



Induction Cooktop

Use and Care Guide



CLEANING, MAINTENANCE,
AND MORE



Contents

- 3** Induction Cooktop
- 4** Safety Precautions
- 6** Induction Cooktop Features
- 7** Cooktop Operation
- 11** Care Recommendations
- 12** Troubleshooting
- 13** Wolf Warranty

Customer Care

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

SERVICE INFORMATION

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

If your product ever needs attention, be sure to use a Wolf Factory Certified Service provider recommended by our Customer Care Center, or select one from our list of providers available at wolfappliance.com/locator. All Factory Certified Service providers are carefully selected and thoroughly trained by us.

Important Note

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

IMPORTANT NOTE highlights information that is especially important.

⚠ CAUTION

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

⚠ WARNING

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

IMPORTANT NOTE: Throughout this guide, dimensions in parentheses are millimeters unless otherwise specified.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

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

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

IMPORTANT NOTE: Performance may be compromised if the electrical supply is less than 240 volts.

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Wear proper apparel. Never let loose clothing or other flammable materials come in contact with the elements while in operation. Fabric may ignite and result in personal injury.
- Use only dry pot holders when removing pans from the cooktop. Wet or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot heating elements.
- Select cookware of the proper size, material, and construction for the particular type of cooking being done. This unit is equipped with heating elements of different size. Refer to element rating on page 6.
- Always turn pan handles inward so they do not extend over adjacent work areas, heating elements, or edges of the cooktop to reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with pan. Do not turn handles toward the room, where they may be bumped or easily hit.
- Never heat an empty pan. It may damage the cooktop or cookware and overheat the unit.
- Do not heat cookware with water droplets on the outside of the pan. The droplets may begin to boil and splatter. Cookware should always be dry.
- Do not use aluminum foil on the surface of the cooktop.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids on the cooktop surface. They can get hot.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- When using the cooktop, do not touch the glass surface directly above or adjacent to the heating elements or induction zones. The glass surface may become hot enough to cause burns.
- Never use the cooktop to warm or heat a room.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the cooktop is in use. Never allow children to sit or stand on the appliance. Do not let children play with the cooktop.
- Do not store items of interest to children above or at the back of the cooktop, as they could climb on the appliance to reach items and be injured.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless it is specifically recommended in literature you received. All service should be referred to Wolf Factory Certified Service.
- 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.
- Do not operate the cooktop if the glass-ceramic surface is broken or severely pitted. Call Wolf Factory Certified Service to repair the cooktop.
- Do not store flammable materials near hot components or let grease or other flammable substances accumulate on the cooktop.
- Do not clean the cooktop while it is still hot. If using a damp sponge or cloth, wait until the cooktop has cooled sufficiently to prevent steam burns. Also, some cleaners give off noxious fumes when applied to hot surfaces. Refer to Care Recommendations on page 11.
- Do not use a griddle, open roaster, or fish poacher across two heating elements unless the bridge element is turned on. This type of use without the bridge element turned on could damage or crack the glass.
- Do not block the cooling fan exhaust or intake vents. The cooling fan automatically turns on to cool internal parts. It may continue to run even after the cooktop has been turned off.

⚠ WARNING

PROPOSITION 65 FOR CALIFORNIA RESIDENTS

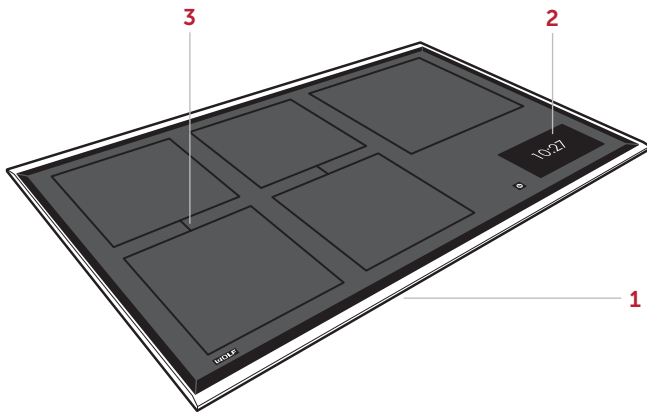
**Cancer and Reproductive Harm—
www.P65Warnings.ca.gov**

Induction Cooktop Features

Induction Cooktop Features

FEATURES

1	Product Rating Plate (bottom of cooktop)
2	Touchscreen
3	Bridge Element



36" Induction Cooktop (model CI36560T/S shown)

INDUCTION COOKTOP

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

⚠ CAUTION

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

ELEMENT RATING



30" COOKTOP		W
11" (279)		2600 / 3700 boost
(2) 8" (203)		2100 / 3700 boost
6" (152)		1400 / 2200 boost
36" COOKTOP		W
11" (279)		2600 / 3700 boost
(4) 8" (203)		2100 / 3700 boost

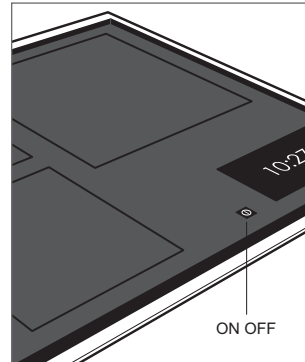
Getting Started

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

To ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed, clean the cooktop thoroughly with hot water and a mild detergent prior to use. Rinse and dry with a soft cloth. Refer to Care Recommendations on page 11.

On Off

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



On Off

Cooktop Operation

Touchscreen

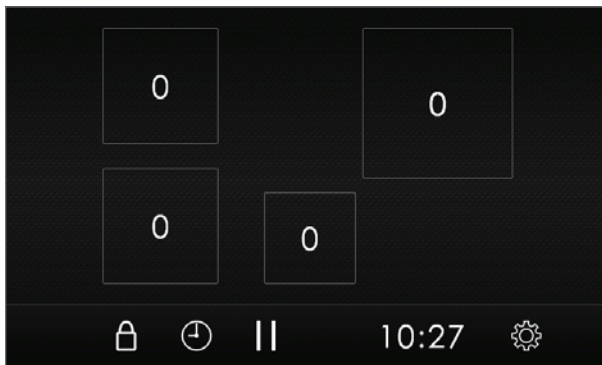
For initial start-up, touch and hold ⓘ for one second. The touchscreen utilizes touch technology to select power level and other functions. Refer to the illustration below.

