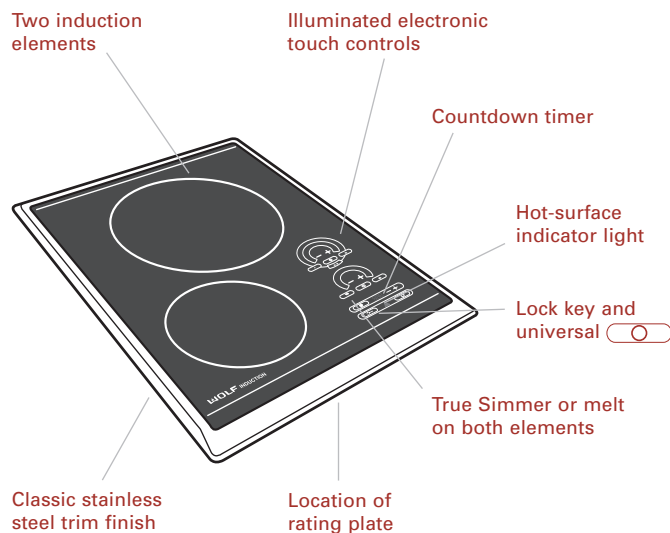
**Model ICBCT36I/S**

- Classic stainless steel trim finish
- Easy-to-clean black ceramic glass surface is resistant to scratching, staining, impact and heat
- High-efficiency induction elements deliver power and control
- Induction elements heat cookware, not the glass, for a cooler, safer cooking surface
- Cookware sensing—elements will not be energized without an induction-compatible pan on the cooktop surface
- Hi-Power mode boosts power to the element
- Temperature limiter to ensure that safe operating temperature of ceramic glass is never exceeded
- Illuminated touch controls with graduated control lighting and adjustable sound frequency and volume
- Hot-surface indicator light in control panel
- Lock mode—cooktop will be locked so that no elements can be turned on
- Universal  turns all elements off
- Countdown timer with 1 to 99 minute range
- CE certified

Induction powered by JAEGER HIFLUX®

**MODEL ICBCT15I/S**

**381 mm Framed Induction Cooktop**





**FRAMED INDUCTION COOKTOPS**

**381 mm INDUCTION COOKTOP**

- Two induction elements
- Maximum element power: 1800 W with 3000 W boost and 1200 W
- Hi-Power mode boosts power on rear element by diverting power from front element
- True Simmer setting on rear element
- Melt setting on front element

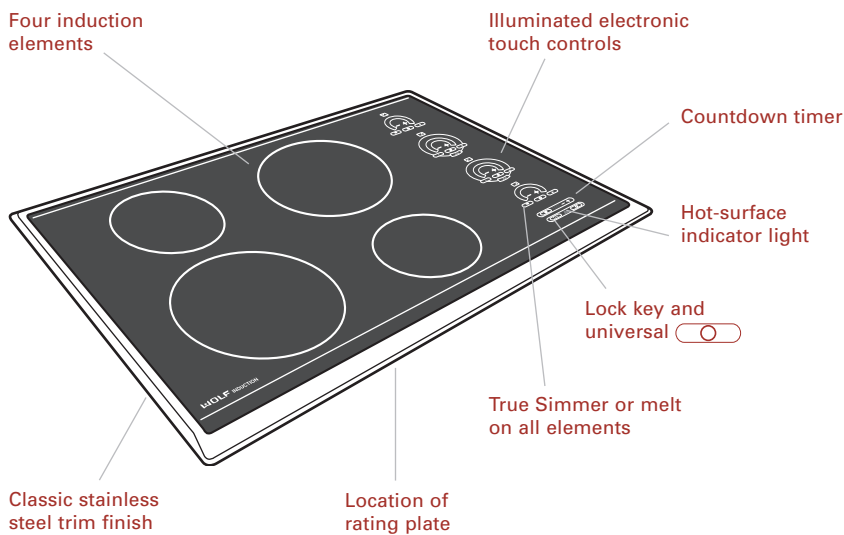
**762 mm INDUCTION COOKTOP**

- Four induction elements
- Maximum element power: (2) 1800 W with 3000 W boost and (2) 1200 W
- Hi-Power mode boosts power on 1800 W elements by diverting power from adjacent element
- True Simmer setting on two elements
- Melt setting on two elements

---

**MODEL ICBCT301/S**

**762 mm Framed Induction Cooktop**



**FRAMED INDUCTION** COOKTOPS

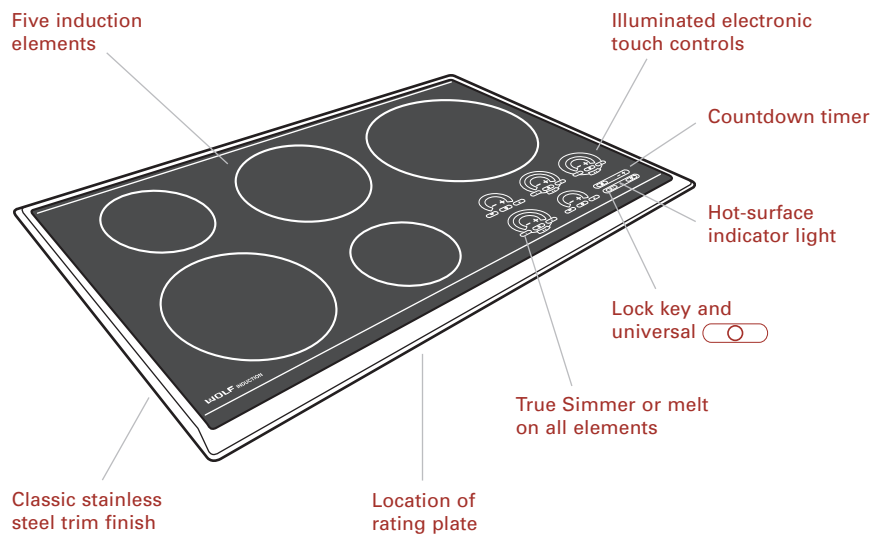
**914 mm INDUCTION COOKTOP**

- Five induction elements
- Maximum element power: 3000 W with 4000 W boost, (2) 1800 W with 3000 W boost and (2) 1200 W
- Hi-Power mode boosts power on 1800 W elements by diverting power from adjacent element—4000 W element does not divert power from adjacent element for boost
- True Simmer setting on three elements
- Melt setting on two elements

---


**MODEL ICBCT361/S**

**914 mm Framed Induction Cooktop**



**UNFRAMED INDUCTION COOKTOPS**

- Can be mounted flush with top of countertop or as a frameless installation sitting on top of the countertop surface
- Easy-to-clean black ceramic glass surface is resistant to scratching, staining, impact and heat
- High-efficiency induction elements deliver power and control
- Induction elements heat cookware, not the glass, for a cooler, safer cooking surface
- Cookware sensing—elements will not be energized without an induction-compatible pan on the cooktop surface
- Hi-Power mode boosts power to the element
- Temperature limiter to ensure that safe operating temperature of ceramic glass is never exceeded
- Illuminated touch controls with graduated control lighting and adjustable sound frequency and volume

- Hot-surface indicator light in control panel
- Lock mode—cooktop will be locked so that no elements can be turned on
- Universal  turns all elements off
- Countdown timer with 1 to 99 minute range
- CE certified



**Model ICBCT30IU**

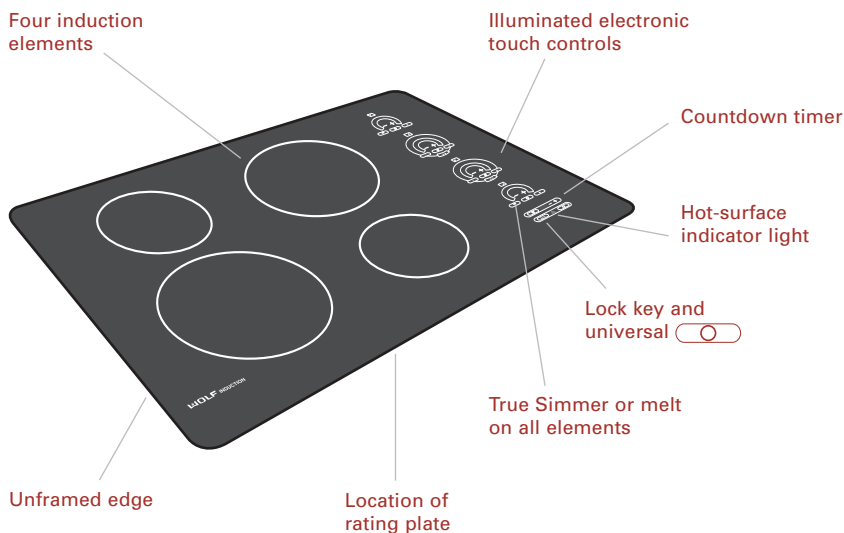


**Model ICBCT36IU**

Induction powered by **JAEGER HIFLUX®**

**MODEL ICBCT30IU**

**762 mm Unframed Induction Cooktop**



**UNFRAMED INDUCTION  
COOKTOPS**

**762 mm UNFRAMED COOKTOP**

- Four induction elements
- Maximum element power: (2) 1800 W with 3000 W boost and (2) 1200 W
- Hi-Power mode boosts power on 1800 W elements by diverting power from adjacent element
- True Simmer setting on two elements
- Melt setting on two elements

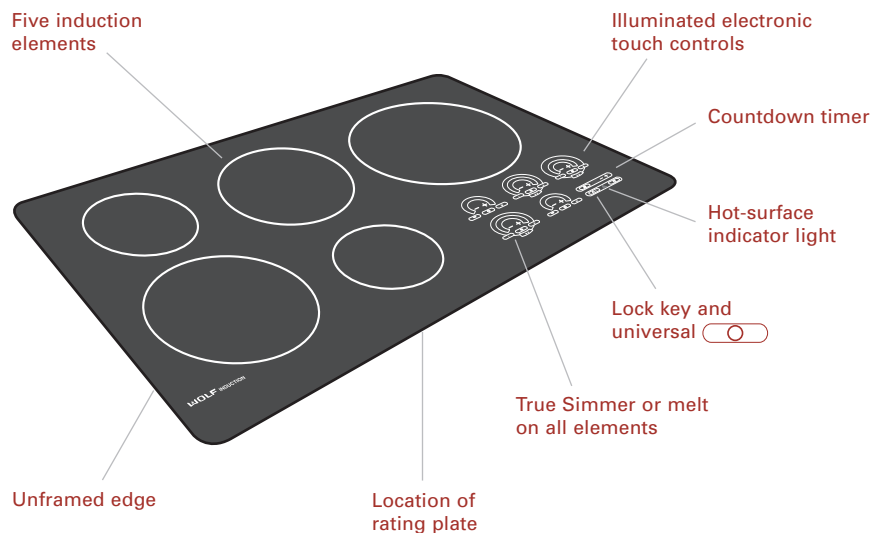
**914 mm UNFRAMED COOKTOP**

- Five induction elements
- Maximum element power: 3000 W with 4000 W boost, (2) 1800 W with 3000 W boost and (2) 1200 W
- Hi-Power mode boosts power on 1800 W elements by diverting power from adjacent element—4000 W element does not divert power from adjacent element for boost
- True Simmer setting on three elements
- Melt setting on two elements

---

**MODEL ICBCT36IU**

**914 mm Unframed Induction Cooktop**



## **INDUCTION** COOKING

Induction cooking has been used in Europe for decades by professionals and homeowners demanding the best in performance.

In induction cooking, the electricity flows through a coil to produce a magnetic field under the ceramic cooktop.

When a cast iron or magnetic stainless steel pan is placed on the ceramic glass surface, currents are induced in the cooking utensil and instant heat is generated due to the resistance of the pan. Induction only works with cooking vessels made of magnetic materials, such as cast iron and magnetic stainless steel (it will not work with aluminum or copper pots). To test the cookware, a magnet must stick to the bottom of the vessel in order to function.

## **BENEFITS OF INDUCTION COOKING**

**Speed.** Heating is immediate. Adjustment is immediate. No slow change from heating up to cooling down. Heats up to 50% faster than gas or electric cooktops.

**Controllability.** Homogeneous cooking to distribute the heat perfectly (no hot or burned spots). You can keep sauces and chocolates melted at 50 watts of power, or with the touch of a finger, activate Hi-Power mode and boil water in half the time you normally do.


**Energy efficiency.** Energy is supplied directly to the cooking vessel so 85% to 90% of the electric energy gets used to cook. This means a cooler kitchen and cooktop.





**Easy to clean.** The surface remains relatively cool, so overflows and spills do not stick or burn onto the element. The surface will be warm after removing a saucepan with hot contents. Wait until the surface cools to clean with soapy water.

**ILLUMINATED CONTROL PANEL**

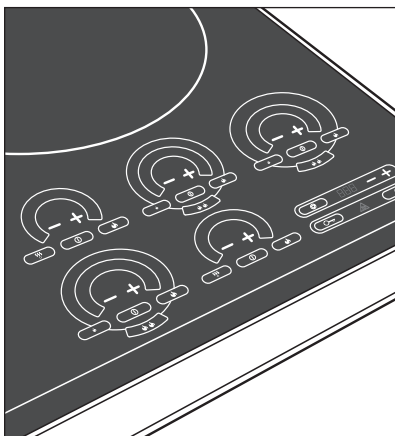
The control panel of your induction cooktop is illuminated for instant visual indication that one or more elements are in use. The control panel features touch controls with graduated control lighting. The illustrations below show the control panel of Model ICBC36I/S.

**MODES OF OPERATION****LOCK MODE**

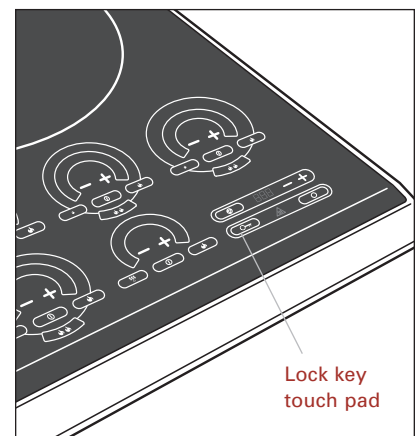
If the cooktop remains idle for more than 5 minutes, it automatically enters **Lock mode**. In **Lock mode**, all touch pad operations on the control panel are disabled and all induction elements are de-energized. A steady glowing light within the  symbol indicates that the unit is locked.

- **To lock the control panel**, touch and hold  for 4.5 seconds. The unit will beep three times and the light within the  symbol will illuminate. The control unit is now in **Lock mode**.
- **To unlock the control panel**, touch and hold  for 3 seconds. The unit will beep twice and the light within the  symbol will go out. The control unit is now in **Idle mode**.

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





Illuminated touch control panel



Lock mode key touch pad




## MODES OF OPERATION

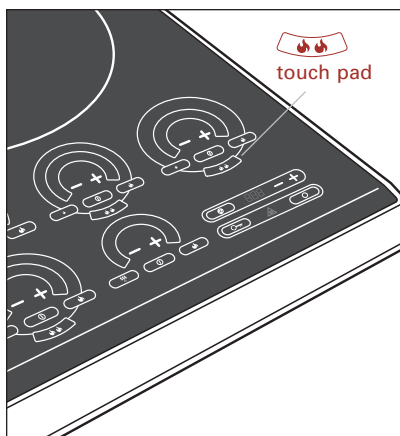
### IDLE MODE

After unlocking the control panel as described in Lock Mode, the unit enters the **Idle mode** of operation. The only valid touch pad operations are , the  and timer functions.

### HI-POWER MODE


**Hi-Power mode** boosts power on the element by diverting power from an adjacent element. The exception is the 4000 W element on the 914 mm induction cooktop, which does not divert power from another element in order to boost. This mode is suitable for frying foods or boiling water rapidly.

**To activate Hi-Power mode**, touch the  touch pad for the element, Next, touch . When applicable, power from the adjacent element will automatically be diverted to the chosen element and the total output of the adjacent element on  power will be reduced. This reduction in power will be displayed in the control panel.



**Hi-Power mode touch pad**

**HOT-SURFACE** INDICATOR

As a safety precaution, a hot-surface indicator light will illuminate when the surface temperature of any one of the induction elements rises above 65°C.  will illuminate in the control panel. It will remain illuminated until the entire surface temperature has decreased to a safe level. Even if the cooktop controls are turned off, you are alerted that an area of the cooktop remains hot.

INITIAL **START-UP**

Before operating the induction cooktop, please read the entire Use & Care Information.

Clean the cooktop surface as outlined in the Ceramic Glass Top cleaning section on page 20. The cooktop surface must be free of any foreign substance, especially those that could melt and permanently adhere to the glass.

During the first uses of your new induction cooktop, you may smell a slight burning odor or see light smoke. Both of these conditions are normal in new ceramic glass cooktops.

A sound may be detected when the cooktop begins operation. This is normal.

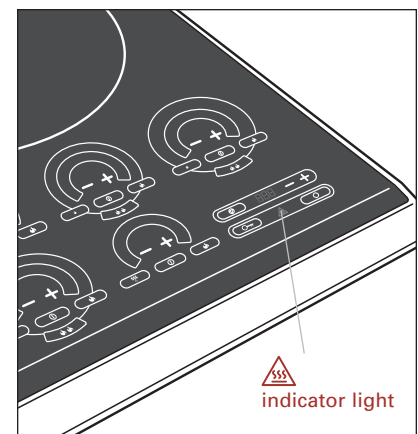
**IMPORTANT NOTE:** When the cooktop is powered up for the first time, the unit will default to **Lock mode**. To unlock the control panel, refer to the Lock Mode section on page 14.

**⚠ CAUTION**

**Make sure that the cooktop surface is clean and dry before operating.**

**⚠ CAUTION**


**Do not place hot cooking utensils directly over control panel.**







**Hot-surface indicator light**








**COOKTOP** OPERATION

**To activate an induction element**, touch the  touch pad that corresponds to the element you wish to use. The power bar indicator graph will begin to blink and show 8 LED indicator bars. Refer to the illustrations below.


**To complete the activation**, touch one of the following symbols or touch pads of the element control while the bar graph is still blinking:

- Touch the "+" or "-" symbol to set the heat output to 25% and complete the activation.
- Touch  to set the power output to the high heat setting and complete the activation.
- Touch  or  to set the power output to the lowest heat setting and complete the activation.
- Touch  to set the power output to the maximum level and complete the activation.

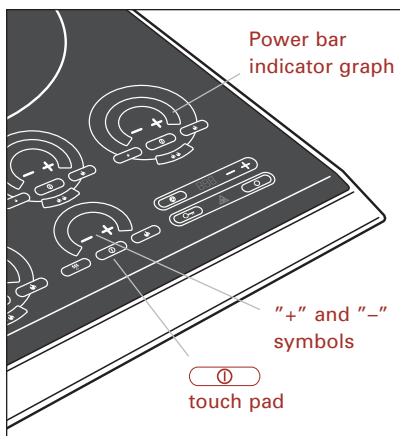
**To change the heat setting**—the element is activated and the power bar indicator graph remains steadily lit:

- Touch "+" to increase the heat setting by preset one or two bars on the power bar graph.
- Touch "-" to decrease the heat setting by preset one or two bars on the power bar graph.
- Touch  to increase the heat setting directly to high.
- Touch  to boost to **Hi-Power mode**.
- Touch  or  to decrease the heat setting directly to the lowest power.
- Touch  to turn the element off.

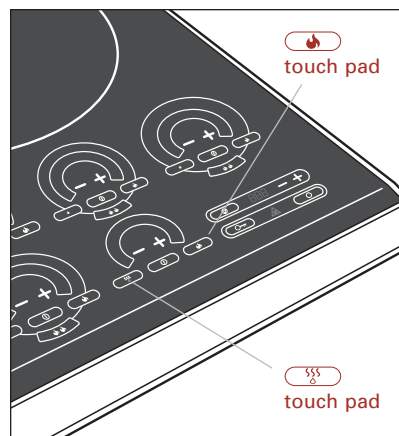
**IMPORTANT NOTE:** If no cookware or an incompatible pan is placed on an induction element after activating the element, the control will blink for 30 seconds, then the element will automatically shut off.

**IMPORTANT NOTE:** To quickly de-energize all induction elements, use the universal  touch pad located in the lower area of the control panel. Refer to the illustration below.

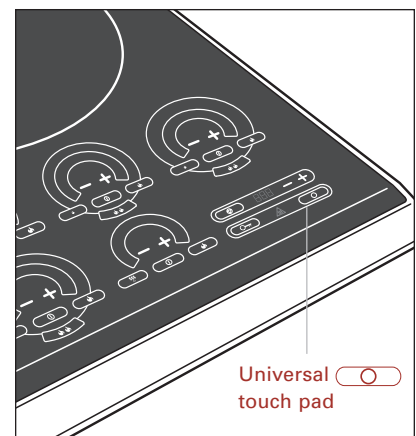
The illustrations below show the control panel of Model ICBCT36I/S.



**Induction element activation**




**Heat settings**



**Universal OFF touch pad**



**TIMER** OPERATION

The induction cooktop features a countdown timer located in the control panel. The timer may be set to any one-minute increment from 1 to 99. Once set, the remaining time will be illuminated in the control panel as it counts down. The timer is available for use in any mode except **Lock mode**.

- **To activate the timer**, touch "+" on the timer control.
- Touch and hold "+" or "-" until the desired time is reached. The timer will start 3 seconds after the last change in value.
- When the timer reaches 0, the unit will sound. The reminder will continue to sound until  is pressed.


**SOUND** CONTROL

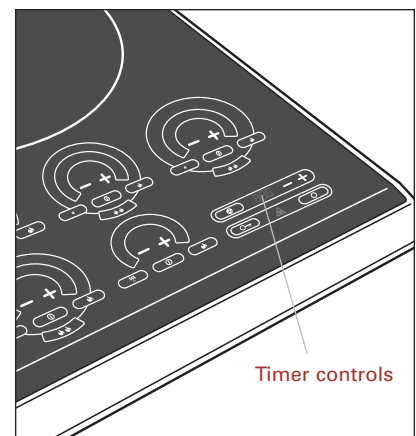
The induction cooktop is equipped with the ability to change the volume and frequency, or tone, of the touch controls through the user option, activated through the timer controls.

- **To activate the user option**, the cooktop must be in **Idle mode**.
- Touch and hold  for 3 seconds to activate the volume adjustment. The three-digit display will show "Uol."
- Touch and hold  for 5 seconds to activate the frequency adjustment. The three-digit display will show "FRE."

Both the volume and frequency are adjusted using the timer "+" and "-" touch pads. One touch equals one step up or down in volume or frequency. The power bar indicator graph of the rear 1800/3000 W element will show the current status of the volume or frequency and change with the user's input. (1 bar = low, 8 bars = medium and 16 bars = high.)

As the volume/frequency is adjusted, the cooktop will beep with each change. The beep will represent the volume/frequency level that is currently displayed by the power bar graph.

- **To exit the user option** and return the cooktop to **Idle mode**, touch .
- Or, if no touch pad is touched for 10 seconds, the level is then stored and the cooktop returns to **Idle mode**.



**Countdown timer**

## **COOKWARE** SELECTION

Cookware selection is crucial in the performance of induction cooking. Use the following guidelines when selecting cookware:

- The bottom surface of the cookware must be a ferrous material (containing iron). Aluminum, copper, glass and certain stainless steel cookware will not work.
- Magnetic stainless steel or cast iron cookware is required for induction cooking. To test the cookware, a magnet must stick to the bottom of the vessel in order to function.
- Select cookware with a diameter that matches the diameter of the induction element. When a pan is placed on the element, it should not extend beyond the ring around the element. Refer to the Cookware Selection Guide.
- Avoid pots and pans with uneven or rounded bottom surfaces. Some specialty cookware such as woks, pressure cookers, canning modules and deep fat fryers must be carefully selected to meet induction cooking criteria.

**IMPORTANT NOTE:** Digital and magnetic thermometers may produce inaccurate readings.

**IMPORTANT NOTE:** Performance is dependant on cookware material. For optimum performance use cookware with diameters corresponding to the element diameter.

See your local fine cookware dealer for induction-appropriate cookware.