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

⚠ CAUTION

Do not place hot cookware directly over the touchscreen.

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



Touchscreen (30" cooktop shown)

EXTENDED OPTIONS

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

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


Cooktop Operation

Cooktop Operation

POWER LEVEL

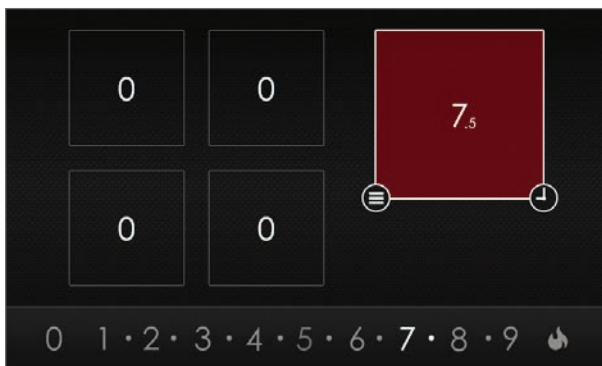
When an element is activated, a power level appears on the touchscreen for that element. The lowest heat setting is level 1 and the highest setting is level 9. The power level is adjustable in half increments.

BOOST MODE

Boost mode boosts power on one element by diverting power from an adjacent element. If the adjacent element is on High, the power output will be reduced. The reduction in power is displayed on the power level of the adjacent element. Touch  to activate boost mode.

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


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



Power level (36" cooktop shown)

INDUCTION ELEMENT

Setting controls:



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

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


ZONE TIMER




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

Setting zone timer:

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

SENSOR COOKING

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

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

Cooktop Operation

BRIDGE ELEMENT

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



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

IMPORTANT NOTE: Boost mode is not available for bridge.

CAUTION

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




Setting bridge:

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


TIMER

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

Setting timer:

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

HOT SURFACE INDICATOR

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

Care Recommendations


CLEANING

Stainless steel	Use a nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing chamois. Always follow the grain of stainless steel.
Touchscreen and Glass-ceramic surface	Allow to cool. Use a spray degreaser to remove fingerprints and a non-abrasive Ceran® cooktop cleaner for food soil. Do not allow any item that could melt to come in contact with the glass-ceramic surface when hot. Remove cooked-on debris with the provided razor blade scraper.

Troubleshooting

OPERATION

Cooktop does not operate.

- Verify power is on.
- Verify electrical power to the cooktop and home circuit breaker is on.
- The cooktop is locked. Touch and hold  to unlock.
- The cooktop automatically turns off after a specified duration of continual use. Refer to the chart below.

AUTOMATIC SHUT-OFF

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

Cooktop temperature issue.

- Contact Wolf Customer Care at 800-222-7820 for recommendations.

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

SERVICE

- Maintain the quality built into your product by contacting Wolf Factory Certified Service. For the name of the nearest Wolf Factory Certified Service, check the Product Support section of our website, wolfappliance.com, or call Wolf Customer Care at 800-222-7820.
- When contacting service, you will need the model and serial number of your product. Both numbers are listed on the product rating plate. Refer to page 6 for rating plate location.
- For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. This information should be recorded on page 3.

Wolf Appliance Residential Limited Warranty

FOR RESIDENTIAL USE

FULL TWO YEAR WARRANTY*

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

LIMITED FIVE YEAR WARRANTY

For five years from the date of original installation, Wolf Appliance will repair or replace the following parts that prove to be defective in materials or workmanship: gas burners (excludes appearance), electric heating elements, blower motors (ventilation hoods), electronic control boards, magnetron tubes and induction generators. If the owner uses Wolf Factory Certified Service, the service provider will repair or replace these parts with the owner paying for all other costs, including labor. If the owner uses non-certified service, the owner must contact Wolf Appliance, Inc. (using the information below) to receive repaired or replacement parts. Wolf Appliance will not reimburse the owner for parts purchased from non-certified service or other sources.

TERMS APPLICABLE TO EACH WARRANTY

The warranty applies only to products installed for normal residential use. The warranty applies only to products installed in any one of the fifty states of the United States, the District of Columbia or the ten provinces of Canada. This warranty does not cover any parts or labor to correct any defect caused by negligence, accident or improper use, maintenance, installation, service or repair.

THE REMEDIES DESCRIBED ABOVE FOR EACH WARRANTY ARE THE ONLY ONES THAT WOLF APPLIANCE, INC. WILL PROVIDE, EITHER UNDER THIS WARRANTY OR UNDER ANY WARRANTY ARISING BY OPERATION OF LAW. WOLF APPLIANCE, INC. WILL NOT BE RESPONSIBLE FOR ANY CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES ARISING FROM THE BREACH OF THIS WARRANTY OR ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS, IMPLIED OR STATUTORY.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights that vary from state to state.

To receive parts and/or service and the name of Wolf Factory Certified Service nearest you, contact Wolf Appliance, Inc., P.O. Box 44848, Madison, WI 53744; check the Product Support section of our website, wolfappliance.com, email us at customerservice@subzero.com or call 800-222-7820.

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

*Replacement filters for ventilation hood recirculating kits are not covered by the product warranty.



Contenido

- 3** Estufa de inducción
- 4** Precauciones de seguridad
- 6** Características de la parrilla de inducción
- 7** Funcionamiento de la estufa
- 11** Recomendaciones para el cuidado
- 12** Solución de problemas
- 13** Garantía Wolf

Atención al cliente

El modelo y número de serie están impresos en la tarjeta de registro del producto adjunta. Ambos números también aparecen en la placa de datos del producto. Consulte en la página 6 la ubicación de la placa de datos. Para fines de la garantía, también necesitará la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Guarde la siguiente información para consultas posteriores.

INFORMACIÓN DE SERVICIO

Número de modelo

Número de serie

Fecha de la instalación

Nombre de servicio certificado

Número de servicio certificado

Distribuidor autorizado

Número de distribuidor

Si su producto alguna vez necesita servicio, asegúrese de acudir a un proveedor de servicio certificado de fábrica de Wolf recomendado por nuestro centro de atención al cliente o seleccione uno de nuestra lista de proveedores en wolfappliance.com/locator. Nosotros cuidadosamente seleccionamos y rigurosamente capacitamos a todos los proveedores de servicios certificados.

Aviso importante

Para garantizar que este producto se instale y opere de la forma más segura y eficiente posible, tome nota de los siguientes tipos de información resaltada en este manual:

AVISO IMPORTANTE: Señala la información que es especialmente importante.

⚠ PRECAUCIÓN

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

⚠ ADVERTENCIA

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

AVISO IMPORTANTE: En toda esta guía, las dimensiones entre paréntesis son milímetros, a menos que se especifique lo contrario.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

AVISO IMPORTANTE: Lea las instrucciones en su totalidad antes de utilizar el electrodoméstico.

- Lea este manual de uso y cuidado con atención antes de utilizar su nueva parrilla para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones a alguna persona.
- Asegúrese de que la instalación y el servicio sean los apropiados. Este electrodoméstico debe ser instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Pida al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o fusible para que sepa dónde desconectar la corriente.
- El servicio de garantía debe ser realizado por un centro de servicio certificado de fábrica de Wolf.
- Antes de llevar a cabo cualquier servicio, desconecte el disyuntor o retire el fusible, para desconectar la alimentación eléctrica a la parrilla.

AVISO IMPORTANTE: El rendimiento puede verse comprometido si el suministro eléctrico es menor a 240 voltios.

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Utilice ropa adecuada. Nunca permita que ropa suelta u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos durante la operación. Las telas pueden encenderse y ocasionarle lesiones físicas.
- Utilice siempre guantes de cocina secos al retirar las sartenes de la parrilla. Los guantes de cocina mojados o húmedos, colocados sobre superficies calientes, pueden provocar quemaduras por vapor. No permita que los guantes de cocina toquen los elementos calefactores.
- Seleccione los utensilios de cocina del tamaño, material y construcción adecuados para el tipo particular de alimentos que está cocinando. Esta unidad está equipada con elementos calefactores de diferente tamaño. Consulte la clasificación de este elemento en la página 6.
- Siempre gire los mangos de las sartenes hacia el interior, de tal manera que no se extiendan sobre áreas de trabajo adyacentes, elementos calefactores o bordes de la parrilla, para reducir el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables y derrames debidos a contacto no intencional con la sartén. No gire los mangos hacia la habitación, donde puede golpearse fácilmente.
- Nunca caliente una sartén vacía. Pueden dañarse la parrilla o los utensilios de cocina y sobrecalentarse la unidad.
- No caliente utensilios de cocina con goteo de agua fuera de la sartén. Las gotas pueden hervir y salpicar. Los utensilios de cocina siempre deben estar secos.
- No utilice papel aluminio sobre la superficie de la parrilla.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la parrilla. Pueden calentarse.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Al utilizar la parrilla, no toque la superficie del vidrio directamente arriba de los elementos calefactores o de las zonas de inducción, ni junto a dichas zonas. La superficie del vidrio alcanza altas temperaturas y puede causar quemaduras.
- Nunca utilice la parrilla para entibiar o calentar la habitación.
- No deje a los niños solos ni desatendidos en el área donde se utilice esta parrilla. Nunca permita que los niños se sienten o se pongan de pie encima del electrodoméstico. No permita que los niños jueguen con la parrilla.
- No almacene artículos que puedan llamar la atención de los niños arriba o detrás de la parrilla, ya que podrían subirse al electrodoméstico para alcanzar los objetos y sufrir lesiones.
- No intente reparar ni cambiar ninguna parte de este electrodoméstico a menos que esté específicamente recomendado en la información escrita que recibió. Todo servicio de garantía debe ser realizado por un centro de servicio autorizado de Wolf.
- No use agua en incendios causados por grasas. Sofoque el fuego o utilice un extinguidor químico seco o de espuma.
- Nunca deje la parrilla sin supervisión cuando la utilice en la configuración de calor alto. El rebosamiento por ebullición y los derrames de grasa pueden generar humo o incendiarse.
- No opere la parrilla si la superficie de cerámica de vidrio está rota o severamente fisurada. Para reparar la parrilla, llame a un centro de servicio autorizado de fábrica de Wolf.
- No almacene materiales inflamables cerca de elementos calientes, ni tampoco permita la acumulación de grasa u otras sustancias inflamables en la parrilla.
- No limpie la parrilla cuando aún esté caliente. Si utiliza una esponja o paño húmedos, espere a que la parrilla se haya enfriado lo suficiente para evitar quemaduras por vapor. Además, algunos limpiadores expiden gases nocivos cuando se aplican sobre superficies calientes. Consulte las recomendaciones sobre el cuidado en la página 11.
- No utilice una plancha, tostador abierto o besuguera que cruce sobre dos elementos calefactores, a menos que el elemento puente esté encendido. Este tipo de uso, sin el elemento puente encendido, podría dañar o agrietar el vidrio.
- No bloquee la salida de descarga del ventilador de enfriamiento ni las ventilas de admisión. El ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para enfriar las partes internas. Es posible que continúe funcionando aún después de que se apagó la parrilla.

▲ ADVERTENCIA

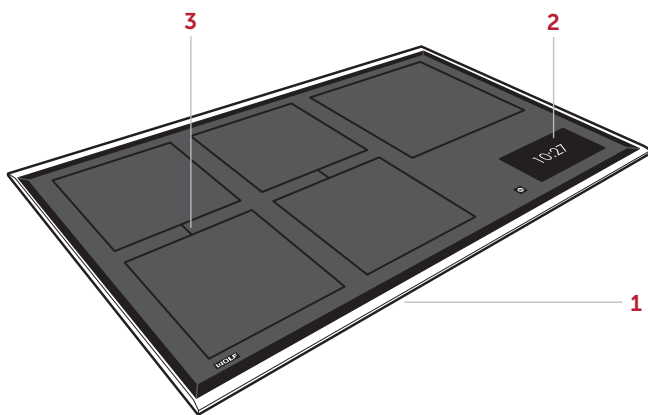
PROPOSICIÓN 65 PARA LOS RESIDENTES DE CALIFORNIA

**Cáncer y daños reproductivos—
www.P65Warnings.ca.gov**

Características de la parrilla de inducción

CARACTERÍSTICAS

- 1 Placa de datos del producto (parte inferior de la estufa)
- 2 Pantalla táctil
- 3 Elemento puente



Parrilla de inducción de 36" (se muestra el modelo CI36560T/S)

ESTUFA DE INDUCCIÓN

Al cocinar por inducción, la electricidad fluye a través de una bobina, para producir un campo magnético bajo la superficie de cerámica de vidrio. Cuando se coloca sobre la parrilla una sartén compatible con la inducción, se inducen corrientes en la sartén y se genera calor instantáneamente. Para cocinar por inducción, se requieren utensilios de cocina hechos de materiales magnéticos, tales como el hierro forjado o el acero inoxidable magnético.