**COOKTOP CARE****CERAMIC GLASS TOP CARE****⚠ CAUTION**

**Follow these guidelines to avoid injury and prevent permanent damage to the cooktop.**

- **Do not** use cooktop as a cutting board.
- **Do not** slide rough-bottom cookware across the glass surface. Remove any resulting marks immediately using the method mentioned in Cooktop Cleaning.
- **Do not** allow any item that could melt to come in contact with the hot ceramic glass surface. If such a condition occurs, remove it immediately from the hot element with a razor blade.
- **Do not** place food directly on cooktop surface when it is warm or hot.
- **Do not** operate the unit if the ceramic glass surface is broken. Contact a Wolf authorized service center.
- **Do not** place a trivet, wok support ring or other metal stand directly onto the cooktop surface.
- **Do not** apply chlorine bleach, ammonia or other strong chemicals or cleaners to the cooktop surface.
- **Do not** use abrasive cleaners or applicators.
- **Do not** wipe the cooktop surface with a sponge or dish cloth that may leave a film of detergent; it will cause the cooktop to discolor during the next heating cycle.

**MAINTENANCE**

The induction cooktop is a sealed system that contains a cooling fan and does not require internal maintenance. The cleaning and care information outlines the necessary maintenance for the ceramic glass surface. A Wolf authorized service center technician must perform all other maintenance.

**COOKTOP CLEANING****CERAMIC GLASS TOP**

Lock the cooktop before cleaning by touching and holding the  symbol for 3 seconds.


Clean the top surface thoroughly before operating the cooktop for the first time. Apply approximately 5 ml of nonabrasive cleaner (such as Elco Cook Top Cleaning Creme) to the surface of the ceramic glass with a lightly dampened clean cloth. Use a second clean cloth to remove any remaining cleaner residue. Wipe the cooktop surface with a dry cloth to completely eliminate any remaining moisture.

The cooktop should be cleaned after each use. Be careful not to wipe or clean any hot areas to avoid personal injury. It will be safe to clean each element area whenever the corresponding residual heat indicator light has gone out.

**COOKTOP FRAME**

For general cleaning after each use, apply a nonabrasive cleaner to the stainless steel cooktop frame and gently wipe with a clean towel or cloth. Be sure to remove any cleaner residue from the frame and ceramic glass surface before using the cooktop.

**TROUBLESHOOTING** GUIDE

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	CORRECTION
<b>Cooktop does not function at all</b>	Cooktop is in Lock mode.	Touch and hold the  symbol for 3 seconds to unlock the control panel.
	No electricity is being supplied to the cooktop.	Have an electrician check the house power supply.
	Fuse is blown or circuit breaker is tripped.	Have an electrician replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Cooktop is not connected to a proper electrical circuit.	Have an electrician verify that the proper voltage is being applied to the cooktop.
<b>Induction elements do not heat properly</b>	Improper cookware is being used.	Select the proper cookware as outlined in Cookware Selection on page 19.
	Power supply connection is loose.	Have an electrician tighten connections at the terminal box.
	Cooktop is not connected to a proper electrical circuit.	Have an electrician verify that the proper voltage is being applied to the cooktop.
<b>Control panel blinks and cooktop will not heat</b>	Improper cookware is being used.	Select the proper cookware as outlined in Cookware Selection on page 19.
	Unit may be in Showroom mode.	Contact your Wolf dealer for instruction.

**SERVICE** INFORMATION

CONTACT  
INFORMATION

**Website:**  
**wolfappliance.com**

When requesting information, literature, replacement parts or service, always refer to the model and serial number of your cooktop. This information is found on the rating plate located on the underside of the cooktop. For location of the rating plate, refer to the illustration for your specific model on pages 8-12. Record the rating plate information below for future reference.

Model Number \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

Installation Date \_\_\_\_\_

Wolf Dealer and Phone  
\_\_\_\_\_

**BEFORE CALLING FOR SERVICE**

Before calling your Wolf authorized service center, refer to the Troubleshooting Guide on page 21. Check the household fuse or circuit breaker to see if it has been blown or tripped and that the electrical connection to the appliance has not been disconnected. A power outage may also have caused a disruption in service.

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

**©Wolf Appliance, Inc. all rights reserved.**



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

#### **⚠ PRECAUCIÓN**

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

#### **⚠ ADVERTENCIA**

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

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

## **GRACIAS**

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

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

## INFORMACIÓN DE CONTACTO

**Página web:**  
**[wolfappliance.com](http://wolfappliance.com)**



# PRECAUCIONES E INSTRUCCIONES DE **SEGURIDAD**

## QUÉ **DEBE HACER**

- **NOTA IMPORTANTE: Lea las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
- **Lea con detenimiento esta guía de uso y mantenimiento antes de utilizar 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.** Un técnico cualificado debe instalar y conectar a tierra este aparato de manera correcta. Solicite al instalador que le muestre en qué lugar de la casa está la caja de fusibles para que sepa cómo desconectar el suministro eléctrico.
- **Lleve ropa adecuada.** No deje nunca que las prendas sueltas y holgadas u otros materiales inflamables entren en contacto con la superficie de cocción 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 las superficies de cocción.
- **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 una o varias superficies de diferente tamaño. Consulte la sección Selección de utensilios de cocina en la página 38.
- **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 de inducción 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.

## QUÉ **NO DEBE HACER**

- **No utilice la placa para calentar la habitación.**
- **Cuando esté utilizando la placa NO TOQUE LA SUPERFICIE DE CRISTAL que está encima o al lado de los elementos de inducción.** La superficie de cristal puede calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras después de retirar una cazuela con contenido caliente.
- **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 debe dejar a los niños solos o desatendidos en el área en la que se esté utilizando la placa.** Este aparato no puede ser utilizado por niños menores de ocho años o por personas enfermas, a menos de que cuenten con la supervisión adecuada de una persona responsable que garantice que pueden utilizar el aparato de forma segura. Es preciso supervisar a los niños pequeños para asegurarse de que no jueguen con el aparato. No permita que los niños se sienten o estén de pie sobre 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 confíe en el detector de ollas para apagar el elemento de inducción.** Siempre utilice el panel de control.
- **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 centro de asistencia técnica autorizado de Wolf.
- **No utilice agua para apagar los incendios producidos por grasa.** Baje la llama o utilice un agente químico seco o un extintor de espuma.
- **No deje nunca la placa desatendida cuando esté utilizando las posiciones de temperatura alta.** Los derrames y las salpicaduras de grasa pueden producir humo o pueden incendiarse.

### **⚠ ADVERTENCIA**


**No ponga en funcionamiento la placa si la superficie de cristal cerámico está rota o muy picada. Llame a un centro de asistencia técnica autorizado de Wolf para reparar el aparato.**

- **No almacene materiales inflamables cerca de los componentes calientes** ni deje que la grasa u otras sustancias inflamables se acumulen en la placa.
- **No utilice un limpiador de vapor ni 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. Algunos limpiadores desprenden vapores nocivos cuando se aplican sobre superficies calientes. Consulte la sección Mantenimiento de la placa en la página 39.
- **No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la placa.** Pueden calentarse lo suficiente para causarle quemaduras.

### **⚠ ADVERTENCIA**

**No utilice papel de aluminio en la parte superior de la placa.**

PLACAS DE **INDUCCIÓN CON MARCO**

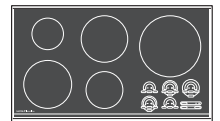
- Marco con acabado en acero inoxidable clásico
- Superficie de cerámica negra de fácil limpieza resistente a rayones, manchas, golpes y calor
- Los elementos de alto rendimiento de inducción proporcionan un control y una potencia excepcionales
- Elementos de inducción que calientan los recipientes pero no el cristal, para que la superficie de cocción esté fría y sea segura
- Los elementos de detección de recipientes no se activan si no se coloca una cazuela compatible para inducción en la superficie de cocción
- El modo de máxima potencia proporciona potencia al elemento
- Limitador de temperatura para garantizar que no se supere la temperatura de funcionamiento seguro del cristal cerámico
- Mandos digitales iluminados con graduación del calor con iluminación y volumen y frecuencia ajustables
- Luz indicadora de superficie caliente en la zona de mandos
- Bloqueo de seguridad: la placa se bloquea de manera que no se pueda encender ningún elemento
-  universal que apaga todos los elementos de las zonas de cocción
- Temporizador de cuenta atrás de 1 a 99 minutos
- Certificado CE



**Modelo ICBCT15I/S**



**Modelo ICBCT30I/S**



**Modelo ICBCT36I/S**

Inducción suministrada por JAEGER HIFLUX®

MODELO ICBCT15I/S

**Placa de inducción de 381 mm con marco**



PLACAS DE **INDUCCIÓN CON MARCO**

**PLACA DE INDUCCIÓN DE 381 mm**

- Dos elementos de inducción
- Potencia máxima del elemento: 1800 W con 3000 W de máxima potencia y 1200 W
- El modo de máxima potencia proporciona energía al elemento trasero mediante el desvío de la potencia del elemento delantero
- Posición para hervir a fuego lento en el elemento trasero
- Posición para fundir en el elemento delantero

**PLACA DE INDUCCIÓN DE 762 mm**

- Cuatro elementos de inducción
- Potencia máxima del elemento: (2) 1800 W con 3000 W de máxima potencia y (2) 1200 W
- El modo de máxima potencia proporciona energía a los elementos de 1800 W mediante el desvío de la potencia del elemento situado al lado
- Posición para hervir a fuego lento en dos elementos
- Posición para fundir en dos elementos

---

**MODELO ICBCT30I/S**

**Placa de inducción de 762 mm con marco**



PLACAS DE **INDUCCIÓN CON MARCO**

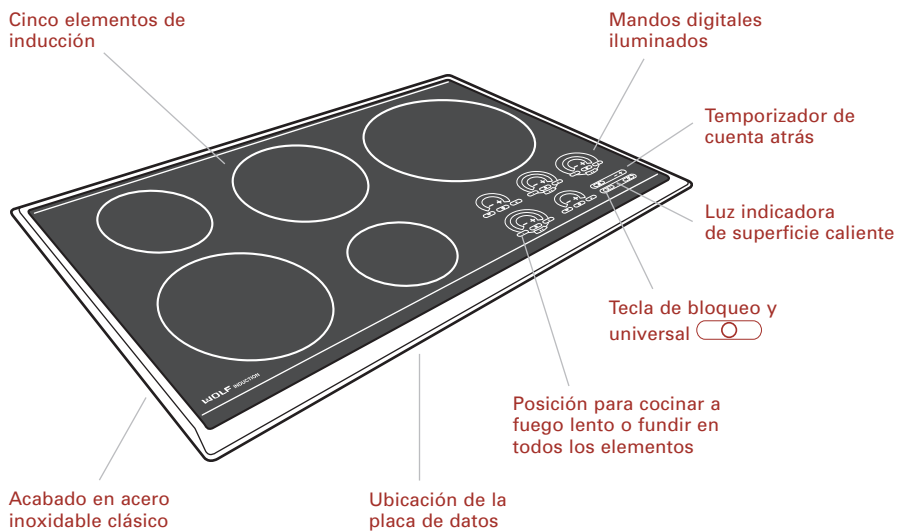
PLACA DE INDUCCIÓN DE 914 mm

- Cinco elementos de inducción
- Potencia máxima del elemento: 3000 W con máximo de potencia de 4000 W, (2) 1800 W con máximo de potencia de 3000 W y (2) 1200 W
- El modo de máxima potencia proporciona energía a los elementos de 1800 W mediante el desvío de potencia del elemento situado al lado. El elemento de 4000 W no desvía potencia del elemento contiguo para proporcionar la máxima potencia
- Posición para hervir a fuego lento en tres elementos
- Posición para fundir en dos elementos

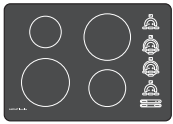
---

MODELO ICBCT361/S

**Placa de inducción de 914 mm con marco**




**PLACAS DE INDUCCIÓN SIN MARCO**



**Modelo ICBCT30IU**



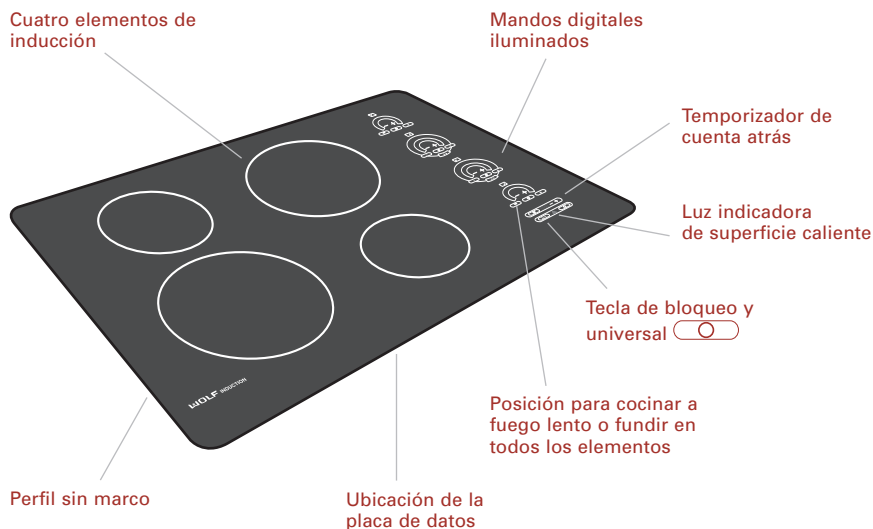
**Modelo ICBCT36IU**

- Se pueden instalar encastradas y niveladas con la parte superior de la encimera o se pueden instalar sin marco sobre la superficie de la encimera
- Superficie de cerámica negra de fácil limpieza resistente a rayones, manchas, golpes y calor
- Los elementos de alto rendimiento de inducción proporcionan un control y una potencia excepcionales
- Elementos de inducción que calientan los recipientes pero no el cristal, para que la superficie de cocción esté fría y sea segura
- Los elementos de detección de recipientes no se activan si no se coloca una cazuela compatible para inducción en la superficie de cocción
- El modo de máxima potencia proporciona potencia al elemento
- Limitador de temperatura para garantizar que no se supere la temperatura de funcionamiento seguro del cristal cerámico
- Mandos digitales iluminados con graduación del calor con iluminación y volumen y frecuencia ajustables
- Luz indicadora de superficie caliente en la zona de mandos
- Bloqueo de seguridad: la placa se bloquea de manera que no se pueda encender ningún elemento
-  universal que apaga todos los elementos de las zonas de cocción
- Temporizador de cuenta atrás de 1 a 99 minutos
- Certificado CE

Inducción suministrada por **JAEGER HIFLUX®**

**MODELO ICBCT30IU**

**Placa de inducción de 762 mm sin marco**



PLACAS DE **INDUCCIÓN SIN MARCO**

**PLACA SIN MARCO DE 762 mm**

- Cuatro elementos de inducción
- Potencia máxima del elemento: (2) 1800 W con 3000 W de máxima potencia y (2) 1200 W
- El modo de máxima potencia proporciona energía a los elementos de 1800 W mediante el desvío de la potencia del elemento situado al lado
- Posición para hervir a fuego lento en dos elementos
- Posición para fundir en dos elementos

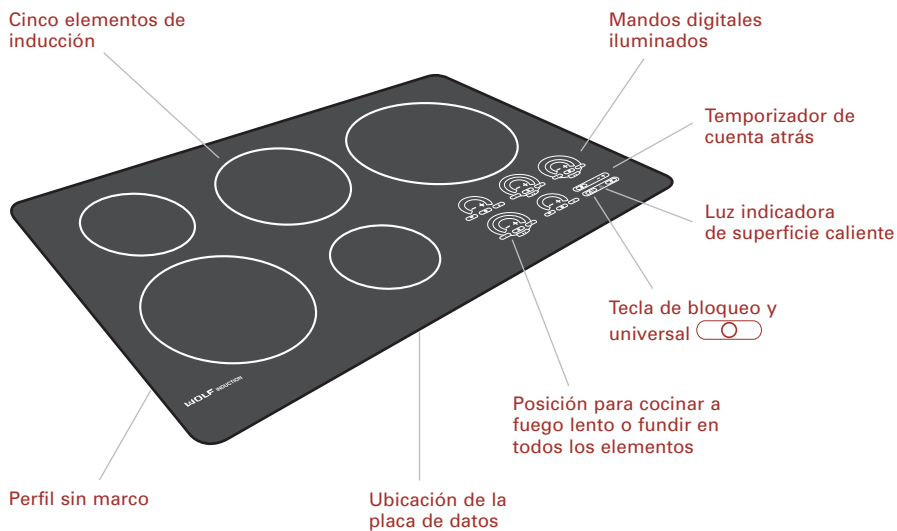
**PLACA SIN MARCO DE 914 mm**

- Cinco elementos de inducción
- Potencia máxima del elemento: 3000 W con máximo de potencia de 4000 W, (2) 1800 W con máximo de potencia de 3000 W y (2) 1200 W
- El modo de máxima potencia proporciona energía a los elementos de 1800 W mediante el desvío de potencia del elemento situado al lado. El elemento de 4000 W no desvía potencia del elemento contiguo para proporcionar la máxima potencia
- Posición para hervir a fuego lento en tres elementos
- Posición para fundir en dos elementos

---

**MODELO ICBCT36IU**

**Placa de inducción de 914 mm sin marco**



## PLACAS DE **INDUCCIÓN**

Las placas de inducción se han utilizado durante décadas en Europa por profesionales y particulares que exigen el máximo rendimiento.

En las placas de inducción la electricidad fluye a través de una bobina, lo que produce un campo magnético por debajo de la placa cerámica.

Al colocar una cazuela de hierro forjado o de acero inoxidable magnético en la superficie de cristal cerámico se inducen las corrientes al utensilio de cocina y se genera el calor de manera instantánea gracias a la resistencia de la cazuela. La inducción sólo funciona con recipientes de cocción fabricados con materiales magnéticos, como el hierro forjado y el acero inoxidable magnético (no funciona con utensilios de aluminio o cobre). Para ver si un utensilio es adecuado, compruebe que en la base del mismo se quede pegado un imán.

## **BENEFICIOS DE LA COCINA POR INDUCCIÓN**

**Velocidad.** El calentamiento es inmediato. El ajuste es inmediato. No se produce un cambio lento desde que se calienta hasta que se enfría. Calienta hasta un 50% más rápidamente que las placas de gas o la vitrocerámica.

**Capacidad de control.** Cocción homogénea para distribuir perfectamente el calor (sin puntos calientes ni quemados). Puede derretir las salsa y el chocolate a 50 vatios o, con tan solo un pequeño toque, puede activar el modo de máxima potencia para que el agua hierva utilizando la mitad de tiempo que utilizaría normalmente.

**Eficiencia energética.** La energía se transmite directamente al utensilio de cocina, por lo que entre un 85% y un 90% de la energía eléctrica se utiliza para la cocción. Esto implica que la cocina y la placa estarán más frías.

**Fácil limpieza.** La superficie se mantiene relativamente fría, por lo que los derrames de líquidos no se pegan ni se queman sobre el elemento. La superficie estará caliente después de retirar una cazuela con contenido caliente. Espere hasta que se enfríe para limpiarla con agua jabonosa.








## PANEL DE MANDOS ILUMINADO

El panel de mandos de la placa de inducción se ilumina con una señal visual instantánea que indica que uno o varios elementos están en funcionamiento. El panel de mandos incluye mandos digitales con graduación del calor con iluminación. Las ilustraciones que aparecen a continuación muestran los mandos del modelo ICBC36I/S.

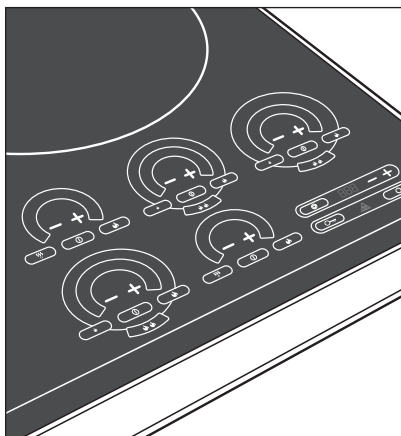
## MODOS DE FUNCIONAMIENTO

### MODO DE BLOQUEO

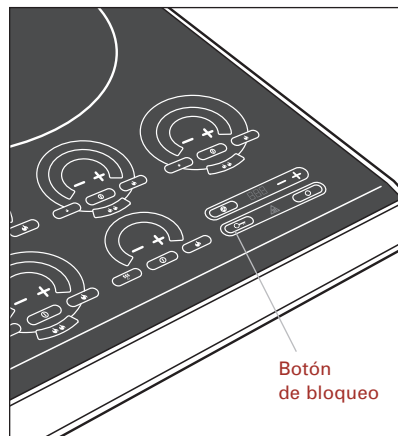
Si la placa permanece en espera durante más de 5 minutos, pasa automáticamente al **modo de bloqueo**. En el **modo de bloqueo**, el funcionamiento de todos los mandos del panel se desactiva y todos los elementos de inducción se apagan. Una luz encendida de manera permanente en el símbolo  indica que la unidad está bloqueada.

- **Para bloquear el panel de mandos**, pulse y mantenga pulsado el símbolo  durante 4,5 segundos. La unidad emite un sonido tres veces y la luz del símbolo  se ilumina. La unidad de control se encuentra ahora en el **modo de bloqueo**.
- **Para desbloquear el panel de mandos**, pulse y mantenga pulsado el símbolo  durante 3 segundos. La unidad emite un sonido dos veces y la luz del símbolo  se apaga. La unidad de control se encuentra ahora en el **modo inactivo**.

**NOTA IMPORTANTE:** Cuando la unidad se enciende por primera vez o en el caso de que se produzca un corte de energía, la placa entrará de manera predefinida en el **modo de bloqueo**.





Panel de mandos táctil iluminado






Botón de bloqueo

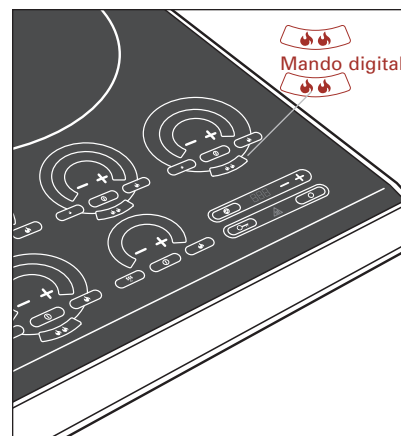
**MODOS** DE FUNCIONAMIENTO**MODO INACTIVO**

Después de que se haya desbloqueado el panel de mandos tal y como se ha descrito en la sección de modo de bloqueo, la unidad entra en el **modo inactivo**. Las únicas operaciones válidas del botón son , la función  y el temporizador.

**MODO DE MÁXIMA POTENCIA**


El **modo de máxima potencia** proporciona energía al elemento mediante el desvío de la potencia del elemento contiguo. La excepción es el elemento de 4000 W de la placa de inducción de 914 mm, que no desvía energía de otro elemento para proporcionar la máxima potencia. Este modo es adecuado para freír o para hervir agua rápidamente.

Si desea **activar el modo de máxima potencia**, pulse el botón  del elemento correspondiente y a continuación pulse . Si procede, la energía del elemento contiguo se desviará automáticamente al elemento seleccionado y la potencia total del primero en la potencia  se reducirá. Esta reducción en la energía se mostrará en el panel de control.



**Botón del modo de máxima potencia**

INDICADOR DE **SUPERFICIE CALIENTE**

A modo de precaución, la luz del indicador de superficie caliente se ilumina cuando la temperatura de la superficie de cualquiera de los elementos de inducción supera los 65 °C. El símbolo  se ilumina en el panel de mandos. Este símbolo permanecerá iluminado hasta que la temperatura de toda la superficie haya alcanzado una temperatura segura. Aunque los mandos de la placa estén apagados, este símbolo indica que algún área de la placa permanece caliente.

**ENCENDIDO** INICIAL

Antes de poner en funcionamiento la placa de inducción, lea con detenimiento la información de uso y mantenimiento de la misma.

Limpie la superficie tal y como se describe en la sección Limpieza de la superficie de cristal cerámico en la página 39. Sobre la superficie de la placa no debe haber ninguna sustancia extraña, especialmente si se pueden derretir y si pueden adherirse permanentemente al cristal.

Es posible que durante las primeras veces que utilice la placa de inducción huelga ligeramente a quemado o vea que sale un poco de humo. Estas condiciones son normales al utilizar las placas de cristal cerámico.

Cuando comienza a funcionar la placa es posible que escuche un sonido. Esto es normal.

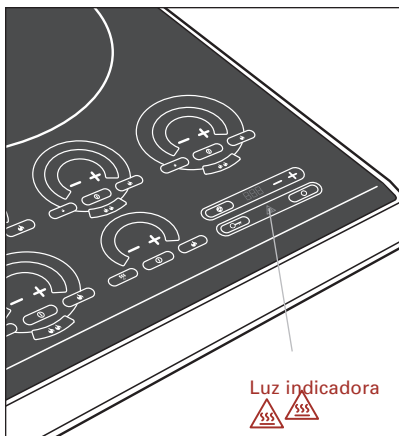
**NOTA IMPORTANTE:** Al encender la placa por primera vez, la unidad se pondrá por defecto en el **modo de bloqueo**. Para desbloquear el panel de mandos, consulte la sección Modo de bloqueo en la página 33.

**⚠ PRECAUCIÓN**

**Asegúrese de que la superficie de la placa esté limpia y seca antes de ponerla en funcionamiento.**


**⚠ PRECAUCIÓN**

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







**Luz indicadora de superficie caliente**






FUNCIONAMIENTO DE LA **PLACA**

**Para activar un elemento de inducción**, pulse el botón  correspondiente al elemento que desee utilizar. El gráfico de barras del indicador de potencia comienza a parpadear y muestra ocho barras indicadoras de LED. Observe las siguientes ilustraciones.


**Para finalizar la activación**, pulse uno de los siguientes símbolos o botones del control de elementos mientras sigue parpadeando el gráfico de barras:

- Pulse el símbolo "+" o "-" para configurar la potencia de calor al 25% y completar la activación.
- Pulse  para configurar la salida de potencia a la potencia de calor alta y completar la activación.
- Pulse  o  para configurar la salida de potencia a la potencia de calor más baja y completar la activación.
- Pulse  para configurar la salida de potencia al máximo nivel y completar la activación.

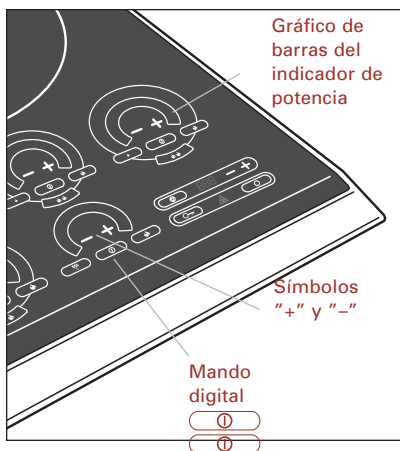
**Si desea cambiar la configuración de calor** el elemento se activa y el gráfico de barras indicador de energía se mantiene iluminado:

- Pulse "+" para aumentar el calor en una o dos barras del gráfico.
- Pulse "-" para disminuir el calor en una o dos barras del gráfico.
- Pulse  para aumentar la regulación de calor directamente al nivel más alto.
- Pulse  para conectar el **modo de máxima potencia**.
- Pulse  o  para disminuir el nivel de calor directamente a la potencia más baja.
- Pulse  para apagar el elemento.

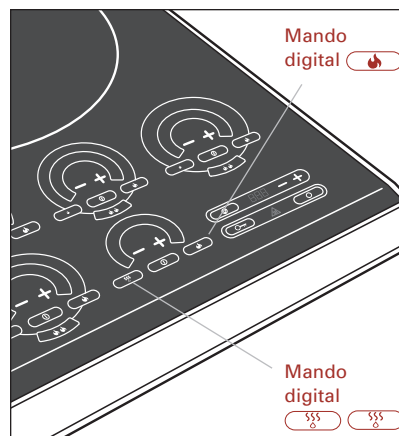
**NOTA IMPORTANTE:** Si una vez activado un elemento no hay ningún utensilio de cocina sobre él o el que hay no es adecuado, el control parpadeará durante 30 segundos y después se apagará automáticamente.

**NOTA IMPORTANTE:** Para desactivar de manera rápida todos los elementos de inducción, utilice el botón  universal situado en la parte inferior del panel de mandos. Observe la siguiente ilustración.

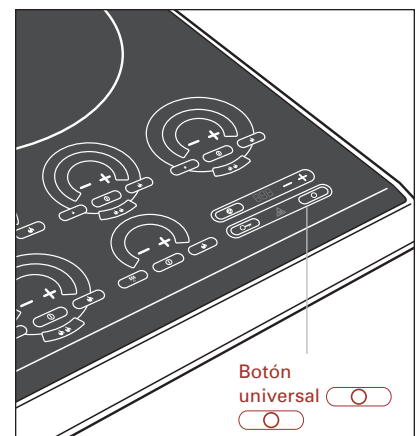
Las ilustraciones que aparecen a continuación muestran los mandos del modelo ICBCT36I/S.



**Activación del elemento de inducción**




**Posiciones de temperatura**



**Botón de apagado universal**



**FUNCIONAMIENTO DEL  
TEMPORIZADOR**

La placa de inducción incluye un temporizador de cuenta atrás situado en el panel de mandos. El temporizador puede configurarse con incrementos de un minuto desde 1 a 99. Una vez que se haya configurado, el tiempo restante aparecerá iluminado en el panel de mandos a medida que empiece la cuenta atrás. El temporizador se puede utilizar en cualquier modo excepto en el **modo de bloqueo**.

- **Para activar el temporizador**, pulse "+" en el control del temporizador.
- Pulse y mantenga pulsado el símbolo "+" o "-" hasta que aparezca el tiempo que desee. El temporizador empezará a contar una vez que hayan transcurrido 3 segundos desde que cambió el último valor.
- Cuando el temporizador llegue a 0, la unidad emitirá un sonido. El recordatorio continuará sonando hasta que pulse .


**CONTROL DE SONIDO**

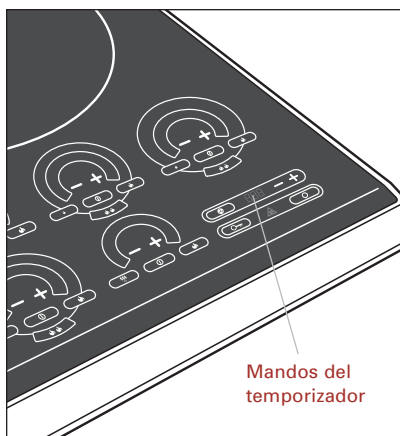
La placa de inducción incluye una función que le permite cambiar el volumen y la frecuencia o el tono de los mandos a través de la opción de usuario; esta función se activa con los controles del temporizador.

- **Para activar la opción del usuario** la placa debe estar en el **modo inactivo**.
- Pulse y mantenga pulsado el símbolo  durante 3 segundos para activar la opción de ajuste de volumen. En la pantalla de tres dígitos aparecerá "Uol."
- Pulse y mantenga pulsado el símbolo  durante 5 segundos para activar la opción de ajuste de frecuencia. En la pantalla de tres dígitos aparecerá "FRE".

Tanto el volumen como la frecuencia se ajustan con el temporizador y los botones "+" y "-". Si pulsa una vez, el volumen y la frecuencia aumentan o disminuyen un grado. El gráfico de barras indicador de la potencia del elemento trasero de 1800/3000 W muestra el estado actual del volumen o la frecuencia y cambia según los ajustes del usuario. (1 barra = bajo, 8 barras = medio y 16 barras = alto).

A medida que ajusta el volumen/frecuencia, la placa emitirá un sonido con cada cambio. El sonido representa el nivel de volumen/frecuencia que aparece actualmente en el gráfico de barras del indicador de potencia.

- **Para salir de la opción del usuario** y volver a poner la placa en **modo inactivo**, pulse .
- O bien, si no pulsa ningún botón en 10 segundos, el nivel se almacena y la placa vuelve al **modo inactivo**.



Mandos del  
temporizador

**Temporizador de cuenta atrás**

## SELECCIÓN DE LOS **UTENSILIOS DE COCINA**

La elección de los utensilios de cocina es fundamental para el rendimiento de la placa de inducción. Siga estas pautas cuando elija los utensilios de cocina:

- La superficie inferior de los utensilios de cocina debe ser de material ferruginoso (que contenga hierro). El aluminio, el cobre, el cristal y determinadas cazuelas de acero inoxidable no funcionan con estas placas.
- Para las placas de inducción se necesitan utensilios de acero inoxidable magnético o de hierro forjado. Para ver si un utensilio es adecuado, compruebe que en la base del mismo se quede pegado un imán.
- Seleccione utensilios cuyo diámetro coincida con el del elemento de inducción. Al colocar una cazuela sobre el elemento, ésta no debe superar el círculo que lo rodea. Consulte la sección Selección de utensilios de cocina.
- Evite las cazuelas y sartenes que tengan la superficie inferior redondeada o desigual. Determinados utensilios especiales como woks, ollas a presión, módulos de enlatado y freidoras se deben seleccionar con atención para que cumplan los criterios de las placas de inducción.

**NOTA IMPORTANTE:** Si se utilizan termómetros magnéticos o digitales, el resultado puede no ser del todo exacto.

**NOTA IMPORTANTE:** El rendimiento dependerá del material de los utensilios. Para obtener un rendimiento óptimo, utilice utensilios cuyo diámetro coincida con el del elemento.

Consulte con su distribuidor a la hora de comprar utensilios adecuados para inducción.

## MANTENIMIENTO DE LA **PLACA**

### MANTENIMIENTO DE LA SUPERFICIE DE CRISTAL CERÁMICO

#### **⚠ PRECAUCIÓN**

**Siga estas directrices para evitar sufrir lesiones personales y para que la placa no sufra daños permanentes.**


- **No** utilice la placa como tabla para cortar.
- **No** deslice utensilios de cocina con el fondo rugoso por la superficie de cristal. Elimine inmediatamente las marcas que se puedan hacer siguiendo el método que se indica en la sección Limpieza de la placa.
- **No** deje que ningún artículo que pueda derretirse toque la superficie de cristal cerámico caliente. Si esto ocurre, retírelo inmediatamente del elemento caliente con una cuchilla.
- **No** coloque alimentos directamente en la superficie de la placa cuando esté templada o caliente.
- **No** ponga en funcionamiento la unidad si la superficie de cristal cerámico está rota. Póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado de Wolf.
- **No** coloque un salvamanteles, un aro para apoyar wok u otra base metálica en la superficie de la placa.
- **No** eche blanqueador de cloro, amoníaco ni otros agentes químicos o limpiadores fuertes en la superficie de la placa.
- **No** emplee limpiadores abrasivos ni aplicadores.
- **No** limpie la superficie de la placa con una esponja o paño que pueda dejar una capa de detergente; esto hará que la placa se decolore durante el siguiente ciclo de calentamiento.

### MANTENIMIENTO

La placa de inducción es un sistema sellado que incorpora un ventilador de refrigeración y no precisa mantenimiento interno. La información sobre la limpieza y mantenimiento resume el mantenimiento que es necesario llevar a cabo en la superficie de cristal cerámico. Todas las demás tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico de un centro de asistencia técnica autorizado de Wolf.

## LIMPIEZA DE LA **PLACA**

### SUPERFICIE DE CRISTAL CERÁMICO

Bloquee la placa antes de limpiarla al pulsar y mantener pulsado el símbolo  durante 3 segundos.

Limpie bien la superficie antes de poner en funcionamiento la placa por primera vez. Aplique aproximadamente 5 ml de limpiador no abrasivo (como por ejemplo la crema de limpieza de superficies de cocina Elco) en la superficie de cristal cerámico con un paño limpio ligeramente humedecido. Utilice otro paño limpio para eliminar los restos de limpiador que puedan quedar. Limpie la superficie de la placa con un paño seco para eliminar completamente los restos de humedad.

La placa debe limpiarse después de cada uso. Para evitar sufrir lesiones personales, tenga cuidado de no limpiar ni secar las áreas calientes. Le resultará más seguro limpiar el área de cada elemento cuando la luz del indicador correspondiente de calor residual haya desaparecido.

### MARCO DE LA PLACA

Para limpiar bien la placa después de cada uso, aplique un limpiador no abrasivo en el marco de la placa de acero inoxidable y límpielo con suavidad con un paño limpio. Asegúrese de que elimina los restos de limpiador que queden en el marco y en la superficie de cristal cerámico antes de utilizar la placa.

GUÍA DE LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	CORRECCIÓN
<b>La placa no funciona</b>	La placa está en el modo de bloqueo.	Pulse y mantenga pulsado el símbolo  durante 3 segundos para desbloquear el panel de mandos.
	La placa no recibe suministro eléctrico.	Solicite a un electricista que compruebe el suministro eléctrico de la casa.
	El fusible o el cortacircuitos están fundidos.	Solicite a un electricista que cambie el fusible o que reinicie el cortacircuitos.
	La placa no está conectada a un circuito eléctrico correcto.	Solicite a un electricista que compruebe que la placa está conectada a la toma eléctrica correcta.
<b>Los elementos de inducción no calienta correctamente</b>	Los utensilios de cocción inadecuados son se están utilizando.	Seleccione utensilios adecuados si descrito en la sección Selección de utensilios de cocina en la página 38.
	Conexión de suministro eléctrico apriete está floja.	Solicite a un electricista que las conexiones en la caja de cables.
	La placa no está conectada a un circuito eléctrico correcto.	Solicite a un electricista que compruebe que la placa está conectada a la toma eléctrica correcta.
<b>El panel de mandos parpadea y la placa no calienta</b>	Los utensilios de cocina inadecuados se están utilizando.	Seleccione utensilios adecuados si descrito en la sección Selección de utensilios de cocina en la página 38.
	La unidad puede estar en la tienda modo.	Póngase en contacto con su distribuidor de Wolf para obtener más instrucciones.



INFORMACIÓN DE **MANTENIMIENTO**

Cuando solicite información, documentación, piezas de repuesto o asistencia técnica, debe proporcionar la referencia del modelo y el número de serie de la placa. Esta información se muestra en la placa de datos del producto situada en la parte inferior de la placa. Para conocer la ubicación de la placa de datos, consulte la ilustración correspondiente a su modelo en las páginas 27-31. Guarde la información de la placa de datos de voltaje para utilizarla como referencia en el futuro.

Referencia del modelo \_\_\_\_\_

Número de serie \_\_\_\_\_

Fecha de instalación \_\_\_\_\_

Distribuidor de Wolf y teléfono  
\_\_\_\_\_

**ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO  
TÉCNICO**

Antes de llamar a un centro de mantenimiento autorizado de Wolf, consulte la Guía de localización y solución de problemas en la página 40. Compruebe que los fusibles de su hogar no estén fundidos y que la red eléctrica funcione, y compruebe también que el aparato no esté desconectado. Un corte de electricidad también puede causar la interrupción del servicio.

INFORMACIÓN DE  
CONTACTO

**Página web:**  
**[wolfappliance.com](http://wolfappliance.com)**

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

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



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

#### **▲ MISE EN GARDE**

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

#### **▲ AVERTISSEMENT**

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

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

## **MERCI**

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

Bien entendu, vous aimeriez commencer immédiatement à cuisiner ; mais, veuillez tout d'abord prendre le temps de lire le présent Guide d'utilisation et d'entretien. Que vous soyez novice dans le domaine culinaire ou un chef chevronné, vous avez tout intérêt à vous familiariser avec les mesures de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien qui s'appliquent à la plaque de cuisson induction Wolf.

## CONTACT

**Site Internet :**  
**[wolfappliance.com](http://wolfappliance.com)**

# INSTRUCTIONS ET MESURES DE **SÉCURITÉ**

## CE QU'IL **FAUT FAIRE**

- **REMARQUE IMPORTANTE** : Lisez **toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
- Afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, **lisez attentivement 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.** Il doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Demandez au poseur de vous montrer l'emplacement du boîtier à fusibles afin que vous sachiez où couper l'alimentation électrique.
- **Portez des vêtements appropriés.** Ne laissez jamais de vêtements amples ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec la surface de cuisson allumée. 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 surfaces de cuisson chaudes.
- **Votre batterie de cuisine doit convenir au type de cuisson prévue,** que ce soit en taille, matériau ou forme. Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs surfaces de cuisson de tailles différentes. Reportez-vous à la section Choix de la batterie de cuisine page 57.
- **Tournez toujours la queue des poêles vers l'intérieur** pour qu'elle ne dépasse pas au-dessus des zones de travail, des foyers induction ou des bords de la plaque de cuisson adjacents 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 poignées vers la pièce. Elles pourraient être heurtées.

## CE QU'IL NE FAUT PAS FAIRE

- **N'utilisez jamais votre plaque de cuisson pour chauffer la pièce.**
- **Lorsque vous utilisez la plaque de cuisson, NE TOUCHEZ PAS LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE qui se trouve directement au-dessus ou à côté des foyers induction.** Elle pourrait être suffisamment chaude pour vous brûler après avoir retiré le récipient et son contenu chaud.
- **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.
- **Ne laissez pas d'enfant seul ou sans surveillance à proximité de la plaque de cuisson en fonctionnement.** Cet appareil ménager n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants de moins de huit ans ou des personnes infirmes sans surveillance appropriée par une personne responsable veillant à ce que l'appareil soit utilisé en toute sécurité. Les enfants en bas âge doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ménager. N'autorisez jamais les enfants à s'asseoir ou à se tenir debout sur l'appareil.
- **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 faites pas confiance exclusivement au détecteur de casseroles pour éteindre le foyer à induction.** Utilisez toujours le panneau de commande.
- **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 confié à une antenne de service Wolf agréée.
- **Ne jetez pas de l'eau sur les feux de graisse.** Étouffez la flamme ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- **Ne laissez jamais la plaque de cuisson sans surveillance à des températures élevées.** Les débordements par bouillonnement et les éclaboussures de graisse pourraient produire de la fumée ou s'enflammer.

### ⚠ AVERTISSEMENT

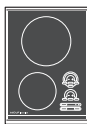
**N'utilisez pas la plaque de cuisson si la surface en vitrocéramique est fêlée ou gravement endommagée. Contactez une antenne de service agréée Wolf pour réparer l'appareil.**

- **N'entreposez 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.
- **N'utilisez pas de nettoyeur à la vapeur et 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. De plus, certains nettoyants produisent des émanations nocives lorsqu'ils sont appliqués sur des surfaces chaudes. Reportez-vous à la section Entretien de la plaque de cuisson, page 58.
- **Ne pas mettre d'objets en métal comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercle sur la surface de cuisson.** Ils pourraient être suffisamment chauds pour vous brûler.

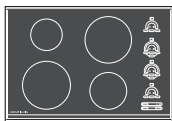
### ⚠ AVERTISSEMENT

**N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la plaque chauffante.**

PLAQUES DE CUISSON  
**INDUCTION AVEC CADRE**




**Modèle ICBCT151/S**



**Modèle ICBCT301/S**



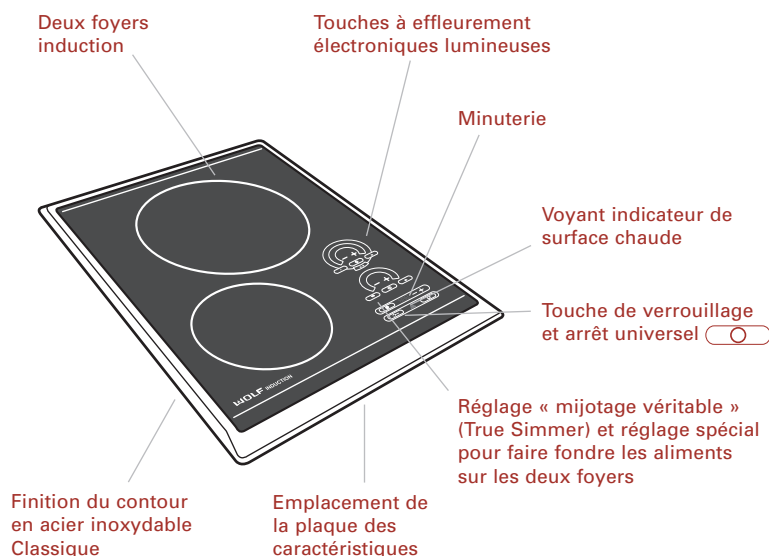
**Modèle ICBCT361/S**

- Finition du contour en acier inoxydable Classique
- La surface en vitrocéramique noire, facile à nettoyer, résiste aux éraflures, aux taches, aux chocs et à la chaleur
- Foyers induction haute puissance assurant efficacité et contrôle
- Les foyers induction chauffent les récipients et non le verre maintenant la surface de cuisson froide et plus sûre
- Les foyers, qui détectent les récipients de cuisson, ne se mettent pas en marche tant qu'un récipient compatible avec la cuisson par induction n'a pas été posé sur la surface
- Le mode « haute intensité » propulse la puissance alimentant le foyer
- Limiteur de température permettant d'éviter que la température de fonctionnement sans danger de la vitrocéramique ne soit dépassée
- Touches lumineuses à effleurement avec éclairage gradué et fréquence et volume du son réglables.
- Voyant indicateur de surface chaude dans le panneau de commande
- Le mode de verrouillage de la plaque de cuisson empêche la mise en marche des foyers
- La commande d'arrêt universel  permet d'éteindre tous les foyers
- Minuterie de 1 à 99 minutes
- Conformité européenne

Induction alimentée par JAEGER HIFLUX®

MODÈLE ICBCT151/S

**Plaque de cuisson induction 381 mm avec cadre**



PLAQUES DE CUISSON  
**INDUCTION AVEC CADRE**

**PLAQUE DE CUISSON INDUCTION**  
381 mm

- Deux foyers induction
- Puissance maximale des foyers : 1800 W avec surintensité de 3000 W et 1200 W
- Le mode « Haute intensité » propulse la puissance du foyer arrière en détournant l'alimentation du foyer avant
- Réglage « véritable mijotage » (True Simmer) sur le foyer arrière
- Réglage spécial pour faire fondre les aliments sur le foyer avant

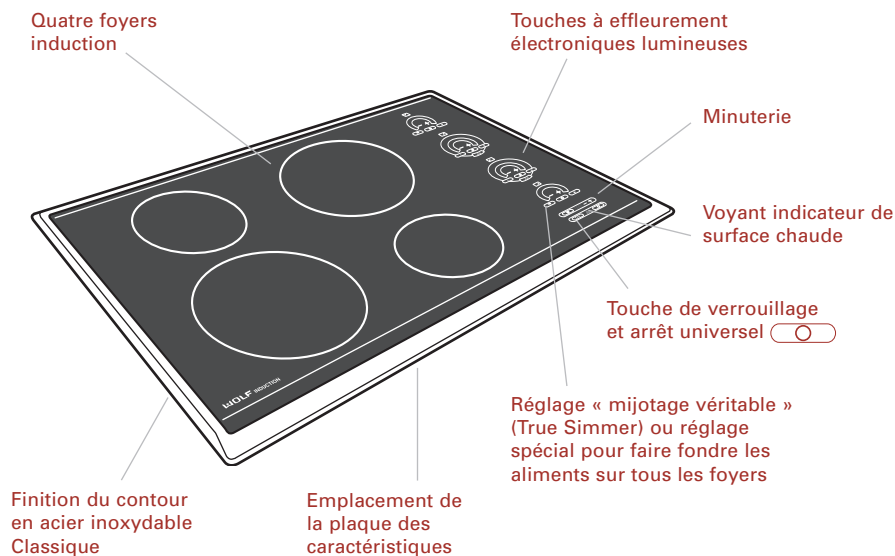
**PLAQUE DE CUISSON INDUCTION**  
762 mm

- Quatre foyers induction
- Puissance maximale des foyers : (2) 1800 W avec surintensité de 3000 W et (2) 1200 W
- Le mode « Haute intensité » propulse la puissance des foyers de 1800 W en détournant l'alimentation du foyer adjacent
- Réglage « véritable mijotage » (True Simmer) sur les deux foyers
- Réglage spécial pour faire fondre les aliments sur deux foyers