⚠ PRECAUCIÓN

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

CLASIFICACIÓN DE LOS ELEMENTOS

PARRILLA DE 30"

	Ancho
11" (279)	2600 / 3700 c/aumento
(2) 8" (203)	2100 / 3700 c/aumento
6" (152)	1400 / 2200 c/aumento

PARRILLA DE 36"



	Ancho
11" (279)	2600 / 3700 c/aumento
(4) 8" (203)	2100 / 3700 c/aumento

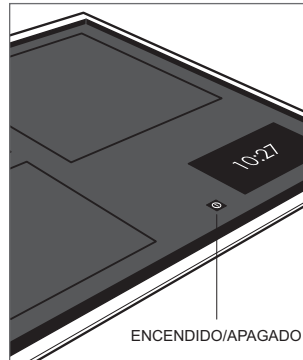
Primeros pasos

Sabemos que no puede esperar para empezar a cocinar, pero antes de hacerlo, dedique un poco de tiempo a leer este manual de uso y cuidado.

Para asegurarse de que todo el aceite residual del proceso de fabricación se haya eliminado, limpie a fondo la parrilla con agua caliente y un detergente suave antes de utilizarla. Enjuague y seque con un paño suave. Consulte las recomendaciones sobre el cuidado en la página 11.

Encendido/Apagado

Mantenga presionado  para encender la pantalla táctil antes de usar. Para apagar todos los elementos simultáneamente, mantenga presionado .



Encendido/Apagado

Pantalla táctil

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

No coloque utensilios de cocina directamente sobre la pantalla táctil.

ÍCONO FUNCIÓN

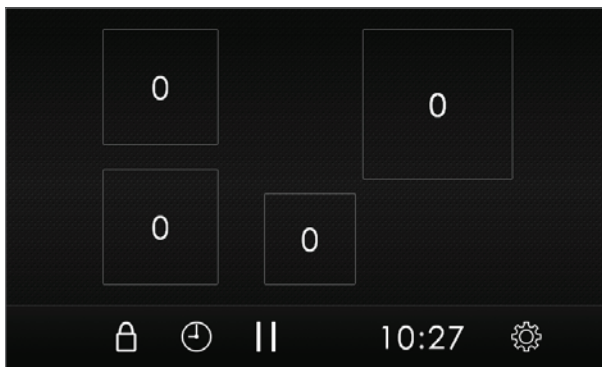
🔒	Mantenga presionado durante tres segundos para desbloquear la pantalla táctil.
🕒	Toque para establezca un temporizador.
⏸	Toque para pausar la operación (nivel de potencia 0). Toque ▶ para reanudar. La estufa se apaga después de 10 minutos, si no se reanuda.
⚙	Toque para acceso a las opciones extendidas.

OPCIONES EXTENDIDAS

Toque ⚙ para acceder a las opciones extendidas, luego toque la opción deseada.

ÍCONO FUNCIÓN

🕒	Seleccionar reloj de 12 horas o 24 horas.
🔒	Activar o desactivar el autobloqueo de la pantalla táctil.
☀	Seleccione el brillo y la pantalla en espera.
🔊	Seleccionar volumen de la pantalla táctil.
🌐	Seleccione: inglés, español, francés, italiano, alemán, holandés o chino.
🏠	Restablecer la configuración.




Pantalla táctil (se muestra la parrilla de 30")

Funcionamiento de la estufa

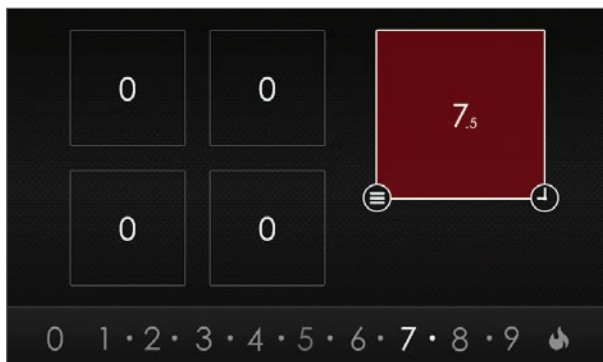
NIVEL DE POTENCIA

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

MODO CON AUMENTO

El Modo con aumento incrementa la potencia en un elemento, desviando potencia de un elemento adyacente. Si el elemento adyacente está en potencia alta, la salida de potencia se reducirá. La reducción en la potencia se muestra en el nivel de potencia del elemento adyacente. Toque  para activar el modo con aumento. El modo con aumento se desactiva automáticamente después de aproximadamente 15 minutos de operación continuada, y si se desea puede reactivarse.


AJUSTE	NIVEL DE POTENCIA	USOS
Bajo	1-2	Disolver gelatina, hacer puddings o infundir aceite.
Bajo/medio	2.5-3.5	Descongelar verdura congelada, hacer gachas con harina de avena y calentar leche.
Medio	4-5.5	Preparar pan francés y panqueques, freír huevos y calentar salsas de crema, sopas y salsas para carne.
Medio/alta	6-7.5	Saltear, dorar, cocinar al vapor y freír.
Alto	De 8 a 9	Hervir agua, cocinar mariscos, escaldar verduras, sellar carne y enlatar.



Nivel de potencia (se muestra la parrilla de 36")

ELEMENTO DE INDUCCIÓN

Configuración de los mandos:



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

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


TEMPORIZADOR DE ZONA




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

Configuración del temporizador de zona:

- 1 Pulse  para el elemento deseado.
- 2 Ajustar la duración.
- 3 Pulse .

COCCIÓN CON SENSOR

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

ÍCONO	FUNCIÓN	USOS
	Calentamiento	Mantenga caliente la comida que prepara.
	Derretir	Derretir mantequilla, mantener chocolate y salsas.
	Fuego lento	Salsas a fuego lento y arroz al vapor.

Funcionamiento de la estufa

ELEMENTO PUENTE

El elemento puente proporciona un área oblonga de calentamiento para usarse con una plancha, tostador abierto o besuguera.