---

MODÈLE ICBCT301/S

**Plaque de cuisson induction 762 mm avec cadre**



PLAQUES DE CUISSON **INDUCTION**  
**AVEC CADRE**

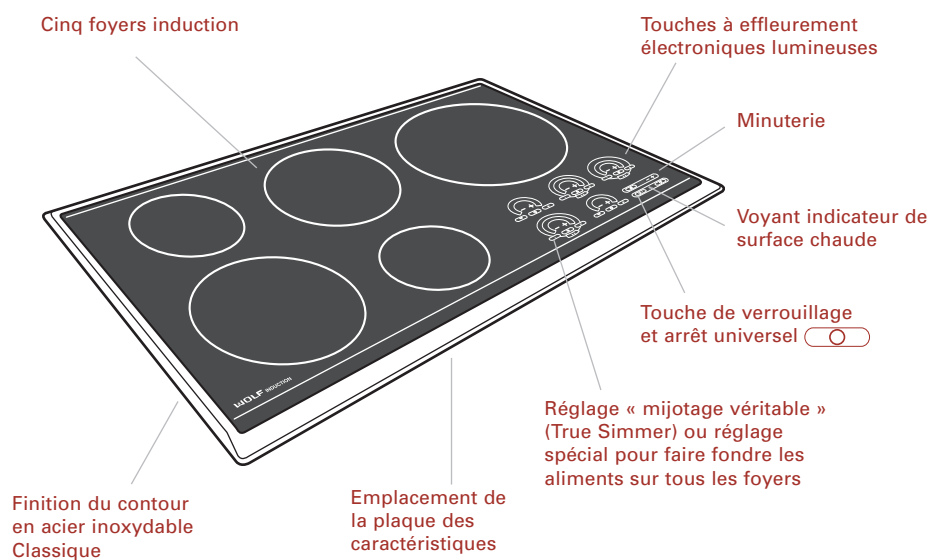
PLAQUE DE CUISSON INDUCTION  
914 mm

- Cinq foyers induction
- Puissance maximale des foyers : 3000 W avec surintensité de 4000 W, (2) 1800 W avec surintensité de 3000 W et (2) 1200 W
- Le mode « Haute intensité » propulse la puissance des foyers de 1800 W en détournant l'alimentation du foyer adjacent—le foyer de 4000 W ne détourne pas l'alimentation du foyer adjacent pour propulser sa puissance
- Réglage « véritable mijotage » (True Simmer) sur trois foyers
- Réglage spécial pour faire fondre les aliments sur deux foyers

---


MODÈLE ICBCT361/S

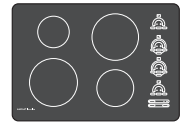
**Plaque de cuisson induction 914 mm avec cadre**





**PLAQUES DE CUISSON INDUCTION AFFLEURANTES**

- Peuvent être installées à fleur du dessus du plan de travail ou en tant qu'installation affleurante, posées sur le dessus de la surface du plan de travail.
- La surface en vitrocéramique noire, facile à nettoyer, résiste aux éraflures, aux taches, aux chocs et à la chaleur
- Foyers induction haute puissance assurant efficacité et contrôle
- Les foyers induction chauffent les récipients et non le verre maintenant la surface de cuisson froide et plus sûre
- Les foyers, qui détectent les récipients de cuisson, ne se mettent pas en marche tant qu'un récipient compatible avec la cuisson par induction n'a pas été posé sur la surface
- Le mode « haute intensité » propulse la puissance alimentant le foyer
- Limiteur de température permettant d'éviter que la température de fonctionnement sans danger de la vitrocéramique ne soit dépassée
- Touches lumineuses à effleurement avec éclairage gradué et fréquence et volume du son réglables.
- Voyant indicateur de surface chaude dans le panneau de commande
- Le mode de verrouillage de la plaque de cuisson empêche la mise en marche des foyers
- La commande d'arrêt universel  permet d'éteindre tous les foyers
- Minuterie de 1 à 99 minutes
- Conformité européenne



**Modèle ICBCT30IU**

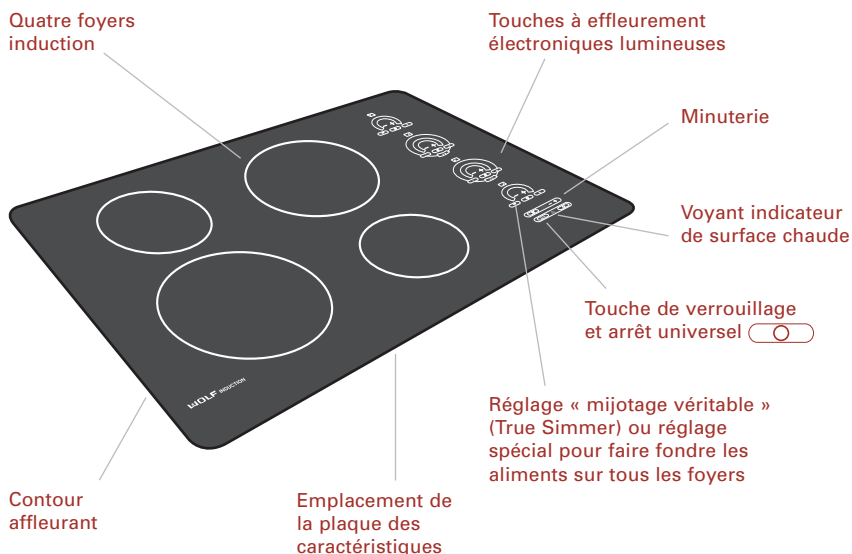


**Modèle ICBCT36IU**

Induction alimentée par JAEGER HIFLUX®

**MODELE ICBCT30IU**

**Plaque de cuisson induction 762 mm affleurante**



PLAQUES DE CUISSON **INDUCTION**  
**AFFLEURANTES**

PLAQUE DE CUISSON 762 mm  
AFFLEURANTE

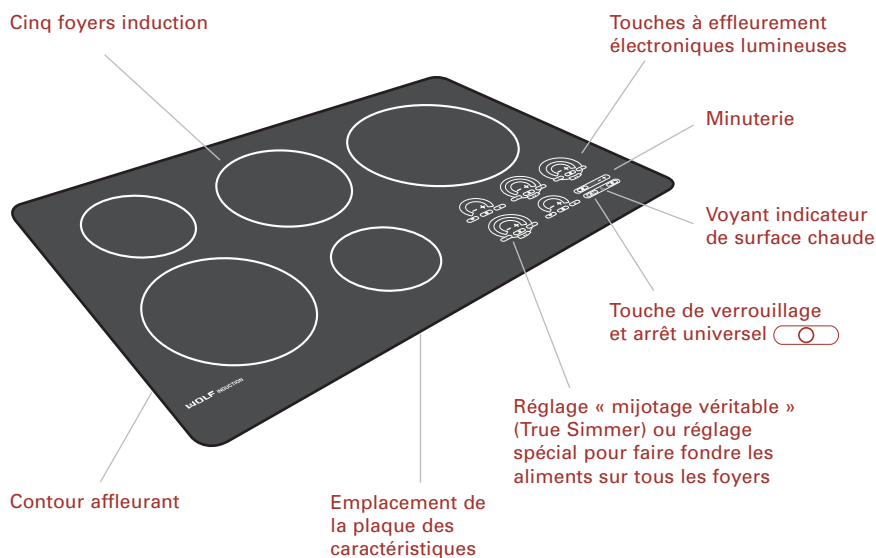
- Quatre foyers induction
- Puissance maximale des foyers : (2) 1800 W avec surintensité de 3000 W et (2) 1200 W
- Le mode « Haute intensité » propulse la puissance des foyers de 1800 W en détournant l'alimentation du foyer adjacent
- Réglage « véritable mijotage » (True Simmer) sur les deux foyers
- Réglage spécial pour faire fondre les aliments sur deux foyers

PLAQUE DE CUISSON 914 mm  
AFFLEURANTE

- Cinq foyers induction
- Puissance maximale des foyers : 3000 W avec surintensité de 4000 W, (2) 1800 W avec surintensité de 3000 W et (2) 1200 W
- Le mode « Haute intensité » propulse la puissance des foyers de 1800 W en détournant l'alimentation du foyer adjacent—le foyer de 4000 W ne détourne pas l'alimentation du foyer adjacent pour propulser sa puissance
- Réglage « véritable mijotage » (True Simmer) sur trois foyers
- Réglage spécial pour faire fondre les aliments sur deux foyers

MODELE ICBCT36IU

Plaqué de cuisson induction 914 mm affleurante



## CUISSON **INDUCTION**

La cuisson par induction est utilisée depuis des dizaines d'années en Europe par les professionnels et les particuliers qui exigent une performance optimale.

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 céramique.

Lorsque l'on place un récipient en fonte ou en acier inoxydable magnétique sur la surface en vitrocéramique, le courant est stimulé dans le récipient par induction et, grâce à la résistance de celui-ci, une chaleur instantanée est produite. L'induction ne marche que pour les récipients en matériaux magnétiques comme la fonte et l'acier inoxydable magnétique ; les casseroles en aluminium ou en cuivre ne conviennent pas. Pour tester votre batterie de cuisine, approchez un aimant du fond du récipient : s'il adhère, vous pouvez utiliser l'induction.

## **AVANTAGES DE LA CUISSON PAR INDUCTION**

**Vitesse.** La chaleur est immédiate. Les réglages prennent effet immédiatement. Pas de transition lente du chauffage au refroidissement. Chauffe jusqu'à 50 % plus rapidement que les plaques de cuisson électriques ou au gaz.

**Extrême précision.** Cuisson uniforme permettant de distribuer parfaitement la chaleur, ce qui élimine les points trop chauds et le risque de brûler les préparations culinaires. Vous pouvez faire fondre vos sauces et le chocolat à une puissance de 50 watts ou, déclenche du bout des doigts le mode « Haute intensité » et faire bouillir de l'eau deux fois plus vite que d'habitude.


**Efficacité énergétique.** L'énergie est transmise directement au récipient de sorte qu'entre 85 et 90 % de celle-ci est affectée à la cuisson. Ainsi, votre cuisine et votre plaque de cuisson restent moins chaudes.





**Facile à nettoyer.** La chaleur ne s'accumule pratiquement pas à la surface. Par conséquent, les débordements et les éclaboussures ne collent pas et ne se brûlent pas sur le foyer. La surface sera chaude une fois le récipient et son contenu chaud retirés. Laissez la surface refroidir suffisamment avant de procéder au nettoyage à l'eau savonneuse.

**PANNEAU DE COMMANDE**  
LUMINEUX

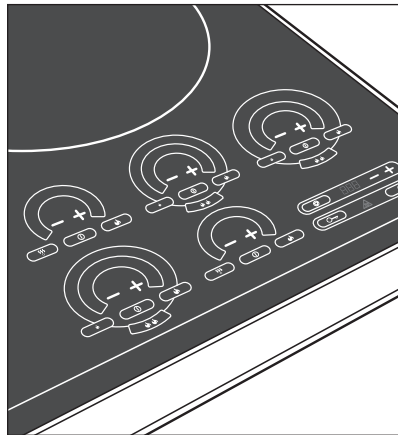
Le panneau de commande de votre plaque de cuisson induction est éclairé, ce qui vous permet de voir instantanément quels sont les foyers allumés. Le panneau de commande est pourvu de touches à effleurement et à éclairage graduel. Les figures ci-après illustrent le panneau de commande du modèle ICBCT36I/S.

**MODES** DE FONCTIONNEMENT**MODE VERROUILLAGE**

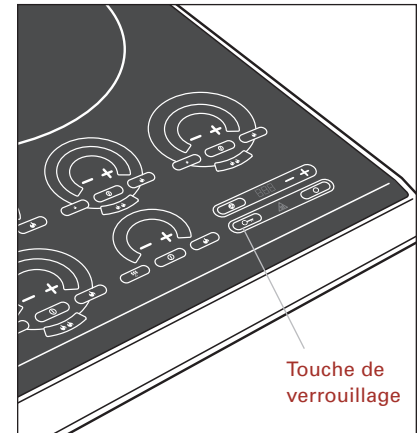
Si la plaque de cuisson reste inutilisée pendant plus de cinq minutes, elle se met automatiquement en **mode Verrouillage**. En **mode Verrouillage**, le fonctionnement de toutes les touches à effleurement du panneau de commande est désactivé et les foyers induction sont éteints. Un voyant lumineux constamment allumé dans le symbole  indique que l'unité est verrouillée.

- **Pour verrouiller le panneau de commande**, appuyez sur le symbole  et maintenez-le enfoncé pendant 4,5 secondes. L'appareil émet trois bips et le voyant du symbole  s'allume. Le panneau de commande est maintenant en **mode Verrouillage**.
- **Pour déverrouiller le panneau de commande**, appuyez sur le symbole  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. L'appareil émet deux bips et le voyant du symbole  s'éteint. L'appareil est maintenant en **mode Repos**.

**REMARQUE IMPORTANTE** : Lorsque l'appareil est mis 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**.





**Panneau de commande lumineux**  
avec touches à effleurement






**Touche de verrouillage**

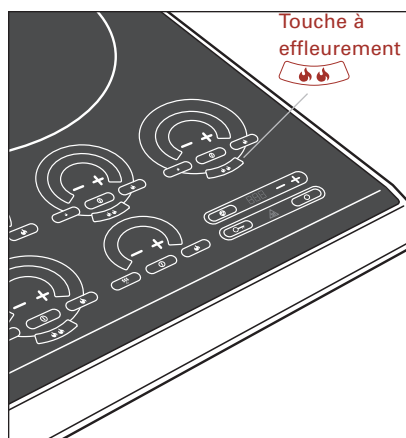
**MODES** DE FONCTIONNEMENT**MODE REPOS**

Après que le panneau de commande a été déverrouillé tel qu'indiqué dans la section Mode Verrouillage, l'appareil se met en **mode Repos**. Les seules touches utilisables sont alors la touche , et les fonctions  et minuterie.

**MODE HAUTE INTENSITÉ**


**Le mode « Haute intensité »** propulse la puissance du foyer en détournant l'alimentation d'un foyer adjacent. La seule exception est pour le foyer de 4000 W sur la plaque de cuisson induction 914 mm, qui ne détourne pas le courant d'un autre foyer pour propulser sa puissance. Ce mode convient à la cuisson par friture ou pour faire bouillir de l'eau rapidement.

**Pour activer le mode « Haute intensité »**, effleurez tout d'abord la touche  pour le foyer, puis la touche . Le courant du foyer adjacent sera automatiquement détourné vers le foyer en question, le cas échéant, et la puissance totale de l'élément adjacent sur  sera réduite. Cette réduction de puissance est affichée au du panneau de commande.



**Touche à effleurement « Haute intensité »**

**INDICATEUR DE SURFACE CHAUDE**

Par mesure de sécurité, le voyant indicateur de surface chaude s'allume dans le panneau de commande lorsque la température de la surface d'un des foyers induction dépasse 65 °C  et reste allumé jusqu'à ce que la température de toute la surface ait atteint un niveau qui ne présente aucun risque. Même si les commandes de la plaque de cuisson ne sont pas activées, vous êtes ainsi averti(e) qu'une zone demeure chaude.

**MISE EN MARCHÉ INITIALE**

Avant d'utiliser la plaque de cuisson induction pour la première fois, veuillez lire le Guide d'utilisation et d'entretien dans son intégralité.

Nettoyez la surface de cuisson tel qu'indiqué dans la section Nettoyage du dessus en vitrocéramique, page 58. La surface de cuisson doit être exempte de matières étrangères, tout particulièrement de matières qui pourraient fondre et y adhérer de façon permanente.

Les premières fois que vous utiliserez la plaque de cuisson induction, vous risquez de constater une légère odeur de brûlé ou un peu de fumée. Ce phénomène est courant avec les nouvelles plaques de cuisson équipées d'un dessus en vitrocéramique.

Il est possible que vous entendiez un bruit lorsque la plaque de cuisson se met en marche. Ceci est tout à fait normal.

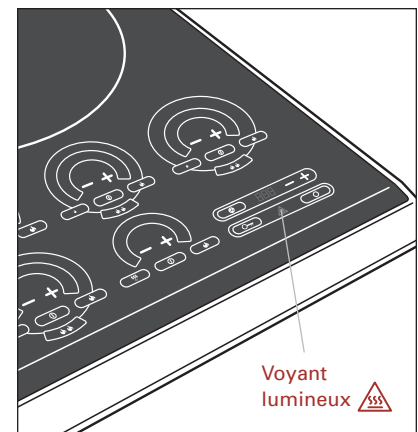
**REMARQUE IMPORTANTE :** Lorsque l'appareil est mis sous tension pour la première fois, par défaut, la plaque de cuisson se met en **mode Verrouillage**. Pour déverrouiller le panneau de commande, reportez-vous à la section Mode de verrouillage, page 52.

**▲ MISE EN GARDE**

**Assurez vous que la surface de votre plaque de cuisson est propre et sèche avant de l'utiliser.**


**▲ MISE EN GARDE**

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







**Voyant indicateur de surface chaude**






UTILISATION DE LA **PLAQUE DE CUISSON**

**Pour allumer un foyer induction,** effleurez la touche  qui correspond au foyer que vous voulez utiliser. La courbe de puissance commence à clignoter et affiche les 8 barres DEL. Reportez-vous aux illustrations ci-après.


**Pour terminer l'activation,** touchez l'un des symboles ou touches suivants sur panneau de commande tant que la courbe à barres clignote :

- Effleurez le symbole « + » ou « - » pour régler la chaleur à 25 % et conclure la mise en marche.
- Touchez  pour régler la puissance au réglage haute température et conclure la mise en marche.
- Touchez  ou  pour régler la puissance au réglage température minimale et conclure la mise en marche.
- Touchez  pour régler la puissance au niveau de puissance maximum et conclure la mise en marche.

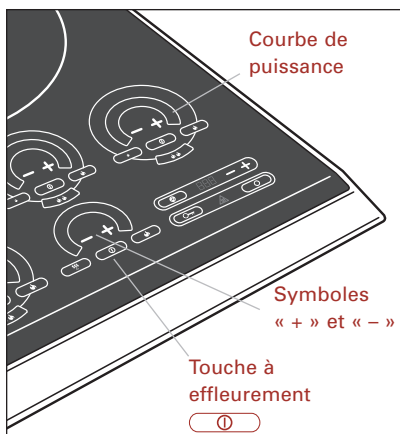
**Pour changer le réglage de température** — une fois que le foyer est mis en marche et que la courbe de puissance ne clignote plus :

- Touchez le symbole « + » pour augmenter la température d'une ou deux barres (selon le niveau pré-défini) sur la courbe.
- Touchez le symbole « - » pour diminuer la température d'une ou deux barres (selon le niveau pré-défini) sur la courbe.
- Touchez  pour faire passer directement à la température élevée.
- Touchez  pour passer au **mode « Haute intensité »**.
- Touchez  ou  pour passer directement la température au niveau minimal.
- Touchez  pour désactiver le foyer.

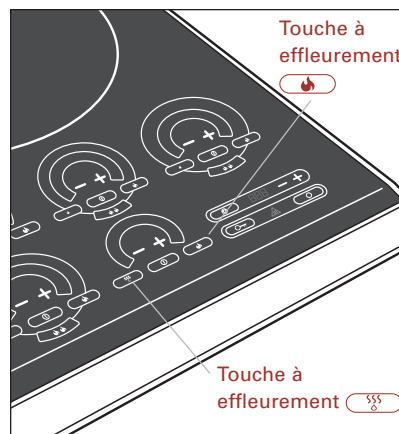
**REMARQUE IMPORTANTE :** Si aucune casserole ou si une casserole incompatible est posée sur le foyer induction une fois le foyer mis en marche, la commande va clignoter pendant 30 secondes, puis le foyer s'éteindra automatiquement.

**REMARQUE IMPORTANTE :** Pour éteindre rapidement tous les foyers induction, utilisez la touche d'arrêt universel  située dans la section inférieure du panneau de commande. Reportez-vous à la figure ci-après.

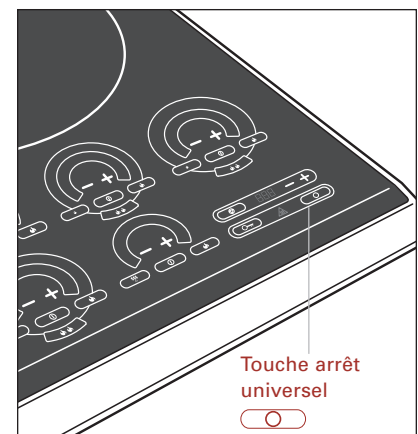
Les figures ci-après illustrent le panneau de commande du modèle ICBCT36I/S.



Mise en marche du foyer induction




Réglages de la température



Touche ARRÊT universelle



FONCTIONNEMENT DE LA **MINUTERIE**

La plaque de cuisson induction est équipée d'une minuterie à compte à rebours située dans le panneau de commande. La minuterie peut être réglée par incrément d'une minute, de 1 à 99. Dès qu'elle a été réglée, le compte à rebours commence et le temps restant s'affiche dans le panneau de commande. Vous pouvez utiliser la minuterie dans tous les modes, sauf en **mode Verrouillage**.

- **Pour activer la minuterie**, effleurez « + » sur le panneau de commande.
- Appuyez sur « + » ou sur « - » et maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que vous atteigniez la durée voulue. La minuterie commence son compte à rebours 3 secondes après le dernier changement de valeur.
- Lorsqu'elle atteint 0, la minuterie émet un son jusqu'à ce que vous appuyiez sur .


COMMANDE DE RÉGLAGE DU **SON**

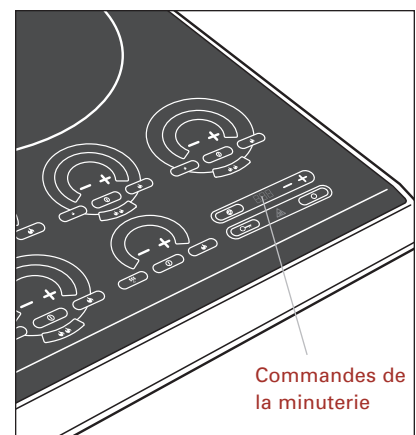
La plaque de cuisson induction est dotée d'une fonction Utilisateur qui permet de modifier le volume et la fréquence, ou la tonalité, des commandes activées par le biais de la touche de la minuterie.

- **Pour activer la fonction Utilisateur**, la plaque de cuisson doit être en **mode Repos**.
- Appuyez sur  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour activer l'option de réglage du volume. L'affichage à 3 chiffres indique « Uol ».
- Appuyez sur  et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes pour activer l'option de réglage de la fréquence. L'affichage à trois chiffres indique « FRE ».

Le volume et la fréquence se règlent à l'aide des touches « + » et « - » de la fonction minuterie. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, vous augmentez ou abaissez le volume ou la fréquence d'un palier. La barre de puissance du foyer arrière de 1800/3000 W indique l'état actuel du volume ou de la fréquence et est modifiée en fonction de l'action de l'utilisateur. (1 barre = bas, 8 barres = moyen et 16 barres = élevé.)

Pendant le réglage du volume/fréquence, la plaque de cuisson émet un bip à chaque changement. Le bip représente le niveau de volume/fréquence actuellement indiqué par la barre de puissance.

- **Pour quitter la fonction Utilisateur** et remettre la plaque de cuisson au **mode Repos**, appuyez sur .
- Ou bien, si vous n'appuyez sur aucune touche pendant 10 secondes, le niveau est enregistré et la plaque de cuisson revient au **mode Repos**.



Minuterie



## CHOIX DE LA **BATTERIE DE CUISINE**

Le choix de la batterie de cuisine est un élément fondamental de la performance de la cuisson par induction. Suivez les recommandations suivantes lorsque vous choisissez votre batterie de cuisine :

- Le fond des casseroles doit être en matériau ferreux (contenant du fer). Les batteries de cuisine en aluminium, cuivre, verre et certains inox ne conviendront pas.
- La cuisson à induction requiert des récipients en inox magnétique ou en fonte. Pour tester votre batterie de cuisine, approchez un aimant du fond du récipient : s'il adhère, vous pouvez utiliser l'induction.
- Sélectionnez des récipients dont le diamètre correspond au diamètre du foyer induction. Lorsque vous posez une casserole sur le foyer, elle ne doit pas dépasser du cercle indiquant le foyer. Reportez-vous à la section Choix de la batterie de cuisine.
- Évitez les casseroles et les poêles dont le fond est irrégulier ou arrondi. Certains ustensiles de cuisine comme les woks, les autocuiseurs, les marmites de stérilisation de conserves et les friteuses doivent être choisis avec soin afin de remplir les conditions de la cuisson par induction.