Para precalentar una plancha, fije el nivel de potencia del elemento puente en "alta" durante cinco minutos, y después redúzcalo para cocinar.

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

PRECAUCIÓN

Una plancha, un tostador abierto o una besuguera no deben usarse cuando el elemento puente está apagado, ni con ninguna otra combinación de elementos calefactores.




Configuración del puente:

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


TEMPORIZADOR

El temporizador puede fijarse hasta en 9 horas y 59 minutos, con incrementos de un minuto. El temporizador es independiente de la parrilla.

Configurar el temporizador:

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

INDICADOR DE SUPERFICIE CALIENTE

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

Recomendaciones para el cuidado


LIMPIEZA

Acero inoxidable	Utilice un limpiador no abrasivo para acero inoxidable y aplique con un paño suave que no deje pelusa. Para resaltar el lustre natural, limpie suavemente la superficie con una tela de microfibra humedecida con agua y, luego, pule en seco con una gamuza. Siempre siga la dirección del acabado del acero inoxidable.
Pantalla táctil y superficie de cristal cerámico	Deje que se enfríe. Utilice un desengrasante en aerosol para eliminar huellas digitales, y un limpiador de parrillas Ceran®, no abrasivo, para restos de alimentos. No permita que ningún artículo que pueda derretirse entre en contacto con la superficie de cerámica de vidrio cuando está caliente. Elimine los residuos de los elementos quemados con la cuchilla que se incluye con la placa.

Solución de problemas

FUNCIONAMIENTO

La parrilla no funciona.

- Compruebe si la energía está encendida.
- Compruebe que la alimentación eléctrica a la parrilla y el interruptor de circuito de la casa estén encendidos.
- La placa está bloqueada. Mantenga presionado  para desbloquearla.
- La superficie de cocción se apaga automáticamente una vez que finaliza el tiempo configurado de uso continuo. Consulte la siguiente tabla.

APAGADO AUTOMÁTICO

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

Problema con la temperatura de la parrilla.

- Póngase en contacto con atención al cliente de Wolf a través del 800-222-7820 para recomendaciones.

CÓDIGO

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

SERVICIO

- Para mantener la calidad incorporada en su producto, póngase en contacto con el servicio certificado de fábrica de Wolf. Para conocer los datos del centro de Servicio certificado de fábrica de Wolf más cercano, consulte la Sección de servicio técnico en nuestro sitio web, wolfappliance.com, o bien, llame a la línea de atención al cliente de Wolf al 800-222-7820.
- Cuando se comunique con el servicio, necesitará el modelo y el número de serie de su producto. Los dos números aparecen en la placa de datos del producto. Consulte en la página 6 la ubicación de la placa de datos.
- Para fines de la garantía, también necesitará la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Esta información debe estar registrada en la página 3.

Garantía limitada residencial de Wolf Appliance

PARA USO RESIDENCIAL

GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS*

Durante dos años a partir de la fecha de la instalación original, la garantía de su producto Wolf Appliance cubre todas las piezas y mano de obra para reparar o cambiar, de acuerdo con el uso residencial normal, cualquier pieza del producto que se compruebe que está defectuosa en material o mano de obra. Todos los servicios proporcionados por Wolf Appliance bajo la garantía anterior deben ser ejecutados por servicios certificados de fábrica de Wolf, a menos que Wolf Appliance, Inc. lo especifique de otra manera. El Servicio se hará durante el horario comercial normal.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Durante cinco años a partir de la fecha de la instalación original, Wolf Appliance reparará o cambiará los siguientes componentes que se comprueben que están defectuosos en material o mano de obra: quemadores de gas (excluyendo la apariencia), elementos eléctricos de calentamiento, motores de sopladores (campanas de ventilación), módulos de control eléctrico, tubos magnetrón y generadores de inducción. Si el propietario utiliza el servicio certificado de fábrica de Wolf, el prestador del servicio reparará o reemplazará estas partes mediante el pago de todos los otros costos, incluyendo mano de obra, a cargo del propietario. Si el propietario usa un servicio no certificado, debe ponerse en contacto con Wolf Appliance, Inc. (mediante la información anotada más adelante) para recibir los componentes reparados o de cambio. Wolf Appliance no reembolsará al propietario los importes correspondientes a los componentes comprados a un servicio no autorizado o a otras fuentes.

TÉRMINOS APLICABLES A CADA GARANTÍA

La garantía se aplica solamente a los productos instalados para uso residencial normal. La garantía se aplica solamente a los productos instalados en cualquiera de los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia o las diez provincias de Canadá. Esta garantía no cubre las partes o mano de obra para corregir cualquier defecto causado por negligencia, accidente o uso, mantenimiento, instalación, servicio o reparación inadecuados.

LOS RECURSOS DESCRITOS ANTERIORMENTE PARA CADA GARANTÍA SON LOS ÚNICOS QUE WOLF APPLIANCE, INC. PROPORCIONARÁ, YA SEA BAJO ESTA GARANTÍA O BAJO CUALQUIER GARANTÍA QUE RESULTE DE LA APLICACIÓN DE LA LEY. WOLF APPLIANCE, INC. NO SE HACE RESPONSABLE POR LOS DAÑOS INDIRECTOS O INCIDENTALES DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA O CUALQUIER OTRA GARANTÍA, YA SEA EXPRESA, IMPLÍCITA O LEGAL.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños indirectos o incidentales, por lo que la limitación o exclusión anterior podría no aplicarse a su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos legales que varían entre estados.

Para recibir las partes o el servicio y el nombre del servicio certificado de fábrica de Wolf más cercano a usted, póngase en contacto con Wolf Appliance, Inc., P.O. Box 44848, Madison, WI 53744; eche un vistazo a la sección de servicio técnico en nuestro sitio web, wolfappliance.com, envíenos un correo electrónico a customerservice@subzero.com o llame al 800-222-7820.

*Las puertas, paneles, manijas, estructuras y superficies internas de acero inoxidable están cubiertas por una garantía limitada de 60 días sobre piezas y mano de obra, por defectos estéticos.

*Los filtros de repuesto para los kits de circulación de la campana de ventilación no están cubiertos por la garantía del producto.