**REMARQUE IMPORTANTE** : Les thermomètres numériques et magnétiques risquent de donner des résultats erronés.

**REMARQUE IMPORTANTE** : La performance dépend du matériau de la batterie de cuisine. Les meilleurs résultats seront obtenus si vous faites en sorte d'utiliser des ustensiles dont le diamètre correspond au diamètre du foyer.

Contactez à un commerçant spécialisé dans les batteries de cuisine pour qu'il vous suggère des batteries compatibles à l'induction.

**ENTRETIEN DE LA PLAQUE DE CUISSON****ENTRETIEN DU DESSUS EN VITROCÉRAMIQUE****▲ MISE EN GARDE**


**Suivez ces directives pour éviter de vous blesser ou d'endommager la plaque de cuisson de façon permanente.**

- **Ne vous servez pas** du dessus de la plaque de cuisson comme d'une planche à découper.
- **Ne faites pas** glisser des récipients dont le fond est rugueux, comme la fonte, sur la surface en verre. Enlevez toutes les traces immédiatement en suivant la méthode décrite dans la section Nettoyage de la plaque de cuisson.
- **Ne laissez aucun** article qui pourrait fondre entrer en contact avec la surface en vitrocéramique chaude. Si cela se produit, retirez immédiatement l'objet fondu de la zone chaude à l'aide d'une lame de rasoir.
- **Ne posez pas** directement de nourriture sur la surface de la plaque de cuisson lorsque celle-ci est tiède ou chaude.
- **N'utilisez pas** l'appareil si la surface en vitrocéramique est fêlée. Contactez une antenne de service agréée Wolf.
- **Ne posez pas** de dessous-de-plat, d'anneau pour wok ni d'autres objets en métal directement sur la surface en vitrocéramique.
- **N'utilisez pas** de produit à blanchir contenant de l'eau de javel, de l'ammoniaque ou d'autres produits chimiques ou nettoyeurs puissants sur la surface en vitrocéramique.
- **N'utilisez pas** de produits nettoyeurs ou applicateurs abrasifs.
- **N'essuyez pas** la surface en vitrocéramique avec une éponge ou un torchon à vaisselle qui pourrait déposer un film de détergent ; le dessus de la plaque de cuisson se décolorerait pendant le cycle de chauffage suivant.

**MAINTENANCE**

La plaque de cuisson induction est un système étanche équipé d'un ventilateur et ne requiert aucune maintenance interne. Les informations fournies sur le nettoyage et l'entretien portent essentiellement sur la maintenance requise par la surface en vitrocéramique. Toutes les autres opérations de maintenance doivent être confiées à un technicien d'une antenne de service agréée Wolf.

**NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON****DESSUS EN VITROCÉRAMIQUE**

Avant de la nettoyer, verrouillez la plaque de cuisson en appuyant sur le symbole  et en le maintenant enfoncé pendant 3 secondes.


Nettoyez minutieusement la surface avant d'utiliser la plaque de cuisson pour la première fois. Appliquez environ 5 ml de nettoyant non abrasif (du type Crème nettoyante pour plaque de cuisson Elco) sur le dessus en vitrocéramique à l'aide d'un chiffon propre légèrement humide. Enlevez tout résidu du produit nettoyant avec un second chiffon propre. Ensuite, essuyez la surface de la plaque de cuisson avec un chiffon sec pour éliminer toute humidité restante.

La plaque de cuisson devrait être nettoyée après chaque utilisation. Pour éviter les blessures, veillez à ne pas essuyer ou nettoyer les zones chaudes. Il est plus prudent de nettoyer chaque zone de résistance chauffante lorsque le voyant indicateur de surface chaude correspondant s'est éteint.

**CONTOUR DE LA PLAQUE DE CUISSON**

Pour le nettoyage normal suivant chaque utilisation, appliquez un produit nettoyant non abrasif sur le contour en acier inoxydable de la plaque de cuisson et essuyez-le délicatement avec une serviette ou un chiffon propre. Assurez-vous d'enlever tous les résidus de produit nettoyant du contour et de la surface en vitrocéramique avant d'utiliser la plaque de cuisson.

## GUIDE DE DÉPISTAGE DES PANNES

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
<b>La plaque de cuisson ne fonctionne pas du tout</b>	La plaque de cuisson est en mode de verrouillage.	Appuyez sur le symbole  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour déverrouiller le panneau de commande.
	Le dessus de plaque de cuisson n'est pas alimenté en électricité.	Demandez à un électricien de vérifier l'alimentation électrique de la maison.
	Le fusible a grillé ou le circuit a sauté.	Demandez à un électricien de remplacer le fusible ou de rétablir le disjoncteur.
	La plaque de cuisson n'est pas branchée à un circuit électrique adéquat.	Demandez à un électricien de vérifier que la tension voulue alimente la plaque de cuisson.
<b>Les foyers induction ne chauffent pas correctement</b>	La batterie de cuisine utilisée n'est pas correcte.	Choisissez une batterie de cuisine convenant tel qu'indiqué dans la section Choix de la batterie de cuisine page 57.
	Connexion d'alimentation est desserrée.	Demandez à un électricien de resserrer les connexions à la boîte à bornes.
	La plaque de cuisson n'est pas branchée à un circuit électrique adéquat.	Demandez à un électricien de vérifier que la tension voulue alimente la plaque de cuisson.
<b>Le panneau de commande clignote et la plaque de cuisson ne chauffe</b>	La batterie de cuisine utilisée n'est pas compatible.	Choisissez une batterie de cuisine convenant tel qu'indiqué dans la section Choix de la batterie de cuisine page 57.
	L'appareil est peut-être en mode salle d'exposition.	Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à votre revendeur Wolf.

**SERVICE** APRÈS-VENTE

CONTACT

**Site Internet :**  
**wolfappliance.com**

Lorsque vous demandez des renseignements, de la documentation, des pièces de rechange ou un service de dépannage, reportez-vous toujours aux référence et numéro de série de votre votre plaque de cuisson. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit située sur le dessous de la plaque de cuisson. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la figure de votre modèle particulier, pages 46 à 50. Consignez ci-dessous les renseignements fournis sur la plaque des caractéristiques pour consultation ultérieure.

Référence \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'installation \_\_\_\_\_

Nom et numéro de téléphone du dépositaire Wolf

---

**AVANT DE CONTACTER LE SERVICE**  
**APRÈS-VENTE**

Avant de contacter votre antenne de service agréée Wolf, reportez-vous au Guide de dépiage des pannes, page 59. Vérifiez si le fusible ou le disjoncteur de votre maison a sauté ou grillé ou si le branchement électrique de l'appareil a été déconnecté. Une panne d'électricité peut également provoquer une interruption de l'alimentation électrique.

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

**©Wolf Appliance, Inc. tous droits réservés.**



Nel leggere queste informazioni sull'uso e sulla manutenzione, prestare particolare attenzione ai simboli di **ATTENZIONE** e **AVVERTENZA**. Queste informazioni sono importanti per garantire un utilizzo sicuro ed efficiente delle apparecchiature Wolf.

#### **▲ ATTENZIONE**

Segnala i casi in cui possono verificarsi lesioni di lieve entità o danni al prodotto in caso di mancata osservanza.

#### **▲ AVVERTENZA**

Indica un pericolo che potrebbe causare gravi lesioni o morte in caso di mancata osservanza.

All'interno della guida all'uso e alla manutenzione potrebbe essere segnalata, inoltre, una **NOTA IMPORTANTE** che evidenzia informazioni a cui prestare particolare attenzione.

## **GRAZIE**

Acquistando un piano di cottura a induzione Wolf avete dimostrato l'importanza che la qualità e il rendimento delle apparecchiature per la cottura rivestono per voi. Anche noi comprendiamo l'importanza di tali caratteristiche e di conseguenza abbiamo progettato e costruito un piano di cottura con materiale e manodopera di qualità per offrirvi molti anni di servizio affidabile.

## CONTATTI

**Sito Internet:**  
[wolfappliance.com](http://wolfappliance.com)

Probabilmente siete ansiosi di iniziare a cucinare, ma, prima di farlo, vi preghiamo di dedicare qualche minuto alla lettura della Guida all'uso e alla manutenzione del piano di cottura. Indipendentemente dal fatto che siate un cuoco alle prime armi o uno chef esperto, è vantaggioso familiarizzare con le procedure di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli di manutenzione del piano di cottura a induzione Wolf.

# PRECAUZIONI E PROCEDURE DI **SICUREZZA**

## COSA **FARE**

- **NOTA IMPORTANTE: Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'elettrodomestico.**
- **Leggere con cura la guida all'uso e alla manutenzione prima di utilizzare il nuovo piano** di cottura per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- **Assicurarsi che vengano messe in atto le procedure di installazione e manutenzione adeguate.** Rivolgersi a un tecnico specializzato per la corretta installazione e messa a terra dell'elettrodomestico. Chiedere all'installatore di indicare la posizione dell'interruttore automatico o del quadro elettrico qualora fosse necessario scollegare l'unità.
- **Indossare indumenti adeguati.** Non indossare mai indumenti larghi e prestare attenzione affinché nessun materiale infiammabile entri in contatto con la superficie del piano di cottura. 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 la superficie calda del piano di cottura.
- **Selezionare pentole e tegami della misura, del materiale e della tipologia adeguati al particolare tipo di cottura.** L'elettrodomestico è dotato di una o più zone di lavoro di misure diverse. Consultare il capitolo Scelta della batteria di pentole a pagina 76.
- **Tenere sempre i manici delle pentole rivolti verso l'interno,** in modo che non sporgano sulle aree di lavoro adiacenti, dalle zone di cottura 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.

## COSA **NON FARE**

- **Non utilizzare mai il piano di cottura per riscaldare una stanza.**
- **Quando si utilizza il piano di cottura, NON TOCCARE LA SUPERFICIE IN VETROCERAMICA sopra o adiacente alle zone di cottura.** La superficie in vetroceramica potrebbe essere sufficientemente calda da causare ustioni.
- **Non riscaldare mai una pentola vuota.** Potrebbero verificarsi danni al piano di cottura, alla pentola o un surriscaldamento dell'unità.
- **Non riscaldare le pentole** che presentano gocce d'acqua sulla superficie esterna. Le gocce potrebbero cominciare a ribollire e a schizzare. Le pentole devono sempre essere asciutte.
- **Non lasciare bambini incustoditi in prossimità del piano di cottura funzionante.** L'elettrodomestico non è progettato per l'utilizzo da parte di bambini piccoli o persone invalide, a meno che non vengano adeguatamente controllati da una persona responsabile, al fine di utilizzare l'elettrodomestico in assoluta sicurezza. È necessario prestare attenzione affinché i bambini non giochino con l'elettrodomestico. Impedire ai bambini di sedersi o di stare in piedi sull'elettrodomestico.
- **Non custodire oggetti di interesse per i bambini sopra o dietro il piano di cottura,** per evitare che essi si arrampichino sull'elettrodomestico per prenderli.
- **Non fare affidamento sul rilevatore di pentole per spegnere l'elemento di induzione.** Servirsi sempre del pannello di controllo.
- **Non riparare né sostituire alcuna parte dell'elettrodomestico** se non specificamente consigliato nella documentazione di accompagnamento. Per gli interventi di assistenza è necessario rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato Wolf.
- **Non utilizzare acqua sulle fiamme provocate dal grasso.** Soffocare il fuoco o le fiamme o utilizzare un estintore chimico o a schiuma.
- **Non lasciare mai incustodito il piano di cottura se utilizzato ad alte temperature.** Le fuoriuscite o gli schizzi di olio potrebbero causare fumo o fiamme.

### **⚠ AVVERTENZA**

**Non accendere il piano di cottura se la superficie in vetroceramica è rotta o bucata. Per riparare l'elettrodomestico rivolgersi ad un centro di assistenza Wolf autorizzato.**


- **Non conservare materiale infiammabile** vicino alle zone di cottura calde e non lasciare che olio o altre sostanze infiammabili si accumulino sul piano di cottura.
- **Non pulire il piano di cottura ancora caldo e non utilizzare strumenti a vapore per la pulizia.** Se si utilizzano spugne o panni umidi, attendere che il piano di cottura si sia raffreddato a sufficienza per evitare ustioni da vapore. Se applicati a superfici molto calde, alcuni detergenti possono produrre fumi nocivi. Consultare il capitolo Manutenzione del piano di cottura a pagina 77.
- **Non collocare oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sul piano di cottura.** Potrebbero surriscaldarsi e causare ustioni.

### **⚠ AVVERTENZA**

**Non utilizzare fogli di alluminio per rivestire il piano di cottura.**

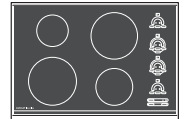


PIANI DI COTTURA A **INDUZIONE CON TELAIO**

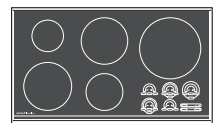
- Finitura decorativa classica in acciaio inossidabile
- La superficie in vetroceramica nera è facile da pulire, resistente ai graffi, alle macchie, agli urti e al calore
- Le zone di cottura a induzione a elevata efficienza offrono potenza e controllo
- I piani cottura a induzione riscaldano le pentole e non la superficie in vetroceramica, per garantire una superficie più fredda e sicura
- I sensori di rilevamento—delle pentole vengono attivati solo se una pentola compatibile con le tecnologie a induzione viene posizionata sul piano di cottura
- La funzione Hi-Power aumenta la potenza sulla zona di cottura
- La temperatura massima non viene mai superata, per garantire un livello di calore consono alla superficie in vetroceramica
- Comandi tattili illuminati con illuminazione graduata, frequenza e volume audio regolabili
- Indicatore del surriscaldamento della superficie presente nel pannello di controllo
- Il piano di cottura dotato della modalità—di blocco può essere bloccato, in modo che nessuna zona di cottura possa essere accesa
- Il dispositivo di spegnimento universale  disattiva tutte le zone di cottura
- Timer con conto alla rovescia da 1 a 99 minuti
- Certificato CE



**Modello ICBC151/S**



**Modello ICBC301/S**

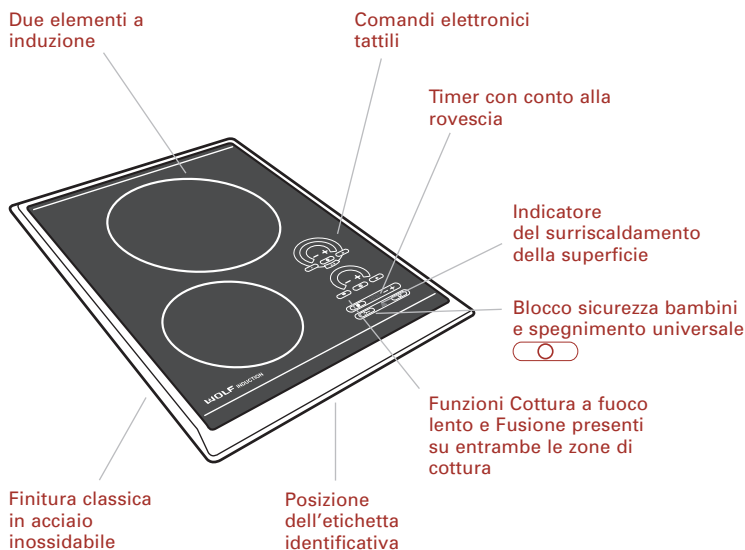


**Modello ICBC361/S**

Sistema a induzione controllato da JAEGER HIFLUX®

MODELLO ICBC151/S

**Piano di cottura a induzione da 381 mm**



PIANI DI COTTURA A **INDUZIONE**  
**CON TELAIO**

**PIANO DI COTTURA A INDUZIONE**  
**DA 381 mm**

- Due zone di cottura a induzione
- Alimentazione massima della zona di cottura: 1800 W con alimentazione di 3000 W e 1200 W
- La funzione Hi-Power aumenta l'alimentazione sulla zona di cottura posteriore, deviandola dalla zona anteriore.
- Impostazione per la cottura a fuoco lento presente in tutte le zone di cottura
- Impostazione per la fusione presente nella zona di cottura anteriore

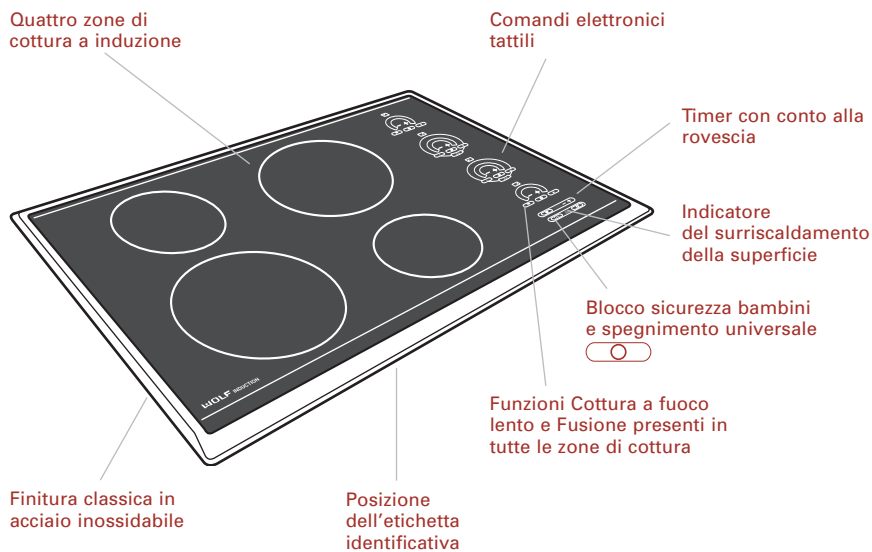
**PIANO DI COTTURA A INDUZIONE**  
**DA 762 mm**

- Quattro zone di cottura a induzione
- Alimentazione massima della zona di cottura: (2) 1800 W con alimentazione di 3000 W e (2) 1200 W
- La funzione Hi-Power aumenta a 1800 W l'alimentazione della zona di cottura, deviandola dalle zone di cottura adiacenti
- Impostazione per la cottura a fuoco lento presente in due zone di cottura
- Funzione per la fusione presente in due zone di cottura

---

**MODELLO ICBCT301/S**

**Piano di cottura a induzione con telaio da 762 mm**



PIANI DI COTTURA A **INDUZIONE**  
**CON TELAIO**

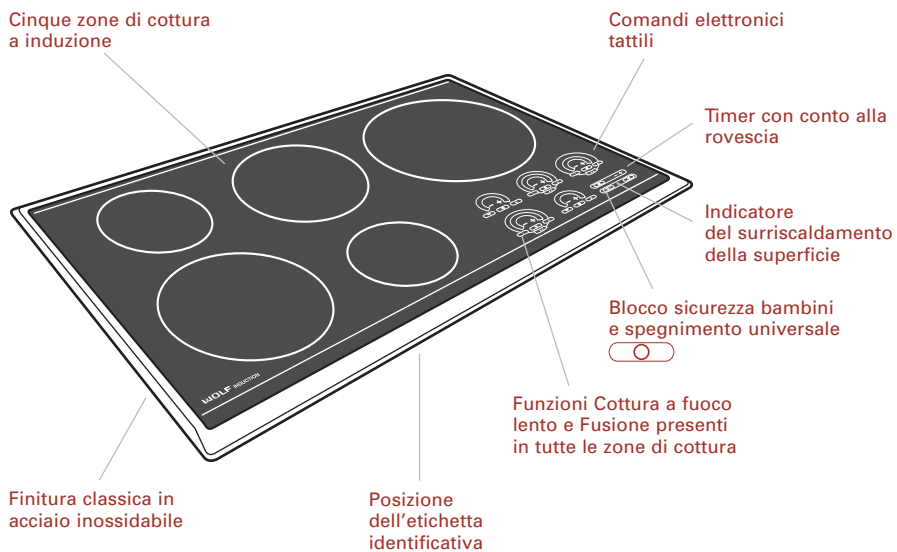
**PIANO DI COTTURA A INDUZIONE DA**  
**914 mm**

- Cinque zone di cottura a induzione
- Alimentazione massima della zona di cottura:  
3000 W con alimentazione da 4000 W, (2) 1800 W  
con alimentazione da 3000 W e (2) 1200 W
- La funzione Hi-Power aumenta a 1800 W  
l'alimentazione della zona di cottura, deviandola  
dalle zone di cottura adiacenti —La zona di  
cottura a 4000 W non devia l'alimentazione dalla  
zona adiacente per aumentare la temperatura
- Impostazione per la cottura a fuoco lento  
presente in tre zone di cottura
- Funzione per la fusione presente in due zone  
di cottura

---

**MODELLO ICBCT361/S**

**Piano di cottura a induzione con telaio da 914 mm**




PIANO COTTURA A **INDUZIONE**  
**SENZA TELAIO**



**Modello ICBCT30IU**



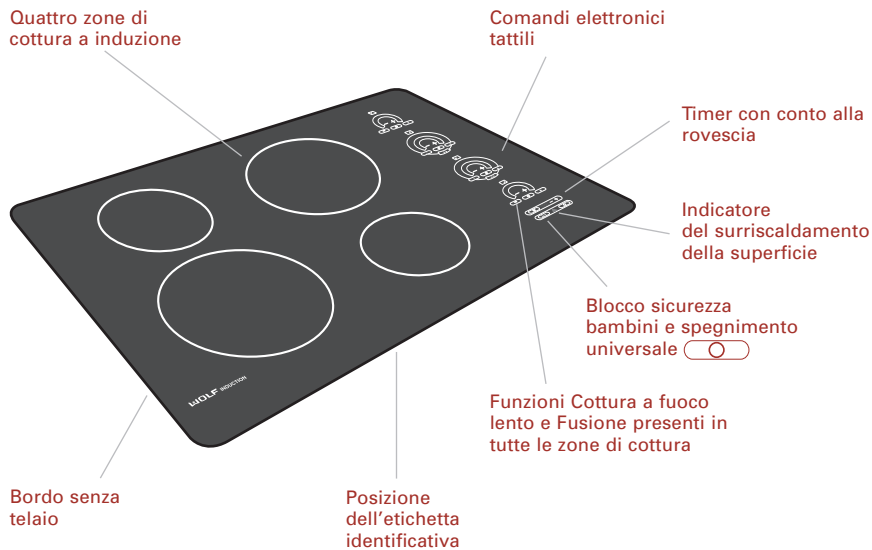
**Modello ICBCT36IU**

- Può essere montato a filo con la superficie del piano di lavoro o come installazione senza telaio sulla sommità della superficie del piano di lavoro
- La superficie in vetroceramica nera è facile da pulire, resistente ai graffi, alle macchie, agli urti e al calore
- Le zone di cottura a induzione a elevata efficienza offrono potenza e controllo
- I piani cottura a induzione riscaldano le pentole e non la superficie in vetroceramica, per garantire una superficie più fredda e sicura
- I sensori di rilevamento—delle pentole vengono attivati solo se una pentola compatibile con le tecnologie a induzione viene posizionata sul piano di cottura
- La funzione Hi-Power aumenta la potenza sulla zona di cottura
- La temperatura massima non viene mai superata, per garantire un livello di calore consono alla superficie in vetroceramica
- Comandi tattili illuminati con illuminazione graduata, frequenza e volume audio regolabili
- Indicatore di surriscaldamento della superficie presente nel pannello di controllo
- Il piano di cottura dotato della modalità—di blocco può essere bloccato, in modo che nessuna zona di cottura possa essere accesa
- Il dispositivo di spegnimento universale  disattiva tutte le zone di cottura
- Timer con conto alla rovescia da 1 a 99 minuti
- Certificato CE

Sistema a induzione controllato da JAEGER HIFLUX®

MODELLO ICBCT30IU

**Piano di cottura a induzione senza telaio da 762 mm**



PIANO COTTURA A **INDUZIONE**  
**SENZA TELAIO**

PIANO DI COTTURA SENZA TELAIO  
DA 762 mm

- Quattro zone di cottura a induzione
- Alimentazione massima della zona di cottura:  
(2) 1800 W con alimentazione di 3000 W e  
(2) 1200 W
- La funzione Hi-Power aumenta a 1800 W  
l'alimentazione della zona di cottura, deviandola  
dalle zone di cottura adiacenti
- Impostazione per la cottura a fuoco lento  
presente in due zone di cottura
- Funzione per la fusione presente in due zone di  
cottura

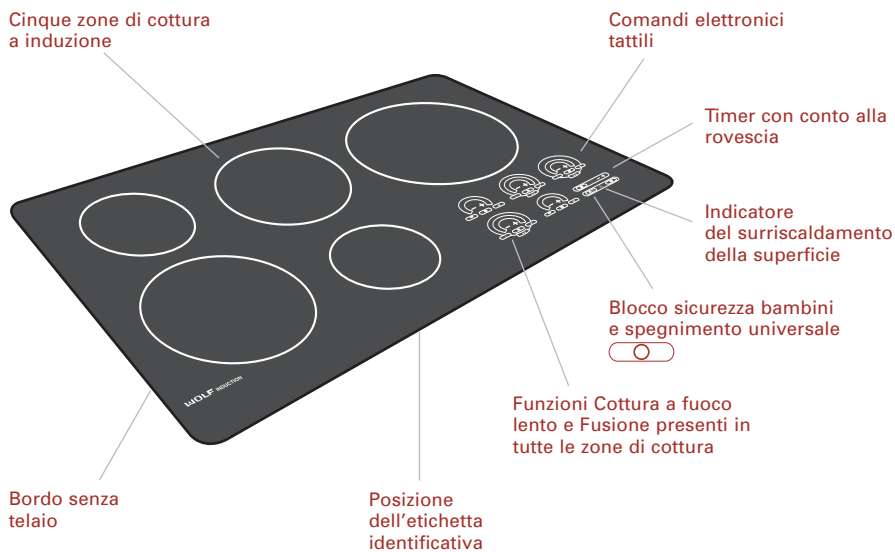
PIANO DI COTTURA SENZA TELAIO  
DA 914 mm

- Cinque zone di cottura a induzione
- Alimentazione massima della zona di cottura:  
3000 W con alimentazione da 4000 W, (2) 1800 W  
con alimentazione da 3000 W e (2) 1200 W
- La funzione Hi-Power aumenta a 1800 W  
l'alimentazione della zona di cottura, deviandola  
dalle zone di cottura adiacenti. La zona di cottura  
a 4000 W non devia l'alimentazione dalla zona  
adiacente per aumentare la temperatura
- Impostazione per la cottura a fuoco lento  
presente in tre zone di cottura
- Funzione per la fusione presente in due zone di  
cottura

---

MODELLO ICBCT361U

**Piano di cottura a induzione senza telaio da 914 mm**



**LA COTTURA A INDUZIONE**

La cottura a induzione è stata utilizzata per decenni in Europa da professionisti e privati alla ricerca delle prestazioni migliori.