Table des matières

- 3** Plaque de cuisson à induction
- 4** Précautions de sécurité
- 6** Caractéristiques de la plaque de cuisson à induction
- 7** Fonctionnement de la plaque de cuisson
- 11** Conseils d'entretien
- 12** Dépannage
- 13** Garantie Wolf

Service à la clientèle

Le numéro de modèle et le numéro de série sont imprimés sur la fiche d'enregistrement du produit ci-jointe. Les deux numéros sont aussi indiqués sur la plaque signalétique du produit. Reportez-vous à la page 6 pour connaître l'emplacement de la plaque signalétique. Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi avoir la date d'installation et le nom de votre dépositaire Wolf autorisé. Inscrivez ces renseignements ci-dessous pour consultation ultérieure.

RENSEIGNEMENTS SUR LE SERVICE

Numéro de modèle

Numéro de série

Date de l'installation

Nom du service certifié

Numéro du service certifié

Dépositaire autorisé

Numéro du dépositaire

Si votre produit a besoin d'être réparé, assurez-vous d'utiliser un fournisseur de service certifié par l'usine Wolf recommandé par notre centre de service à la clientèle, ou sélectionnez-en un parmi la liste de fournisseurs disponibles à wolfappliance.com/locator. Tous les fournisseurs de service certifiés par l'usine sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par nous.

Remarque importante

Pour s'assurer que ce produit est installé et utilisé en toute sécurité et aussi efficacement que possible, prenez note des types de renseignements mis en évidence tout au long de ce guide :

REMARQUE IMPORTANTE : Met en évidence des renseignements qui sont particulièrement importants.

⚠ MISE EN GARDE

Indique une situation où une blessure mineure ou des dommages au produit peuvent se produire si les directives ne sont pas respectées.

⚠ AVERTISSEMENT

Décrit un danger qui peut causer une blessure grave ou la mort si les précautions ne sont pas respectées.

REMARQUE IMPORTANTE : Tout au long de ce guide, les dimensions entre parenthèses sont en millimètres sauf indication contraire.

DIRECTIVES IMPORTANTES

REMARQUE IMPORTANTE : Lisez toutes les directives de sécurité avant d'utiliser cet appareil.

- Lisez ce guide d'utilisation et d'entretien attentivement avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- Confirmez que l'installation et le service sont appropriés. Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible afin que vous sachiez où couper le courant.
- Le service de garantie doit être effectué par le service Wolf certifié par l'usine.
- Avant d'effectuer tout service, débranchez la source d'alimentation de la surface de cuisson en coupant le disjoncteur ou en retirant le fusible.

REMARQUE IMPORTANTE : La performance peut être compromise si l'alimentation électrique est inférieure à 240 volts.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Portez des vêtements appropriés. Ne laissez jamais de vêtements amples ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments pendant le fonctionnement. Le tissu peut s'enflammer et causer des blessures.
- Utilisez seulement des maniques sèches pour retirer les ustensiles de cuisine de la plaque de cuisson. Des maniques mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauffants chauds.
- Sélectionnez des ustensiles de cuisine dont la taille, le matériau et la fabrication sont adaptés au type de cuisson que vous réalisez. Cette unité est munie d'éléments chauffants de tailles différentes. Reportez-vous à la classification des éléments à la page 6.
- Tournez toujours les manches des ustensiles de cuisine vers l'intérieur pour qu'ils ne dépassent les zones de travail, les foyers ou les 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 l'ustensile. Ne tournez pas les poignées vers la pièce, où elles pourraient être heurtées ou facilement touchées.
- Ne faites jamais chauffer un ustensile de cuisine vide. Cela peut endommager la plaque de cuisson ou l'ustensile de cuisine et entraîner une surchauffe.
- Ne faites pas chauffer des ustensiles de cuisine ayant des gouttes d'eau à l'extérieur. Les gouttes peuvent commencer à bouillir et éclabousser la surface. Les ustensiles de cuisine doivent toujours être secs.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium sur la surface de cuisson.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson. Ils peuvent devenir chauds.

DIRECTIVES IMPORTANTES

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Lorsque vous utilisez la plaque de cuisson, ne touchez pas à la surface en verre directement au-dessus ou à côté des éléments chauffants ou des zones à induction. La surface en verre peut devenir assez chaude pour causer des brûlures.
- N'utilisez jamais votre plaque de cuisson pour réchauffer ou chauffer une pièce.
- Ne laissez pas des enfants seuls ou sans surveillance dans la zone d'utilisation de la plaque de cuisson. Ne laissez jamais des enfants s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil. Ne laissez pas des enfants jouer avec la plaque de cuisson.
- Ne rangez pas des articles susceptibles d'intéresser les enfants au-dessus ou à l'arrière de la plaque de cuisson car ils pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et se blesser.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans la documentation que vous avez reçue. Tout service doit être effectué par un centre de service Wolf certifié par l'usine.
- N'utilisez pas de l'eau sur les incendies de graisse. Éteignez la flamme ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- Ne laissez jamais la surface de cuisson sans surveillance lorsque vous utilisez des réglages de chaleur élevés. Les débordements par bouillonnement et les renversements de graisse peuvent créer de la fumée ou s'enflammer.
- Ne faites pas fonctionner la surface de cuisson si la surface en vitrocéramique est brisée ou gravement piquée. Appelez le service Wolf certifié par l'usine pour faire réparer la plaque de cuisson.
- Ne rangez pas de matériaux inflammables près de composants chauds et ne laissez pas de la graisse ou d'autres substances inflammables s'accumuler sur la plaque de cuisson.
- Ne nettoyez pas la plaque de cuisson pendant qu'elle est encore chaude. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide, attendez que la plaque de cuisson soit suffisamment froide pour éviter toute brûlure de vapeur. De plus, certains nettoyants émettent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur des surfaces chaudes. Reportez-vous aux recommandations d'entretien à la page 11.
- N'utilisez pas de plaque à snacker, de rôtissoire ouverte ou de pocheuse à poisson reposant sur deux foyers si la résistance de la zone intermédiaire n'est pas allumée. Ce type d'utilisation sans foyer de zone intermédiaire allumé pourrait endommager ou fissurer le verre.
- Ne bloquez pas la sortie du ventilateur de refroidissement ou les prises d'air extérieures. Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les pièces internes. Il peut continuer à fonctionner même après que la surface de cuisson ait été éteinte.

▲ AVERTISSEMENT

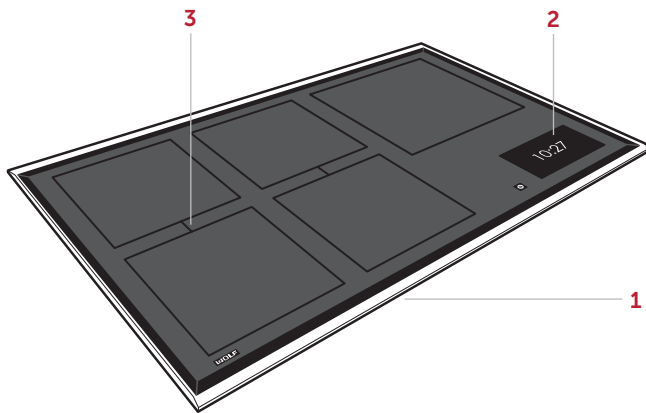
PROPOSITION 65 POUR LES RÉSIDENTS DE CALIFORNIE

Cause le cancer et des troubles reproductifs —
www.P65Warnings.ca.gov

Caractéristiques de la plaque de cuisson à induction

CARACTÉRISTIQUES

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



Plaque de cuisson à induction de 36 po (modèle CI36560T/S illustré)

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Dans la cuisson à induction, l'électricité circule à travers une bobine pour produire un champ magnétique sous la surface en vitrocéramique. Lorsqu'un ustensile de cuisine compatible avec l'induction est placé sur la plaque de cuisson, les courants sont induits dans l'ustensile et de la chaleur est instantanément générée. Des ustensiles de cuisine constitués de matériaux magnétiques comme la fonte ou l'acier inoxydable magnétique sont requis pour la cuisson à induction.

⚠ MISE EN GARDE

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

CARACTÉRISTIQUES DES FOYERS

PLAQUE DE CUISSON DE 30 po

11 po (279)	L
(2) 8 po (203)	Boost 2600 / 3700
6 po (152)	Boost 2100 / 3700
	Boost 1400 / 2200

PLAQUE DE CUISSON DE 36 po



11 po (279)	L
(4) 8 po (203)	Boost 2600 / 3700
	Boost 2100 / 3700

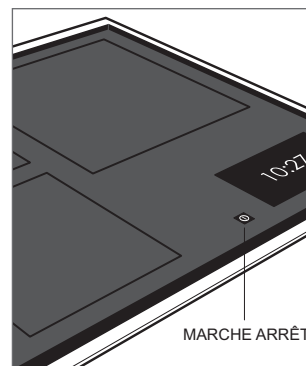
Premiers pas

Nous savons que vous êtes impatient de commencer à cuisiner, mais avant de le faire, veuillez prendre quelques instants pour lire ce guide d'utilisation et d'entretien.

Pour s'assurer que toute l'huile résiduelle du processus de fabrication a été enlevée, nettoyez la surface de cuisson à fond avec de l'eau chaude et un détergent doux avant de l'utiliser. Rincez et séchez avec un chiffon doux. Reportez-vous aux recommandations d'entretien à la page 11.


Marche Arrêt


Maintenez le doigt appuyé sur  pour allumer le panneau de commande tactile avant de l'utiliser. Pour éteindre tous les éléments en même temps, maintenez le doigt appuyé sur .



Marche Arrêt

Panneau de commande tactile






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

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


MISE EN GARDE

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







ICÔNE FONCTION

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

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

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

ICÔNE FONCTION

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

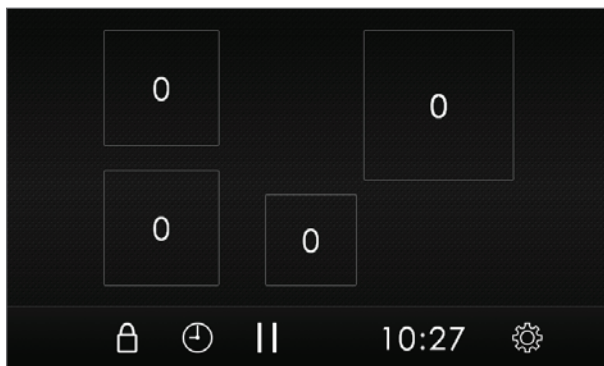


Tableau de commande tactile (plaque de cuisson de 30 po illustrée)


Fonctionnement de la plaque de cuisson

Fonctionnement de la plaque de cuisson

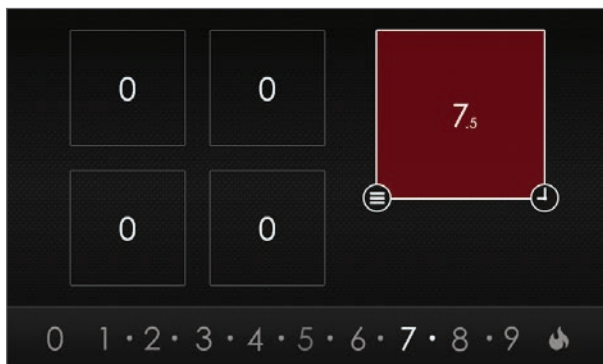
NIVEAU DE PUISSANCE

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

MODE BOOST

Le mode Boost augmente la puissance d'un foyer en détournant la puissance du foyer adjacent. Si l'élément adjacent est réglé sur Haut, sa puissance de sortie sera réduite. La réduction de puissance sera affichée sur le témoin de niveau de puissance du foyer adjacent. Appuyez sur la touche  pour activer le mode boost. Le mode Boost est désactivé automatiquement au bout de 15 minutes de fonctionnement continu et peut être réactivé si vous le désirez.


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



Niveau de puissance (plaque de cuisson de 36 po illustrée)

FOYER À INDUCTION

Réglage des commandes :



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

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


MINUTEUR DE ZONE




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

Réglage du minuteur de zone :

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

CUISSON AVEC CAPTEUR

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

ICÔNE	FONCTION	UTILISATIONS
	Garder au chaud	Conserver les aliments cuits au chaud.
	Fondre	Faire fondre le beurre, faire tenir le chocolat et les sauces.
	Mijoter	Faire mijoter une sauce et faire cuire du riz à la vapeur.

Fonctionnement de la plaque de cuisson

FOYER À ZONE INTERMÉDIAIRE

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



Pour préchauffer une plaque à snacker, réglez le niveau de puissance du foyer de la zone intermédiaire sur Haut pendant cinq minutes, puis baissez la température pour la cuisson.