Nella cottura a induzione, l'elettricità passa attraverso una serpentina, generando un campo magnetico sotto al piano di cottura in vetroceramica.

Quando si posiziona una pentola in ghisa o in acciaio inossidabile magnetico sulla superficie in vetroceramica, le correnti vengono indotte allo strumento di cottura, generando un calore istantaneo grazie alla resistenza della pentola. La tecnica dell'induzione funziona solo con vasellame in materiali magnetici, come la ghisa e l'acciaio inossidabile magnetico (non è possibile utilizzare pentole in alluminio o in rame). Per sapere se le proprie pentole possono essere utilizzate per la cottura a induzione basta applicare un magnete sul fondo della pentola. Se il magnete resta attaccato al fondo della pentola, questa può essere utilizzata per la cottura a induzione.

**VANTAGGI DELLA COTTURA A INDUZIONE**

**Rapidità.** Riscaldamento immediato. Adattamento immediato. Nessun passaggio lento dalla fase di riscaldamento a quella di raffreddamento. Processo di riscaldamento più rapido del 50% rispetto ai piani di cottura a gas o elettrici.

**Controllabilità.** Cottura omogenea con distribuzione uniforme del calore (nessun punto troppo caldo o bruciato). Le salse e il cioccolato possono essere sciolti alla potenza di 50 watt e il sistema Hi-Power, con un semplice comando tattile, consente di bollire l'acqua in quasi metà del tempo.


**Risparmio energetico.** L'energia viene fornita direttamente alla pentola di cottura, in modo che l'80-90% dell'energia elettrica utilizzata serva esclusivamente per cucinare. Ciò permette di avere una cucina e un piano di cottura più freschi.





**Facile da pulire.** La superficie di cottura resta relativamente fresca, in modo che i materiali fuoriusciti dalle pentole non brucino e non di appiccichino alle zone di cottura. La superficie risulta calda dopo aver rimosso una pentola che contiene cibi caldi. Prima di pulire con acqua e sapone, attendere il raffreddamento della superficie.

**PANNELLO DI CONTROLLO**  
ILLUMINATO

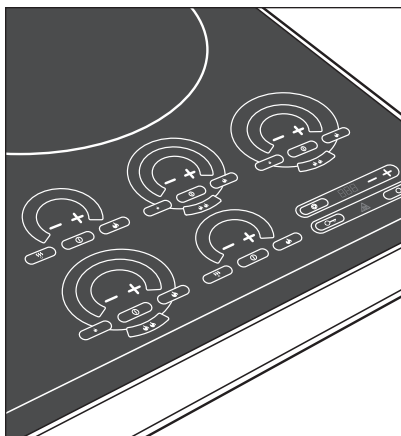
Il pannello di controllo del piano di cottura a induzione si illumina per visualizzare immediatamente una o più zone di cottura in uso. Il pannello di controllo presenta comandi tattili con illuminazione di controllo graduata. L'illustrazione che segue mostra il pannello di controllo del Modello ICBCT36I/S.

**MODALITÀ** DI FUNZIONAMENTO**MODALITÀ** DI BLOCCO

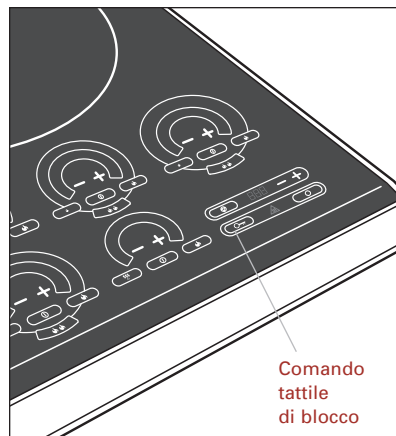
Se il piano di cottura rimane non utilizzato per oltre 5 minuti, entra automaticamente in **modalità di blocco**. In **modalità di blocco**, tutti i comandi del pannello di controllo vengono disattivati e tutte le zone di cottura vengono spente. Una spia sempre accesa sul simbolo  indica che l'unità è bloccata.

- **Per bloccare il pannello di controllo**, toccare e tenere premuto il simbolo  per 4,5 secondi. L'unità emette un segnale acustico tre volte e la spia sul simbolo  si accende. L'unità di controllo è ora in **modalità di blocco**.
- **Per sbloccare il pannello di controllo**, toccare e tenere premuto il simbolo  per 3 secondi. L'unità emette un segnale acustico due volte e la spia sul simbolo  si spegne. L'unità di controllo è ora in **modalità di sospensione**.

**NOTA IMPORTANTE:** quando l'elettrodomestico viene acceso per la prima volta o in caso di un'interruzione dell'alimentazione, il piano di cottura attiva automaticamente la **modalità di blocco**.





Pannello di controllo tattile illuminato






Comando tattile modalità di blocco

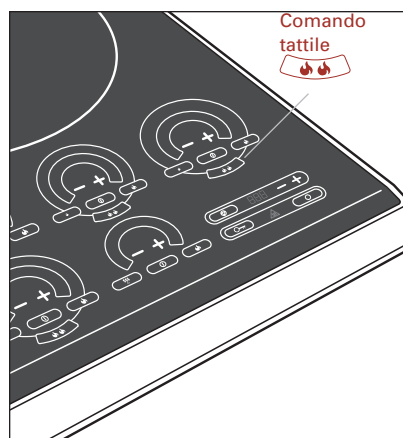
**MODALITÀ** DI FUNZIONAMENTO**MODALITÀ** DI SOSPENSIONE

Dopo aver sbloccato il pannello di controllo, come descritto per la modalità di blocco, l'unità entra nella **modalità di sospensione** del funzionamento. Gli unici comandi tattili validi sono , le funzioni  e di regolazione del timer.

**MODALITÀ** HI-POWER

**La funzione Hi-Power aumenta** l'alimentazione su una zona di cottura, deviandola da una zona adiacente. L'unica eccezione è rappresentata dalla zona di cottura a 4000 W nel piano di cottura a induzione da 914 mm che non devia l'alimentazione da un'altra zona di cottura. Questa modalità è adatta per friggere o per bollire rapidamente l'acqua.


**Per attivare la modalità Hi-Power**, toccare il comando  per la zona di cottura, poi toccare . Ove possibile l'alimentazione viene automaticamente deviata da una zona di cottura adiacente verso la zona selezionata e il rendimento complessivo  della zona adiacente viene ridotto. La riduzione dell'alimentazione viene visualizzata nel pannello di controllo.



**Comando tattile modalità Hi-Power**



**INDICATORE DEL SURRISCALDAMENTO DELLA SUPERFICIE**

Come precauzione di sicurezza, quando la temperatura della superficie di una delle zone di cottura supera i 65 °C,  viene accesa una spia che rileva il surriscaldamento della superficie. Viene visualizzato nel pannello di controllo. La spia resta accesa fino a quando la temperatura dell'intera superficie cala, raggiungendo un livello di sicurezza. Anche se i sensori di controllo del piano di cottura sono spenti, l'utente viene avvertito che l'area del piano di cottura è ancora molto calda.

**AZIONAMENTO INIZIALE**

Prima di azionare il piano di cottura per la prima volta, leggere integralmente la guida all'uso e alla manutenzione.

Pulire la superficie del piano di cottura, come descritto nel capitolo sulla pulizia della superficie in vetroceramica a pagina 77. La superficie del piano di cottura deve essere completamente pulita, soprattutto per evitare l'adesione di alimenti alla superficie in vetroceramica.

Durante il primo utilizzo del nuovo piano di cottura a induzione è possibile che si generi un leggero odore di bruciato e che si veda un fumo leggero. Entrambe queste condizioni sono normali nel caso di piani di cottura nuovi con superficie in vetroceramica.

È possibile che venga emesso un suono quando il piano di cottura viene azionato. Questo è normale.

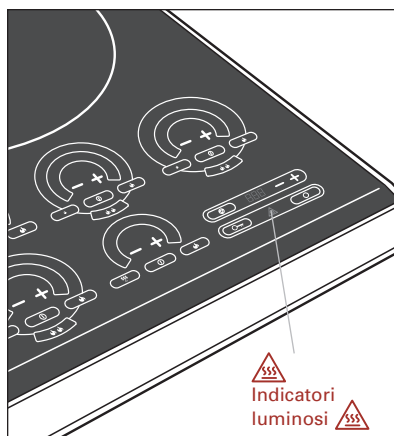
**NOTA IMPORTANTE:** quando il piano di cottura viene azionato per la prima volta, l'unità viene attivata direttamente in **modalità di blocco**. Per sbloccare il pannello di controllo, consultare il capitolo Modalità di blocco a pagina 71.

**⚠ ATTENZIONE**

**Accertarsi che la superficie del piano di cottura sia pulita e asciutta prima della messa in funzione.**


**⚠ ATTENZIONE**

**Non appoggiare utensili di cottura molto caldi direttamente sul pannello di controllo.**







**Indicatore del surriscaldamento della superficie**





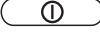
**FUNZIONAMENTO DEL PIANO DI COTTURA**

**Per attivare una zona di cottura,**  toccare il comando tattile che corrisponde alla zona che si intende utilizzare. Il diagramma a barre che indica la potenza comincia a lampeggiare e visualizza 8 led indicatori. Fare riferimento all'illustrazione seguente.


**Per completare l'attivazione,** toccare uno dei seguenti simboli o comandi tattili per il controllo della zona mentre il diagramma a barre sta ancora lampeggiando:

- Toccare il simbolo "+" o "-" per impostare la potenza del calore su 25% e completare l'attivazione.
- Toccare  per impostare la potenza sui valori di riscaldamento alti e completare l'attivazione.
- Toccare  o  per impostare la potenza sui valori di riscaldamento minimi e completare l'attivazione.
- Toccare  per impostare la potenza sul livello massimo e completare l'attivazione.

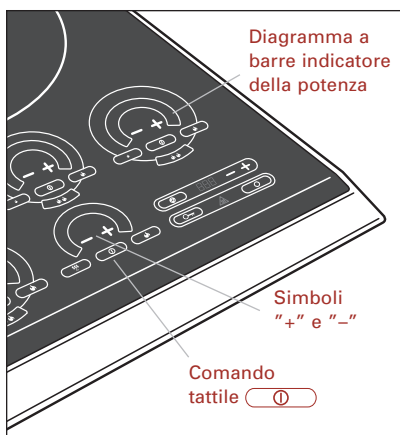
**Per modificare le impostazioni di riscaldamento** — la zona di cottura viene attivata e l'indicatore dell'alimentazione resta acceso continuamente:

- Toccare "+" per aumentare l'impostazione di riscaldamento, preselezionando una o due barre sul diagramma a barre dell'alimentazione.
- Toccare "-" per ridurre l'impostazione di riscaldamento, preselezionando una o due barre sul diagramma a barre che indica l'alimentazione.
- Toccare  per aumentare le impostazioni del riscaldamento direttamente su valori elevati.
- Toccare  per passare alla **modalità Hi-Power**.
- Toccare  o  per ridurre le impostazioni di riscaldamento direttamente al valore minimo.
- Toccare  per spegnere la zona di cottura.

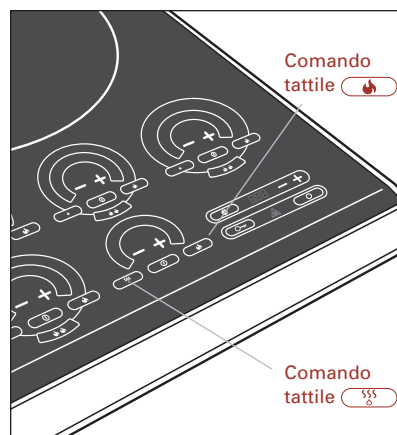
**NOTA IMPORTANTE:** se sulla zona di cottura a induzione non vengono posizionate pentole o vengono posizionate pentole incompatibili dopo l'attivazione, il pannello di controllo lampeggia per 30 secondi e quindi la zona di cottura si spegne automaticamente.

**NOTA IMPORTANTE:** per spegnere rapidamente tutte le zone di cottura, utilizzare il comando tattile universale  nella parte inferiore del pannello di controllo. Fare riferimento all'illustrazione seguente.

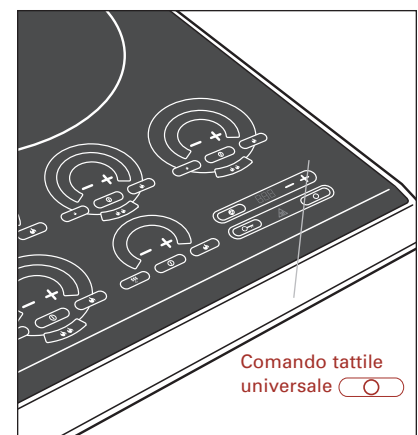
L'illustrazione che segue mostra il pannello di controllo del Modello ICBCT36I/S.



Attivazione zona di cottura a induzione




Impostazioni del calore



Comando di SPEGNIMENTO universale



**FUNZIONAMENTO DEL TIMER**

Il piano di cottura a induzione è dotato di un timer per il conto alla rovescia situato nel pannello di controllo. Il timer può essere impostato su incrementi di un minuto, da 1 a 99. Una volta impostato, il tempo restante compare nel pannello di controllo durante il conto alla rovescia. Il timer può essere utilizzato in qualsiasi modalità, ad eccezione della **modalità di blocco**.

- **Per attivare il timer**, toccare "+" sul dispositivo di controllo del timer.
- Toccare e tenere premuto "+" o "-" fino a quando non si raggiunge il tempo desiderato. Il timer viene attivato 3 secondi dopo l'ultima modifica dei valori.
- Quando il timer arriva a 0, l'unità emette un segnale acustico. Il campanello continua ad emettere un suono acustico fino a quando viene premuto .


**CONTROLLO AUDIO**

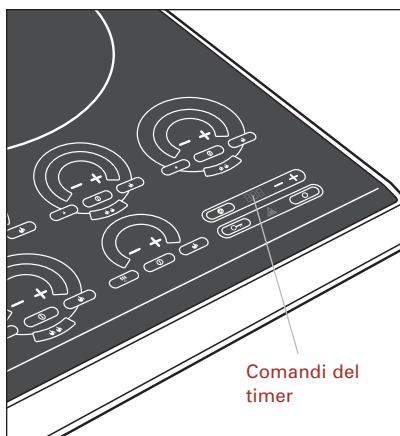
Il piano di cottura a induzione è in grado di modificare il volume e la frequenza o il tono dei comandi tattili tramite l'opzione utente, attivata attraverso i dispositivi di controllo del timer.

- **Per attivare l'opzione utente**, il piano di cottura deve essere in **modalità di sospensione**.
- Toccare e tenere premuto il tasto  per 3 secondi per attivare l'opzione di regolazione del volume. Lo schermo a tre cifre visualizza "Uol".
- Toccare e tenere premuto il tasto  per 5 secondi per attivare l'opzione di regolazione della frequenza. Lo schermo a tre cifre visualizza "FRE".

Volume e frequenza vengono regolati utilizzando i comandi tattili "+" e "-" del timer. Un tocco equivale a un aumento o una riduzione di volume o frequenza. Il diagramma a barre indicatore dell'alimentazione della zona di cottura posteriore a 1800/3000 W indica lo stato attuale del volume o della frequenza e viene modificato in base ai dati immessi dall'utente. (1 barra = basso, 8 barre = medio e 16 barre = alto).

Man mano che volume e frequenza vengono regolati, il piano di cottura emette un segnale acustico per ciascuna modifica. Il segnale acustico rappresenta il livello di volume/frequenza visualizzato al momento dal diagramma a barre.

- **Per uscire dall'opzione utente e tornare alla modalità di sospensione**, toccare .
- Oppure, se il tasto viene toccato per 10 secondi, il livello viene memorizzato e il piano di cottura torna alla **modalità di sospensione**.



**Timer con conto alla rovescia**

**SCELTA DELLA BATTERIA DA CUCINA**

La scelta della batteria di pentole è fondamentale per il rendimento della cottura a induzione. Nella scelta della batteria di pentole, attenersi alle seguenti linee guida:

- Il fondo delle pentole deve essere di materiale ferroso (contenente ferro). Le pentole in alluminio, rame, vetro e in alcuni tipi di acciaio inossidabile non sono adatte alla cottura a induzione;
- Per la cottura a induzione è necessario utilizzare pentole in acciaio inossidabile o in ghisa. Per sapere se le proprie pentole possono essere utilizzate per la cottura a induzione basta applicare un magnete sul fondo della pentola. Se il magnete resta attaccato al fondo della pentola, questa può essere utilizzata per la cottura a induzione;
- Scegliere pentole con un diametro che corrisponda al diametro della zona di cottura a induzione. La pentola posizionata sulla zona di cottura non deve superare l'anello posto intorno alla zona di cottura. Consultare la guida per la scelta della batteria di pentole;
- Evitare di scegliere pentole e casseruole con fondi irregolari o tondeggianti. Alcune pentole particolari, come wok, pentole a pressione, dispositivi di inscatolamento e friggitrice, devono essere selezionate con attenzione, al fine di rispondere a tutti i requisiti della cottura a induzione.

**NOTA IMPORTANTE:** i termometri magnetici e digitali possono visualizzare valori imprecisi.

**NOTA IMPORTANTE:** il rendimento dipende dal materiale delle pentole. Per un rendimento ottimale si consiglia di utilizzare pentole con un diametro corrispondente al diametro della zona di cottura.

Consultare il proprio rivenditore di pentole per individuare la batteria che meglio si adatta alla cottura a induzione.

PULIZIA DEL **PIANO DI COTTURA**

## PULIZIA DELLA SUPERFICIE IN VETROCERAMICA

**⚠ ATTENZIONE**

**Attenersi a queste linee guida per evitare lesioni e prevenire danni permanenti al piano di cottura.**


- **Non** usare il piano di cottura come tagliere.
- **Non** trascinare pentole dal fondo ruvido, come quelle in ghisa, lungo la superficie in vetroceramica. Rimuovere immediatamente gli eventuali segni, utilizzando il metodo descritto nel capitolo Pulizia del piano di cottura.
- **Evitare** il contatto di qualsiasi materiale che potrebbe fondersi con la superficie in vetroceramica molto calda. In tal caso, rimuovere subito il materiale subito dalla zona di cottura calda utilizzando un raschietto.
- **Non** appoggiare gli alimenti direttamente sulla superficie del piano di cottura caldo.
- **Non** azionare il piano di cottura se la superficie in vetroceramica è rotta. Rivolgersi a un centro di assistenza Wolf autorizzato.
- **Non** appoggiare un treppiedi, un anello di supporto per wok o un'altra base in metallo direttamente sulla superficie del piano di cottura.
- **Non** applicare candeggina, ammoniaca o altra sostanza chimica o detersivi aggressivi sulla superficie del piano di cottura.
- **Non** utilizzare detersivi o applicatori aggressivi.
- **Non** pulire la superficie del piano di cottura con una spugna o un panno che potrebbero lasciare uno strato di detersivo; questo potrebbe infatti causare la decolorazione del piano di cottura durante il successivo riscaldamento.

## MANUTENZIONE

Il piano di cottura a induzione consiste in un sistema monoblocco che contiene una ventola di raffreddamento e che non richiede manutenzione interna. La guida alla pulizia e alla manutenzione descrive le procedure di manutenzione necessarie alla superficie in vetroceramica. Tutte le altre procedure di manutenzione devono essere effettuate da un centro di assistenza Wolf autorizzato.

PULIZIA DEL **PIANO DI COTTURA**

## SUPERFICIE IN VETROCERAMICA

Prima della pulizia bloccare il piano di cottura, toccando e tenendo premuto il simbolo  per 3 secondi.

Pulire con cura la superficie prima di azionare il piano di cottura per la prima volta. Applicare 5 ml circa di detersivo non abrasivo (come Elco Cook Top Cleaning Creme) sulla superficie in vetroceramica, utilizzando un panno pulito e appena inumidito. Utilizzare un secondo panno pulito per eliminare eventuali residui di detersivo. Pulire la superficie del piano di cottura con un panno asciutto per eliminare completamente eventuali tracce di umidità.

Il piano di cottura deve essere pulito dopo ogni utilizzo. Onde evitare lesioni alle persone, evitare accuratamente di pulire le zone ancora calde. Prima di pulire le varie zone di cottura, attendere che l'indicatore del surriscaldamento della superficie si sia spento.

## TELAIO DEL PIANO DI COTTURA

Per la pulizia generale dopo ogni utilizzo, applicare un detersivo non abrasivo al telaio del piano di cottura in acciaio inossidabile e pulire delicatamente con uno strofinaccio pulito. Prima di utilizzare il piano di cottura, accertarsi di aver eliminato tutti i residui di detersivo dal telaio e dalla superficie in vetroceramica.