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

MISE EN GARDE

Évitez d'utiliser un plaque à snacker, une rôtissoire ouverte ou une pocheuse à poisson lorsque la zone intermédiaire est éteinte ou avec une autre combinaison d'éléments chauffants.




Réglage du foyer de la zone intermédiaire :

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


MINUTERIE

Le minuteur peut être réglé par intervalles d'une minute jusqu'à 9 heures et 59 minutes. La minuterie est indépendante de la surface de cuisson.

Réglage de la minuterie :

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

INDICATEUR DE SURFACE CHAUDE

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

Conseils d'entretien


NETTOYAGE

Acier inoxydable	Utilisez un nettoyant non abrasif pour l'acier inoxydable et appliquez-le avec un chiffon doux non pelucheux. Afin de faire ressortir le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibres humide, puis avec une peau de chamois sèche. Déplacez toujours le chiffon dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
Panneau de commande tactile et surface vitrocéramique	Laisser refroidir. Utilisez des produits dégraissants en aérosol pour enlever les traces de doigts et un produit nettoyant pour plaque de cuisson Ceran® non agressif pour enlever pour les salissures alimentaires. Ne laissez aucun article qui pourrait fondre entrer en contact avec la surface en vitrocéramique chaude. Retirez les débris de cuisson à l'aide du grattoir à lame de rasoir fourni.

Dépannage

FONCTIONNEMENT

La plaque de cuisson ne fonctionne pas.

- Assurez-vous que l'unité est sous tension.
- Vérifiez que l'alimentation électrique de la plaque de cuisson et du disjoncteur de la résidence est sur.
- La plaque de cuisson est verrouillée. Maintenez le doigt appuyé sur  pour déverrouiller.
- La plaque de cuisson s'éteint automatiquement après une durée déterminée d'utilisation continue. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

ARRÊT AUTOMATIQUE

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

Problème de température de la plaque de cuisson.

- Communiquez avec le service à la clientèle de Wolf au 800-222-7820 pour obtenir des recommandations.

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

SERVICE

- Conservez le niveau de qualité de conception de votre produit en contactant un centre de service agréé par l'usine Wolf. Pour obtenir le nom du centre de service Wolf certifié par l'usine le plus proche, consultez la section Support technique de notre site Web, wolfappliance.com, ou appelez le service à la clientèle de Wolf au 800-222-7820.
- Si vous nous contactez pour un service après-vente, vous devrez fournir le numéro de modèle et le numéro de série de votre produit. Ces deux numéros figurent sur la plaque signalétique du produit. Reportez-vous à la page 6 pour connaître l'emplacement de la plaque signalétique.
- Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi avoir la date d'installation et le nom de votre dépositaire Wolf autorisé. Ces renseignements doivent être notés à la page 3.

Garantie limitée résidentielle Wolf Appliance

POUR UTILISATION RÉSIDENIELLE

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS*

Pendant deux ans à compter de la date d'installation originale, cette garantie de produit Wolf Appliance couvre toutes les pièces et la main-d'œuvre pour réparer ou remplacer, selon un usage résidentiel normal, toute partie du produit qui s'avérerait défectueuse en vertu des matériaux ou de la fabrication. Tout service fourni par Wolf Appliance en vertu de la garantie ci-dessus doit être effectué par un centre de service Wolf certifié par l'usine, sauf indication contraire de la part de Wolf Appliance, Inc. Le service sera fourni pendant les heures normales d'ouverture.

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

Pendant cinq ans à compter de la date originale d'installation, Wolf Appliance réparera les pièces suivantes qui s'avéreront défectueuses en vertu des matériaux ou de la fabrication : les brûleurs au gaz (sauf l'apparence), les éléments de chauffage électrique, les moteurs de soufflerie (hottes de ventilation), les circuits de contrôle électronique, les tubes magnétrons et les génératrices à induction. Si le propriétaire utilise le service Wolf certifié par l'usine, le fournisseur de service réparera ou remplacera ces pièces et le propriétaire paiera pour tous les autres frais, y compris la main-d'œuvre. Si le propriétaire utilise un service non certifié, il doit communiquer avec Wolf Appliance, Inc. (avec les renseignements ci-dessous) pour obtenir des pièces réparées ou de rechange. Wolf Appliance ne remboursera pas le propriétaire pour les pièces achetées d'un service non certifié ou d'autres sources.

CONDITIONS S'APPLIQUANT À CHAQUE GARANTIE

La garantie s'applique uniquement aux produits installés pour un usage résidentiel normal. La garantie s'applique seulement aux produits installés dans l'un des cinquante états des États-Unis, dans le District of Columbia ou les dix provinces du Canada. Cette garantie ne couvre pas les pièces ou la main-d'œuvre pour corriger tout défaut dû à la négligence, un accident ou une utilisation, un entretien, une installation, un service ou une réparation inappropriés.

LES RECOURS DÉCRITS CI-DESSUS POUR CHAQUE GARANTIE SONT LES SEULS QUI SONT OFFERTS PAR WOLF APPLIANCE, INC. EN VERTU DE CETTE GARANTIE OU EN VERTU DE TOUTE GARANTIE DÉCOULANT DE LA LOI. WOLF APPLIANCE, INC. NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS DÉCOULANT DE LA VIOLATION À CETTE GARANTIE OU À TOUTE GARANTIE, EXPRESSE, IMPLICITE OU LÉGALE.

Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages indirects ou consécutifs, par conséquent, la limite ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux précis et vous pouvez aussi avoir d'autres droits légaux qui peuvent varier d'une province à l'autre.

Pour obtenir des pièces ou du service et le nom du centre de service Wolf certifié par l'usine le plus proche, communiquez avec Wolf Appliance, Inc., P.O. Box 44848, Madison WI, 53744 É.-U.; consultez la section Contact et assistance de notre site Web, wolfappliance.com, envoyez-nous un courriel à customerservice@subzero.com ou composez le 800-222-7820.

*L'acier inoxydable (les portes, les panneaux, les poignées, les cadres et les surfaces intérieures) est couvert par une garantie limitée de 60 jours sur les pièces et la main-d'œuvre pour toute défectuosité cosmétique.

*Les filtres de rechange pour les trousse de remise en circulation de hotte de ventilation ne sont pas couverts par la garantie du produit.





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

9053607 REV-C

11/2022