GUIDA ALLA **RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**

<b>PROBLEMA</b>	<b>PROBABILE CAUSA</b>	<b>CORREZIONE</b>
<b>Il piano di cottura non funziona</b>	Il piano di cottura è in modalità di blocco.	Toccare e tenere premuto il simbolo per 3 secondi per sbloccare il pannello di controllo.
	Il piano di cottura non viene alimentato elettricamente.	Chiedere a un elettricista di controllare l'alimentazione dell'abitazione.
	Il fusibile o l'interruttore sono bruciati l'interruttore è scattato.	Chiedere a un elettricista di il sostituire fusibile o di ripristinare il circuito elettrico.
	Il piano di cottura non è collegato a un circuito elettrico adeguato.	Chiedere a un elettricista di controllare che al piano di cottura sia applicata la tensione giusta.
<b>Le zone di cottura a induzione non riscaldano correttamente</b>	Sono state utilizzate pentole inadeguate.	Scegliere la pentola giusta evidenziata nel capitolo Scelta della batteria di pentole a pagina 76.
	Collegamento dell'alimentazione elettrica i collegamenti alla morsetteria.	Chiedere a un elettricista di stringere non presente.
	Il piano di cottura non è collegato a un circuito elettrico adeguato.	Chiedere ad un elettricista di controllare che al piano di cottura sia applicata la tensione giusta.
<b>Il pannello di controllo lampeggia e il piano di cottura non scalda correttamente</b>	Vengono utilizzate pentole inadeguate.	Scegliere la pentola giusta evidenziata nel capitolo Scelta della batteria di pentole a pagina 76.
	L'unità potrebbe essere in modalità per i dettagli.	Rivolgersi al rivenditore Wolf esposizione.

## **INFORMAZIONI SUL SERVIZIO DI ASSISTENZA**

Per richiedere informazioni, manuali, pezzi di ricambio o assistenza, comunicare sempre il numero di modello e di serie del piano di cottura. Queste informazioni sono riportate sull'etichetta identificativa del prodotto che si trova sul lato inferiore del piano di cottura. Per individuare la posizione dell'etichetta identificativa, consultare l'illustrazione per il modello specifico a pagina 65-69. Annotare le informazioni riportate di seguito per il futuro riferimento.

N. di modello \_\_\_\_\_

N. di serie \_\_\_\_\_

Data di installazione \_\_\_\_\_

Distributore Wolf e telefono  
\_\_\_\_\_

## **PRIMA DI RICHIEDERE ASSISTENZA**

Prima di chiamare il centro di assistenza locale Wolf autorizzato, consultare la Guida alla risoluzione dei problemi a pagina 78. Controllare che il fusibile non sia bruciato o che l'interruttore generale non sia scattato e che il collegamento elettrico all'elettrodomestico sia attivo. Il servizio potrebbe essere interrotto anche a causa di blackout.

## CONTATTI

**Sito Internet:**  
[wolfappliance.com](http://wolfappliance.com)

**Le informazioni e le immagini contenute in questa guida sono protette da copyright di Wolf Appliance, Inc., consociata di Sub-Zero, Inc. Questo documento e le informazioni o le immagini qui contenute non potranno essere copiate o utilizzate, in parte o nella loro interezza, senza l'esplicito consenso scritto di Wolf Appliance, Inc., consociata di Sub-Zero, Inc.**

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



**Achten Sie beim Lesen dieser Bedienungs- und Pflegeanleitung bitte besonders auf die Symbole „VORSICHT“ und „ACHTUNG“. Diese Informationen sind für den sicheren und effizienten Betrieb von Wolf-Geräten wichtig.**

#### **▲ VORSICHT**

**weist auf eine Situation hin, in der geringfügige Verletzungen oder Produktschäden auftreten, wenn Sie die Anweisungen nicht befolgen.**

#### **▲ ACHTUNG**

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

**Darüber hinaus enthält diese Bedienungs- und Pflegeanleitung WICHTIGE HINWEISE auf besonders wichtige Informationen.**



## **VIELEN DANK**

Mit dem Kauf eines Induktionskochfeldes von Wolf haben Sie gezeigt, dass Sie großen Wert auf Qualität und Leistung Ihrer Küchengeräte legen. Weil wir uns dessen bewusst sind, haben wir für die Konstruktion und Herstellung Ihres Kochfeldes hochwertige Materialien bei höchster Verarbeitungsqualität verwendet, damit es Ihnen jahrelang treue Dienste leisten kann.

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. Egal ob Sie Anfänger oder erfahrener Koch sind, Sie sollten sich mit sicheren Arbeitspraktiken, den besonderen Merkmalen sowie unseren Empfehlungen für die Bedienung und Pflege Ihres Induktionskochfeldes von Wolf vertraut machen.

## KONTAKT- INFORMATIONEN

**Website:**  
[wolfappliance.com](http://wolfappliance.com)

# SICHERHEITSHINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN

## WAS ZU TUN IST

- **WICHTIGER HINWEIS:** Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät benutzen.
- **Lesen Sie diese Bedienungs- und Pflegeanleitung sorgfältig, bevor Sie Ihr neues Kochfeld benutzen,** um der Gefahr von Brand, Stromschlag oder Personenschäden vorzubeugen.
- **Achten Sie auf ordnungsgemäße Installation und Wartung.** Das Gerät muss von einem qualifizierten Fachmann ordnungsgemäß angeschlossen und geerdet werden. Lassen Sie sich von Ihrem Installierer zeigen, wo sich der Sicherungskasten befindet, damit Sie wissen, wo Sie die Stromversorgung unterbrechen können.
- **Tragen Sie geeignete Kleidung.** Lose Teile der Kleidung oder andere brennbare Materialien dürfen nicht mit der Kochfläche 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 Kochflächen 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 einem oder mehreren Platten-elementen unterschiedlicher Größe ausgestattet. Siehe die Anleitung zur Auswahl des Kochgeschirrs auf Seite 95.
- **Die Topfgriffe immer nach innen drehen,** damit sie nicht über angrenzende Arbeitsflächen, Induktionselemente 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.

## WAS MAN **NICHT TUN DARF**

- **Auf keinen Fall das Kochfeld zum Beheizen des Raums verwenden.**
- **Bei der Verwendung des Kochfelds AUF KEINEN FALL DIE GLASFLÄCHE direkt über oder neben den Induktionselementen berühren.**  
Die Glasfläche kann so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursacht, wenn ein Topf mit heißem Inhalt vom Element genommen wird.
- **Auf keinen Fall einen leeren Topf aufheizen.** Das Kochfeld oder das Kochgeschirr kann dabei beschädigt und das Gerät kann überhitzt werden.
- **Kein Kochgeschirr aufheizen**, wenn sich Wassertröpfchen auf dem Element befinden. Die Tröpfchen könnten zu kochen beginnen und spritzen. Kochgeschirr sollte stets trocken sein.
- **Kinder nie allein oder unbeaufsichtigt lassen, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.** Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Kindern unter 8 Jahren oder gebrechlichen Personen gedacht, es sei denn, diese werden von einer verantwortungsbewussten Person beaufsichtigt, um sicherzustellen, dass sie das Gerät sicher benutzen können. Kleinkinder sollten beaufsichtigt werden, damit sichergestellt werden kann, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Kindern nie erlauben, sich auf das Gerät zu setzen oder zu stellen.
- **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.
- **Verlassen Sie sich nicht darauf, dass die Topferkennung das Induktionselement ausschaltet.** Immer die Schaltblende verwenden.
- **Teile des Gerätes nur reparieren oder ersetzen**, wenn dies in der beigefügten Dokumentation speziell empfohlen wird. Alle Servicearbeiten sollten von einem Wolf-Kundendienst-zentrum veranlasst werden.
- **Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen.** Die Flamme ersticken oder eine Trockenchemikalie bzw. einen Löschschaum verwenden.
- **Das Kochfeld nie unbeaufsichtigt lassen, wenn Sie hohe Einstellungen verwenden.** Überlaufende Flüssigkeiten und Fette können Rauch erzeugen oder sich entzünden.

### **⚠ ACHTUNG**

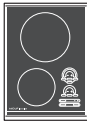
**Das Kochfeld nicht in Betrieb nehmen, wenn die Keramikglasplatte zerbrochen oder stark zerfressen ist. Beauftragen Sie ein von Wolf autorisiertes Kundendienstzentrum mit der Reparatur des Geräts.**

- **Keine brennbaren Materialien in der Nähe von heißen Komponenten aufbewahren** und kein Fett bzw. keine anderen brennbaren Stoffe auf dem Kochfeld ansammeln lassen.
- **Keinen Dampfreiniger verwenden bzw. das Kochfeld nicht reinigen, wenn 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. Bei manchen Reinigern bilden sich giftige Dämpfe, wenn sie auf heißen Flächen benutzt werden. Siehe den Abschnitt zur Reinigung des Kochfeldes auf Seite 96.
- **Keine Metallobjekte wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld legen.** Sie können so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen.

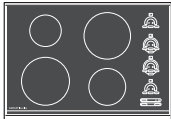
### **⚠ ACHTUNG**

**Keine Aluminiumfolie oben auf dem Kochfeld verwenden.**

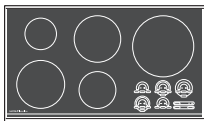
**INDUKTIONSKOCHFELDER MIT RAHMEN**




**Modell ICBCT151/S**



**Modell ICBCT301/S**

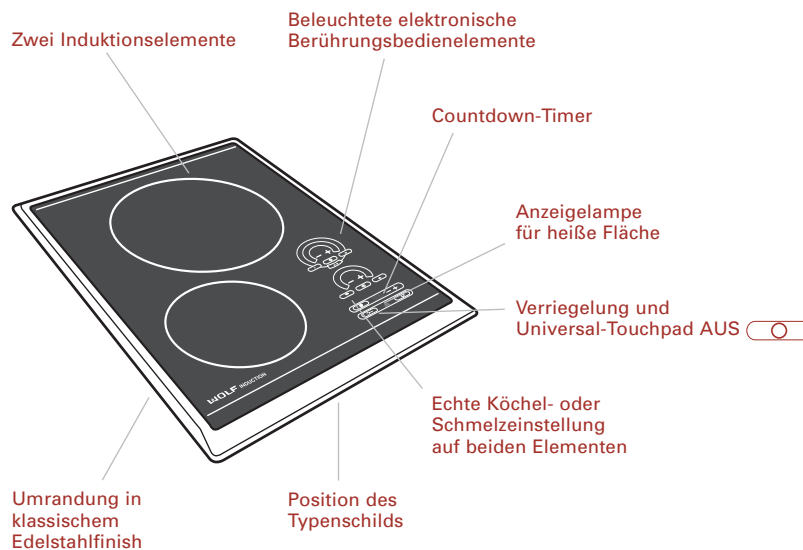


**Modell ICBCT361/S**

- Umrandung in klassischem Edelstahlfinish
- Die leicht zu reinigende, schwarze Keramikglasfläche ist kratz-, flecken-, stoß- und hitzebeständig
- Hocheffiziente Induktionselemente liefern Leistung und Regelungsmöglichkeiten
- Induktionselemente beheizen die Töpfe, nicht das Glas, was für eine kühlere, sicherere Kochfläche sorgt
- Die Geschirrsensorelemente werden nicht erregt, wenn sich auf der Kochfläche kein induktionskompatibler Topf befindet
- Im Hi-Power-Modus wird die Leistung des Elements erhöht
- Temperaturbegrenzer zur Gewährleistung, dass die sichere Betriebstemperatur von Keramikglas nicht überschritten wird
- Beleuchtete Berührungsbedienelemente mit abgestufter Kontrollbeleuchtung und einstellbarer Klangfrequenz und Lautstärke
- Anzeigelampe für heiße Fläche in Schaltblende
- Verriegelungsmodus – das Kochfeld lässt sich verriegeln, damit keine Elemente eingeschaltet werden können
- Universal-Touchpad AUS  schaltet alle Elemente aus
- Countdown-Timer mit einem Bereich von 1 bis 99 Minuten
- CE-zertifiziert

Induktionsleistung von JAEGER HIFLUX®

**MODELL ICBCT151/S**  
**381-mm-Induktionskochfeld mit Rahmen**



## INDUKTIONSKOCHFELDER MIT RAHMEN

### 381-mm-INDUKTIONSKOCHFELD

- Zwei Induktionselemente
- Maximale Elementleistung: 1800 W mit 3000 W Verstärkung und 1200 W
- Der Hi-Power-Modus verstärkt die Leistung auf dem hinteren Element durch Umlenkung der Leistung vom vorderen Element
- Echte Köcheinstellung auf hinterem Element
- Schmelzeinstellung auf vorderem Element

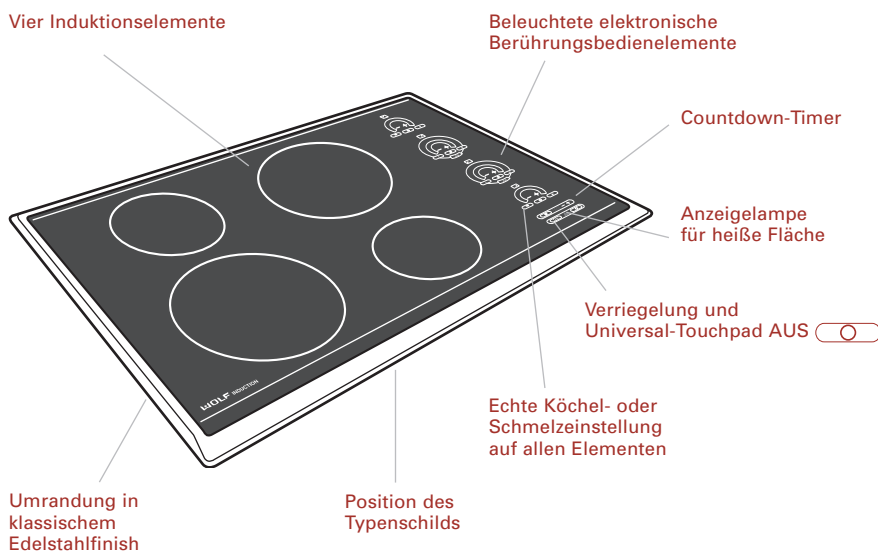
### 762-mm-INDUKTIONSKOCHFELD

- Vier Induktionselemente
- Maximale Elementleistung: (2) 1800 W mit 3000 W Verstärkung und (2) 1200 W
- Der Hi-Power-Modus verstärkt die Leistung auf 1800-W-Elementen durch Umlenkung der Leistung vom angrenzenden Element
- Echte Köcheinstellung auf zwei Elementen
- Schmelzeinstellung auf zwei Elementen

---

### MODELL ICBCT30I/S

#### 762-mm-Induktionkochfeld mit Rahmen



## **INDUKTIONSKOCHFELDER MIT RAHMEN**

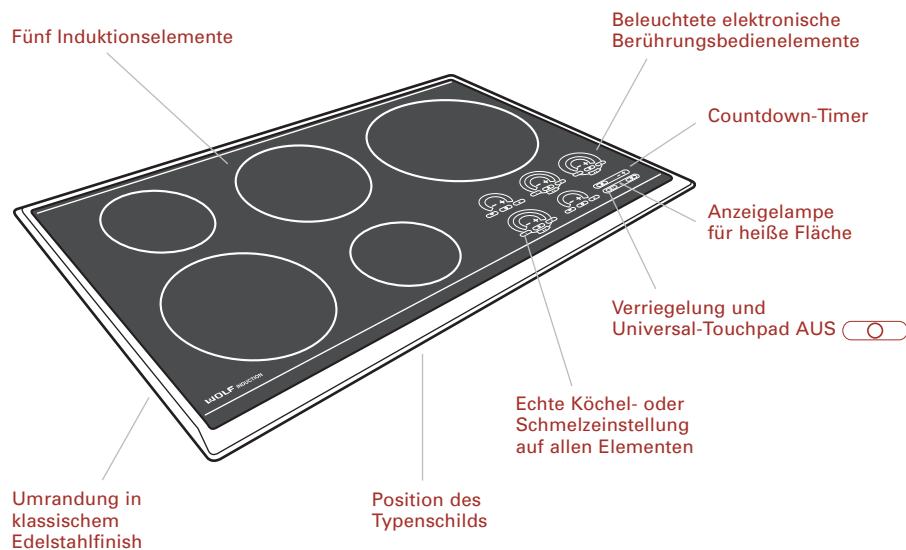
### **914-mm-INDUKTIONSKOCHFELD**

- Fünf Induktionselemente
- Maximale Elementleistung: 3000 W mit 4000 W Verstärkung, (2) 1800 W mit 3000 W Verstärkung und (2) 1200 W
- Der Hi-Power-Modus verstärkt die Leistung auf 1800-W-Elementen durch Umlenken der Leistung von einem angrenzenden Element – 4000-W-Element lenkt keine Leistung vom angrenzenden Element zur Verstärkung um
- Echte Köcheinstellung auf drei Elementen
- Schmelzeinstellung auf zwei Elementen


---

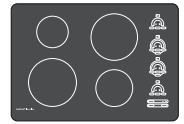
### **MODELL ICBCT361/S**

#### **914-mm-Induktionskochfeld mit Rahmen**



## INDUKTIONSKOCHFELDER OHNE RAHMEN

- Können bündig direkt an die Arbeitsplatte oder als rahmenlose Installation oben auf die Arbeitsplattenfläche montiert werden
- Die leicht zu reinigende, schwarze Keramikglasfläche ist kratz-, flecken-, stoß- und hitzebeständig
- Hocheffiziente Induktionselemente liefern Leistung und Regelungsmöglichkeiten
- Induktionselemente beheizen die Töpfe, nicht das Glas, was für eine kühlere, sicherere Kochfläche sorgt
- Die Geschirrsensorelemente werden nicht erregt, wenn sich auf der Kochfläche kein induktionskompatibler Topf befindet
- Im Hi-Power-Modus wird die Leistung des Elements erhöht
- Temperaturbegrenzer zur Gewährleistung, dass die sichere Betriebstemperatur von Keramikglas nicht überschritten wird
- Beleuchtete Berührungsbedienelemente mit abgestufter Kontrollbeleuchtung und einstellbarer Klangfrequenz und Lautstärke
- Anzeigelampe für heiße Fläche in Schaltblende
- Verriegelungsmodus – das Kochfeld lässt sich verriegeln, damit keine Elemente eingeschaltet werden können
- Universal-Touchpad AUS  schaltet alle Elemente aus
- Countdown-Timer mit einem Bereich von 1 bis 99 Minuten
- CE-zertifiziert



Modell ICBCT30IU

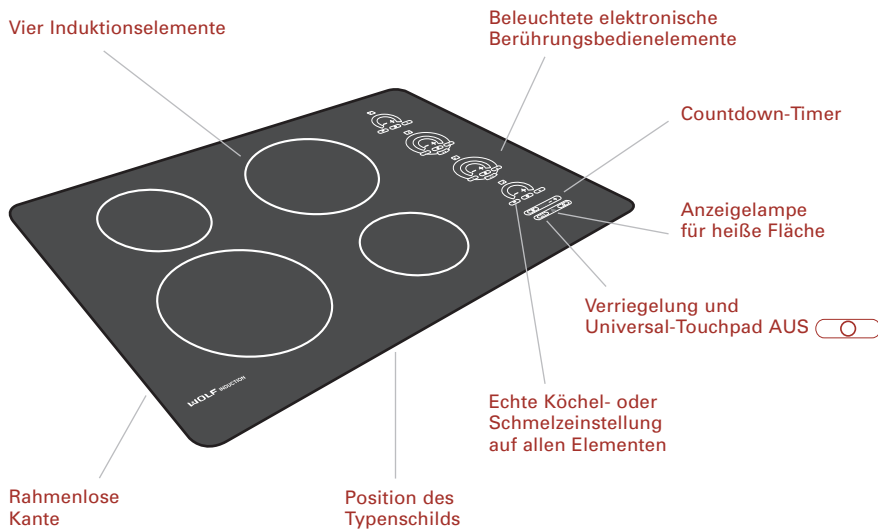


Modell ICBCT36IU

Induktionsleistung von JAEGER HIFLUX®

### MODELL ICBCT30IU

#### 762-mm-Induktionskochfeld ohne Rahmen



## **INDUKTIONSKOCHFELDER OHNE RAHMEN**

### **762-mm-KOCHFELD OHNE RAHMEN**

- Vier Induktionselemente
- Maximale Elementleistung: (2) 1800 W mit 3000 W Verstärkung und (2) 1200 W
- Der Hi-Power-Modus verstärkt die Leistung auf 1800-W-Elementen durch Umlenkung der Leistung vom angrenzenden Element
- Echte Köcheinstellung auf zwei Elementen
- Schmelzeinstellung auf zwei Elementen

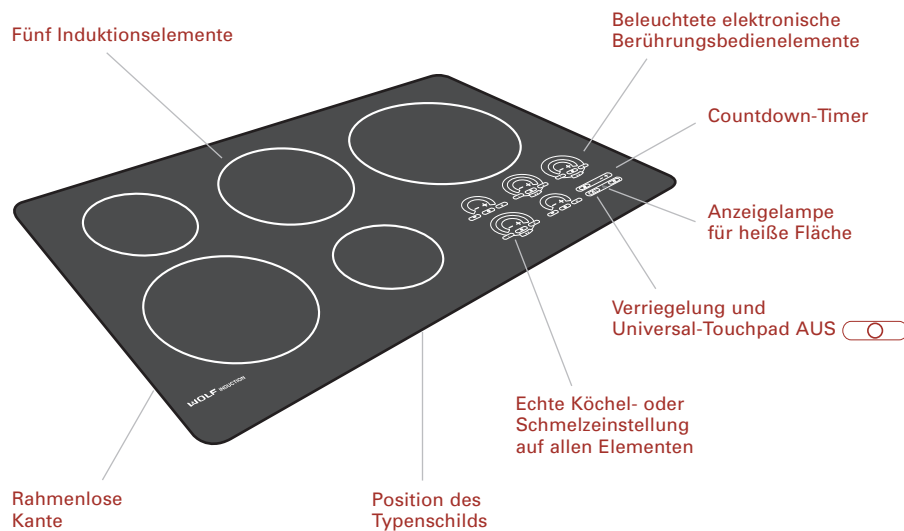
### **914-mm-KOCHFELD OHNE RAHMEN**

- Fünf Induktionselemente
- Maximale Elementleistung: 3000 W mit 4000 W Verstärkung, (2) 1800 W mit 3000 W Verstärkung und (2) 1200 W
- Der Hi-Power-Modus verstärkt die Leistung auf 1800-W-Elementen durch Umlenken der Leistung von einem angrenzenden Element – 4000-W-Element lenkt keine Leistung vom angrenzenden Element zur Verstärkung um
- Echte Köcheinstellung auf drei Elementen
- Schmelzeinstellung auf zwei Elementen

---

### **MODELL ICBCT36IU**

#### **914-mm-Induktionkochfeld ohne Rahmen**





## **INDUKTIONKOCHEN**

Das Induktionskochen wird in Europa bereits seit Jahrzehnten von Profi- und Hobbyköchen benutzt, für die Leistung im Vordergrund steht.

Beim Induktionskochen fließt der elektrische Strom durch eine Spule und erzeugt ein magnetisches Feld unter dem Keramik Kochfeld.

Wenn ein gusseiserner Topf oder eine Edelstahlpfanne auf die Keramikglasfläche gestellt wird, werden Ströme im Kochgeschirr induziert, und aufgrund des Topfwiderstands wird sofort Hitze erzeugt. Induktion funktioniert nur bei Kochgeschirr, das aus magnetischen Materialien besteht, z. B. Gusseisen und magnetischer Edelstahl (sie funktioniert nicht bei Aluminium- oder Kupfertöpfen). Die Eignung des Kochgeschirrs kann getestet werden, indem geprüft wird, ob ein Magnet an der Unterseite des Topfes haftet.

## **VORTEILE DES INDUKTIONSKOCHENS**

**Geschwindigkeit.** Das Aufheizen findet sofort statt. Justierungen werden umgehend umgesetzt. Es gibt keine langsamen Veränderungen vom Aufheizen bis zum Abkühlen. Das Kochfeld heizt sich um bis zu 50 % schneller auf als Gas- oder Elektro Kochfelder.

**Regelbarkeit.** Homogenes Kochen zur perfekten Verteilung der Hitze (keine heißen oder verbrannten Stellen). Saucen und Schokolade lassen sich problemlos bei 50 Watt Leistung schmelzen, und per Tastendruck wird ein Hi-Power-Modus eingeschaltet, mit dem Wasser in der Hälfte der normalen Zeit zum Sieden kommt.

**Energiesparender Betrieb.** Die Energie wird dem Kochgeschirr direkt zugeführt, sodass 85 % bis 90 % der elektrischen Energie auf das Kochen verwendet wird. Dies bedeutet eine kühlere Küche und Kochfläche.


**Leicht zu reinigen.** Die Oberfläche bleibt relativ kühl, d. h. überfließende und verschüttete Flüssigkeiten haften nicht am Element fest bzw. brennen nicht ein. Die Oberfläche ist warm, nachdem ein Topf mit heißem Inhalt vom Element genommen wird. Warten Sie, bis die Oberfläche abgekühlt ist, um sie mit Seifenwasser zu reinigen.






## BELEUCHTETE **SCHALTBLENDE**

Die Schaltblende Ihres Induktionkochfeldes ist beleuchtet und zeigt sofort an, wenn ein oder mehrere Elemente in Gebrauch sind. Auf der Schaltblende befinden sich Berührungsbedienelemente mit abgestufter Kontrollbeleuchtung. Die nachstehenden Abbildungen zeigen die Schaltblende des Modells ICBCT36I/S.

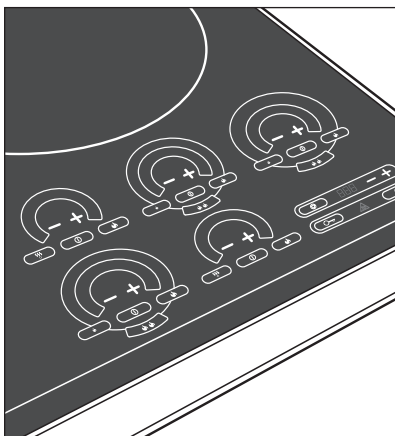
## BETRIEBSMODI

### VERRIEGELUNGSMODUS

Wenn das Kochfeld mehr als 5 Minuten nicht benutzt wird, schaltet es automatisch in den **Verriegelungsmodus** um. Im **Verriegelungsmodus** sind alle Touchpad-Vorgänge auf der Schaltblende deaktiviert, und alle Induktionselemente sind aberregt. Eine stetig leuchtende Lampe im Symbol  weist darauf hin, dass das Gerät verriegelt ist.

- **Zum Verriegeln der Schaltblende**  wird  4,5 Sekunden lang berührt. Das Gerät piept dreimal, und die Lampe im Symbol  leuchtet auf. Die Schaltblende befindet sich jetzt im **Verriegelungsmodus**.
- **Zum Entriegeln der Schaltblende**  3 Sekunden lang berühren. Das Gerät piept zweimal, und die Lampe im Symbol  schaltet sich aus. Die Schaltblende befindet sich jetzt im **Ruhemodus**.

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





**Beleuchtete Berührungsschaltblende**



**Touchpad für den Verriegelungsmodus**




## BETRIEBSMODI

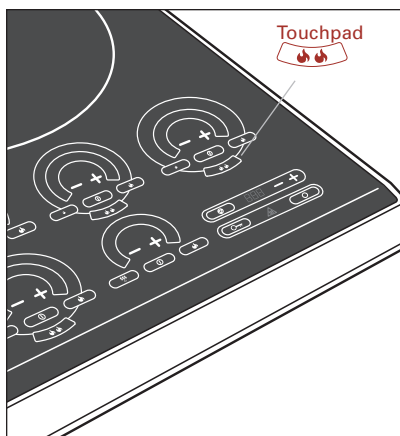
### RUHEMODUS

Nach dem unter „Verriegelungsmodus“ beschriebenen Entriegeln der Schaltblende ruft das Gerät den **Ruhemodus** auf. Die einzig gültigen Betriebsvorgänge auf dem Touchpad sind , der Modus  und Timer-Funktionen.

### HI-POWER-MODUS


**Der Hi-Power-Modus** verstärkt die Leistung auf dem Element durch Umlenkung der Leistung von einem angrenzenden Element. Ausgenommen davon ist das 4000-W-Element auf dem 914-mm-Induktion-skochfeld, das keine Leistung zur Verstärkung von einem anderen Element umlenkt. Dieser Modus eignet sich für das Fritieren von Speisen oder für das schnelle Wasserkochen.

**Zur Aktivierung des Hi-Power-Modus** wird das Touchpad  für das Element berührt. Als Nächstes berühren Sie . Nach Bedarf wird der Strom vom angrenzenden Element automatisch zum gewählten Element umgelenkt, und die Gesamtleistung des angrenzenden Elements auf der Leistung  wird reduziert. Diese Leistungsreduzierung wird auf der Schaltblende angezeigt.



**Touchpad für Hi-Power-Modus**

## ANZEIGE FÜR **HEISSE FLÄCHE**

Als Sicherheitsvorkehrung leuchtet eine Anzeigelampe zur Anzeige einer heißen Fläche auf, wenn die Oberflächentemperatur eines Induktionselements auf mehr als 65 °C ansteigt.  leuchtet in der Schaltblende. Dieses Symbol bleibt so lange beleuchtet, bis die gesamte Oberflächentemperatur auf ein sicheres Niveau abgesunken ist. Selbst wenn die Bedienelemente des Kochfeldes ausgeschaltet sind, werden Sie darauf hingewiesen, dass ein Bereich des Kochfeldes noch heiß ist.

## ERSTMALIGE **INBETRIEBNAHME**

Vor der Inbetriebnahme des Induktionskochfeldes sollten Sie die gesamte Bedienungs- und Pflegeanleitung lesen.

Reinigen Sie das Kochfeld so, wie es im Abschnitt zur Reinigung der Keramikglasplatte auf Seite 96 beschrieben ist. Die Kochfeldoberfläche muss frei von Fremdkörpern sein, besonders von Stoffen, die schmelzen und auf Dauer am Glas kleben bleiben könnten.

Während der erstmaligen Verwendung Ihres neuen Induktionskochfeldes kann eventuell ein leicht verbrannter Geruch oder eine geringfügige Rauchbildung auftreten. Beide Zustände sind bei neuen Keramikglaskochfeldern normal.

Wenn das Kochfeld den Betrieb aufnimmt, ist eventuell ein Geräusch zu hören. Das ist normal.

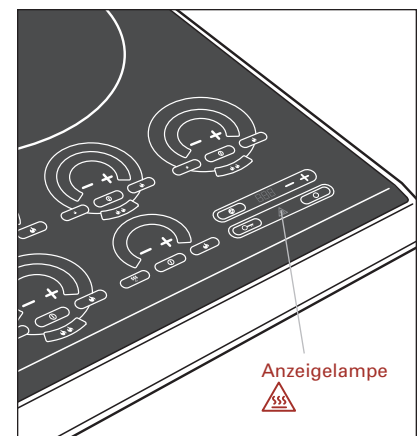
**WICHTIGER HINWEIS:** Wenn das Kochfeld zum ersten Mal eingeschaltet wird, ruft das Gerät standardmäßig den **Verriegelungsmodus** auf. Zum Entriegeln der Schaltblende siehe den Abschnitt „Verriegelungsmodus“ auf Seite 90.

### **VORSICHT**

**Stellen Sie sicher, dass die Kochfeldoberfläche vor der Inbetriebnahme sauber und trocken ist.**

### **VORSICHT**

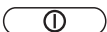
**Keine heißen Kochutensilien direkt auf die Schaltblende stellen.**







**Anzeigelampe für heiße Fläche**

BEDIENUNG DES **KOCHFELDES**






**Zum Aktivieren eines Induktionselements**

berühren  Sie das Touchpad, das dem zu benutzenden Element entspricht. Die Balkenleistungsanzeige der Heizleistung beginnt zu blinken und blendet 8 LED-Anzeigebalken ein. Siehe die Abbildungen weiter unten.


**Zum Abschluss der Aktivierung** eines der folgenden Symbole oder Touchpads auf der Elementsteuerung berühren, während die Balkenanzeige noch blinkt:

- Um die Wärmeleistung auf 25 % zu setzen und die Aktivierung abzuschließen, das Symbol „+“ oder „-“ berühren.
-  berühren, um die Stromleistung auf „hoch“ einzustellen und die Aktivierung abzuschließen.
-  oder  berühren, um die Stromleistung auf die niedrigste Wärmeeinstellung zu setzen und die Aktivierung abzuschließen.
-  berühren, um die Stromleistung auf die maximale Stufe einzustellen und die Aktivierung abzuschließen.

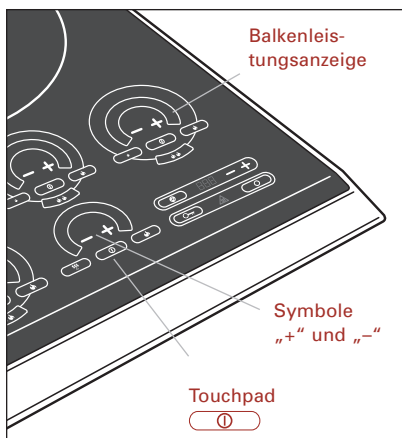
**So wird die Wärmeeinstellung geändert – das Element wird aktiviert und die Balkenleistungsanzeige bleibt stetig eingeschaltet:**

- „+“ berühren, um die Wärmeeinstellung um einen oder zwei voreingestellte Balken auf der Balkenleistungsanzeige zu erhöhen.
- „-“ berühren, um die Wärmeeinstellung um einen oder zwei voreingestellte Balken auf der Balkenleistungsanzeige zu verringern.
-  berühren, um die Wärmeeinstellung direkt auf „hoch“ zu erhöhen.
-  berühren, um auf den **Hi-Power-Modus** zu verstärken.
-  oder  berühren, um die Wärmeeinstellung direkt auf die niedrigste Leistung zu verringern.
- Zum Ausschalten des Elements  berühren.

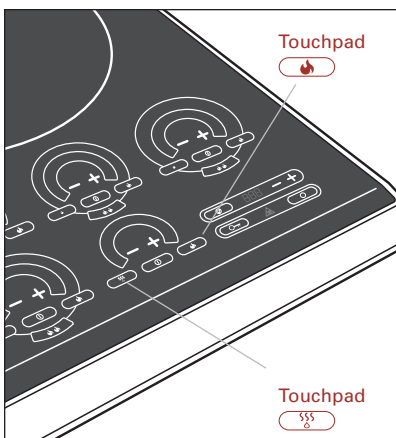
**WICHTIGER HINWEIS:** Wenn nach Aktivierung des Elements kein Kochgeschirr oder ein inkompatibler Topf auf ein Induktionselement gestellt wird, blinkt die Schaltblende 30 Sekunden lang, und anschließend schaltet sich das Element automatisch aus.

**WICHTIGER HINWEIS:** Um alle Induktionselemente schnell abzuerregen, verwenden Sie das Universal-Touchpad , das sich im unteren Bereich der Schaltblende befindet. Siehe die Abbildung unten.

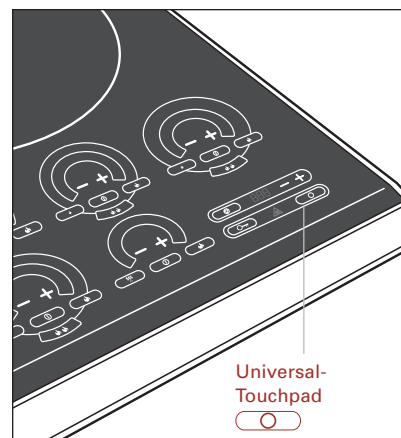
Die nachstehenden Abbildungen zeigen die Schaltblende des Modells ICBC36I/S.



**Aktivierung des Induktionselements**




**Wärmeeinstellungen**



**Universal-Touchpad AUS**



## BEDIENUNG DES **TIMERS**

Das Induktionskochfeld ist mit einem Countdown-Timer ausgestattet, der sich in der Schaltblende befindet. Der Timer kann auf einen Wert von 1 bis 99 Minuten gestellt werden. Nach Vornehmen der Einstellung wird die verbleibende Zeit beleuchtet in der Schaltblende dargestellt, während die Minuten herabgezählt werden. Der Timer kann in jedem beliebigen Modus mit Ausnahme des **Verriegelungsmodus** verwendet werden.

- **Zum Aktivieren des Timers** „+“ auf dem Timer-Bedienelement berühren.
- „+“ oder „-“ berühren und gedrückt halten, bis die gewünschte Zeit erreicht wird. Der Timer startet 3 Sekunden nach der letzten Änderung des Einstellungswertes.
- Wenn der Timer 0 erreicht, gibt das Gerät so lange einen Ton ab, bis  gedrückt wird.


## REGELUNG DES **TONS**

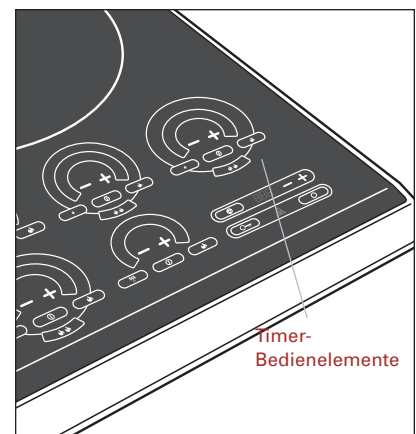
Die Lautstärke und Frequenz des Tons der Berührungselemente am Induktionskochfeld können über die Benutzeroption, die über die Timer-Bedienelemente aktiviert wird, geändert werden.

- **Zum Aktivieren der Benutzeroption** muss sich das Kochfeld im **Ruhemodus** befinden.
-  3 Sekunden lang berühren und gedrückt halten, um die Regelung der Lautstärke zu aktivieren. Auf der dreistelligen Anzeige wird „Uol“ eingeblendet.
-  5 Sekunden lang berühren und gedrückt halten, um die Regelung der Frequenz zu aktivieren. Auf der dreistelligen Anzeige wird „FRE“ eingeblendet.

Sowohl Lautstärke als auch Frequenz werden über die Timer-Touchpads „+“ und „-“ angepasst. Ein einmaliges Drücken bedeutet bei der Lautstärke oder Frequenz einen Schritt nach oben oder unten. Die Balkenleistungsanzeige des hinteren 1800/3000-W-Elements blendet den aktuellen Status der Lautstärke bzw. Frequenz ein und ändert sich bei einer Benutzereingabe. (1 Balken = niedrig, 8 Balken = mittel und 16 Balken = hoch.)

Während der Einstellung der Lautstärke/Frequenz gibt das Kochfeld bei jeder Änderung einen Piepton ab. Der Piepton stellt den Lautstärken-/Frequenzpegel dar, der derzeit in der Balkenanzeige erscheint.

- **Um die Benutzeroption zu beenden** und zum **Ruhemodus** zurückzukehren,  berühren.
- Wird 10 Sekunden lang kein Touchpad berührt, dann wird der Pegel gespeichert, und das Kochfeld kehrt zum **Ruhemodus** zurück.



**Countdown-Timer**

## AUSWAHL DES **KOCHGESCHIRRS**

Die Auswahl des Kochgeschirrs ist für die Leistung beim Induktionskochen von entscheidender Bedeutung. Verwenden Sie bei der Auswahl von Kochgeschirr die folgenden Richtlinien:

- Die Aufstellfläche des Kochgeschirrs muss aus einem eisenhaltigen Material bestehen. Kochgeschirr aus Aluminium, Kupfer, Glas und bestimmten Edelstählen kann nicht verwendet werden.
- Für das Induktionskochen wird Kochgeschirr aus magnetischem Edelstahl oder Gusseisen benötigt. Die Eignung des Kochgeschirrs kann getestet werden, indem geprüft wird, ob ein Magnet an der Unterseite des Topfes haftet.
- Wählen Sie ein Kochgeschirr, dessen Durchmesser dem Durchmesser des Induktionselements entspricht. Wenn ein Topf auf das Element gestellt wird, sollte es nicht über den Ring um das Element hinausragen. Siehe die Anleitung zur Auswahl des Kochgeschirrs.
- Vermeiden Sie Töpfe und Pfannen mit unebenen oder gerundeten Aufstellflächen. Bestimmte Spezialkochtöpfe, z. B. Woks, Schnellkopftöpfe, Einmachmodule und Friteusen müssen sorgfältig so ausgewählt werden, dass sie die Kriterien für das Induktionskochen erfüllen.

**WICHTIGER HINWEIS:** Digitale und magnetische Thermometer können eventuell ungenaue Messwerte anzeigen.

**WICHTIGER HINWEIS:** Die Leistung hängt vom Material des Kochgeschirrs ab. Zur Erzielung einer optimalen Leistung verwenden Sie Kochgeschirr mit Durchmessern, die dem Durchmesser des jeweiligen Elements entsprechen.

Für Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr finden Sie in Ihrem örtlichen Haushaltswaren-Spezialgeschäft.

PFLEGE DES **KOCHFELDES**

PFLEGE DER KERAMIKGLASPLATTE

**⚠ VORSICHT**

**Befolgen Sie diese Richtlinien, um Verletzungen zu vermeiden und eine permanente Beschädigung des Kochfeldes zu vermeiden.**


- Das Kochfeld **nicht** als Schneidbrett benutzen.
- **Kein** Kochgeschirr mit rauer Aufstellfläche über die Glasfläche ziehen. Alle dadurch entstehenden Kratzer sofort mithilfe der unter „Reinigung des Kochfelds“ beschriebenen Methode entfernen.
- Materialien, die schmelzen könnten, **nicht** mit der heißen Keramikglasfläche in Berührung kommen lassen. Wenn dies einmal passiert, das geschmolzene Material sofort mit der Rasierklinge vom heißen Element entfernen.
- Lebensmittel **nicht** direkt auf die Kochfeldfläche stellen, wenn sie warm oder heiß ist.
- Das Gerät **nicht** in Betrieb nehmen, wenn die Keramikglasoberfläche defekt ist. Setzen Sie sich mit einem von Wolf autorisierten Kundendienstzentrum in Verbindung.
- **Keinen** Dreifußuntersetter, Wok-Stützring oder sonstigen Metallständer direkt auf die Oberfläche des Kochfeldes stellen.
- **Keine** Chlorbleiche bzw. kein Ammoniak oder sonstige scharfe Chemikalien oder Reiniger auf die Kochfeldfläche aufbringen.
- **Keine** scheuernden Reiniger oder Applikatoren verwenden.
- Die Kochfeldoberfläche **nicht** mit einem Schwamm oder Spültuch abwischen, das einen Spülmittelfilm hinterlassen könnte; dadurch verfärbt sich das Kochfeld während des nächsten Beheizungszyklus.

**WARTUNG**

Das Induktionskochfeld ist ein versiegeltes System, das mit einem Kühlventilator ausgestattet ist und keine interne Wartung benötigt. Die Anweisungen zur Reinigung und Pflege enthalten die nötigen Informationen zur Wartung der Keramikglasplatte. Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einem von Wolf autorisierten Kundendiensttechniker durchge-

REINIGUNG DES **KOCHFELDES**

KERAMIKGLASPLATTE

Vor der Reinigung muss das Kochfeld durch Berühren und 3 Sekunden langes Drücken des Symbols  verriegelt werden.

Die obere Fläche gründlich reinigen, bevor das Kochfeld zum ersten Mal in Betrieb genommen wird. Mit einem leicht angefeuchteten, sauberen Tuch ca. 5 ml nicht scheuerndes Reinigungsmittel (beispielsweise Elco-Reinigungscreme für Kochfelder) auf die Oberfläche der Keramikglasplatte auftragen. Mit einem zweiten sauberen Tuch alle Reinigungsmittelrückstände beseitigen. Die Kochfeldfläche mit einem trockenen Tuch abwischen, um jegliche Restfeuchtigkeit komplett zu entfernen.

Das Kochfeld sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Um Verletzungen zu vermeiden, muss darauf geachtet werden, keine heißen Bereiche abzuwischen oder zu reinigen. Nachdem sich die jeweilige Anzeigelampe für Restwärme ausgeschaltet hat, kann der entsprechende Elementbereich unbedenklich gereinigt werden.

**KOCHFELDRAHMEN**

Zur allgemeinen Reinigung nach jedem Gebrauch ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel auf den Kochfeldrahmen aus Edelstahl auftragen und vorsichtig mit einem sauberen Handtuch oder einem Lappen abwischen. Es muss darauf geachtet werden, dass alle Reinigungsmittelrückstände vom Rahmen und von der Keramikglasfläche entfernt werden, bevor das Kochfeld in Betrieb genommen wird.



ANLEITUNG ZUR **FEHLERSUCHE**

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHE	KORREKTUR
<b>Kochfeld funktioniert überhaupt nicht</b>	Kochfeld ist im Verriegelungsmodus.	Das Symbol  3 Sekunden lang drücken, um die Schaltblende zu entriegeln.
	Das Kochfeld wird nicht mit Strom versorgt.	Lassen Sie die Netzversorgung durch einen Elektriker prüfen.
	Sicherung ist durchgebrannt, oder Schutzschalter ist ausgelöst.	Lassen Sie einen Elektriker die Sicherung ersetzen oder den Schutzschalter zurücksetzen.
	Kochfeld ist nicht an einem geeigneten Stromkreis angeschlossen.	Lassen Sie einen Elektriker, überprüfen, ob dem Kochfeld die korrekte Spannung zugeführt wird.
<b>Induktionselemente heizen nicht richtig</b>	Es wird ungeeignetes Kochgeschirr verwendet.	Geeignetes Kochgeschirr wählen (siehe „Auswahl des Kochgeschirrs“ auf Seite 95).
	Stromversorgungsanschluss ist locker.	Lassen Sie einen Elektriker die Anschlüsse am Klemmenkasten festziehen.
	Kochfeld ist nicht an einem geeigneten Stromkreis angeschlossen.	Lassen Sie einen Elektriker überprüfen, ob dem Kochfeld die korrekte Spannung wird zugeführt wird.
<b>Die Schaltblende blinkt und Kochfeld erhitzt sich nicht</b>	Es wird ungeeignetes Kochgeschirr verwendet.	Geeignetes Kochgeschirr wählen (siehe „Auswahl des Kochgeschirrs“ auf Seite 95).
	Gerät befindet sich eventuell im Vorführungsmodus.	Wenden Sie sich zwecks Anleitung an Ihren Wolf-Händler.

**SERVICEINFORMATIONEN**

Geben Sie bei Anfragen nach Informationen, Dokumentation, Ersatzteilen oder Kundendienst immer Modell und Seriennummer Ihres Kochfeldes an. Diese Informationen sind auf dem Typenschild aufgeführt, das sich auf der Unterseite des Kochfeldes befindet. Die Position des Typenschildes entnehmen Sie der Abbildung für Ihr spezifisches Modell auf Seite 84-88. Notieren Sie die Angaben auf dem Typenschild weiter unten, damit Sie sie für zukünftige Nachschlagezwecke parat haben.

KONTAKT-  
INFORMATIONEN

**Website:**  
[wolfappliance.com](http://wolfappliance.com)

Modellnummer \_\_\_\_\_

Seriennummer \_\_\_\_\_

Installationsdatum \_\_\_\_\_

Wolf-Händler und Telefon

\_\_\_\_\_

**BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN**

Lesen Sie sich die Anweisungen in Fehlersuche und -behebung auf Seite 97 durch, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden. Überprüfen Sie, ob eine Sicherung durchgebrannt ist oder ausgelöst wurde und ob die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen wurde. Der Ausfall Ihres Geräts kann auch durch einen Stromausfall verursacht worden sein.

**Die Informationen und Abbildungen in dieser Anleitung sind das urheberrechtlich geschützte Eigentum der Wolf Appliance, Inc., einem Tochterunternehmen der Sub-Zero, Inc. Weder dieses Handbuch noch darin enthaltene Informationen oder Abbildungen dürfen insgesamt oder teilweise ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Wolf Appliance, Inc., einem Tochterunternehmen der Sub-Zero, Inc., kopiert oder verwendet werden.**

**©Wolf Appliance, Inc. Alle Rechte vorbehalten.**



WOLF APPLIANCE, INC.  
PO BOX 44848  
MADISON, WI 53744 USA  
WOLFAPPLIANCE.COM

819054 REV-A 11/2011



**WOLF**<sup>®</sup>

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>