

INDUCTION | ELECTRIC COOKTOP  
**USE AND CARE GUIDE**

CLEANING, MAINTENANCE, AND MORE



## Contents

- 4 Safety Precautions
- 6 Induction Cooktop Features
- 7 Electric Cooktop Features
- 8 Cooktop Operation
- 17 Care Recommendations
- 18 Troubleshooting
- 19 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 pages 6–7 for rating plate location. For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. Record this information below for future reference.

If your product ever needs attention, be sure to use a Wolf factory certified service provider recommended by our customer care center, or select one from our list of providers available at [wolfappliance.com/locator](http://wolfappliance.com/locator). All factory certified service providers are carefully selected and thoroughly trained by us.

### SERVICE INFORMATION

---

Model Number

---

Serial Number

---

Date of Installation

---

Certified Service Name

---

Certified Service Number

---

Authorized Dealer

---

Dealer Number

---

## Important Note

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

**IMPORTANT NOTE** highlights information that is especially important.

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

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

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

## Thank You

Thank you for your purchase. We look forward to being part of your home for decades to come. As a third-generation family-owned company, we take a very personal stake in the preparation of your family's food. We built our business and our reputation on helping families serve the finest food possible.

With your purchase, you receive one of the strongest warranties in the appliance industry. Take a moment to read the full warranty statement on page 19. It's also important to register your Wolf appliance to ensure that you don't miss out on exclusive owner benefits, such as; assurance that you will be taken care of in the unlikely event that service becomes necessary during the warranty period, and a proof-of-purchase record in case of a home insurance claim. You may register by one of the following options:

- Mail in the completed Wolf product registration card.
- Register online at [wolfappliance.com/register](http://wolfappliance.com/register) and create a personalized My Sub-Zero/ Wolf account using the serial number on your product.
- Register by phone by calling Wolf Customer Care at 800-222-7820.

As a Wolf owner, you can count on ongoing support, day in and day out. Our customer care center is available 24 hours a day, seven days a week and staffed by knowledgeable product experts at our factory in Madison, Wisconsin. Should the need arise, simply call 800-222-7820 and speak with one of our product experts. They will help troubleshoot any issues you might have.

We are confident this guide will answer your questions about the features, operation, and maintenance of your Wolf, but if you have additional questions, please contact us at 800-222-7820 or visit us online at [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).



# IMPORTANT INSTRUCTIONS

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

- Read this use & care guide carefully before using your new cooktop to reduce the risk of fire, electric shock or injury to persons.
- Ensure proper installation and servicing. This appliance must be properly installed and grounded 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 pages 6–7.
- Always turn pan handles inward so they do not extend over adjacent work areas, heating elements or edges of cooktop to reduce the risk of burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with pan. Do not turn handles toward the room, where they may be bumped or easily hit.
- Never heat an empty pan. It may damage the cooktop or cookware and overheat the unit.
- Do not heat cookware with water droplets on the outside of the pan. The droplets may begin to boil and splatter. Cookware should always be dry.
- Do not use aluminum foil on the surface of the cooktop.
- Never use the cooktop to warm or heat a room.

## **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.
  - 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 17.
  - Do not use a griddle, open roaster or fish poacher across two heating elements unless the bridge element is turned on. This type of use without the bridge element turned on could damage or crack the glass. Refer to bridge element on page 13.
  - 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.

### **CALIFORNIA PROPOSITION 65**

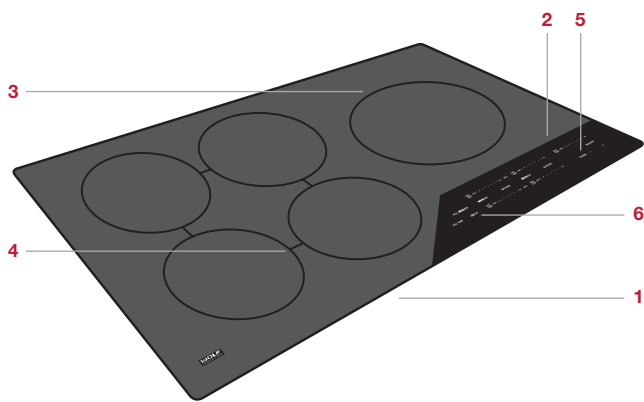
#### **▲ WARNING**

**This product may contain chemicals known to the state of California to cause cancer or reproductive harm.**

Induction Cooktop Features

FEATURES

|   |  |
|---|--|
| 1 | Product Rating Plate (bottom of cooktop) |
| 2 | Control Panel                            |
| 3 | Induction Element                        |
| 4 | Bridge Element                           |
| 5 | Timer                                    |
| 6 | Control Panel Lock                       |



36" Induction Cooktop (CI365C shown).

INDUCTION COOKTOP

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

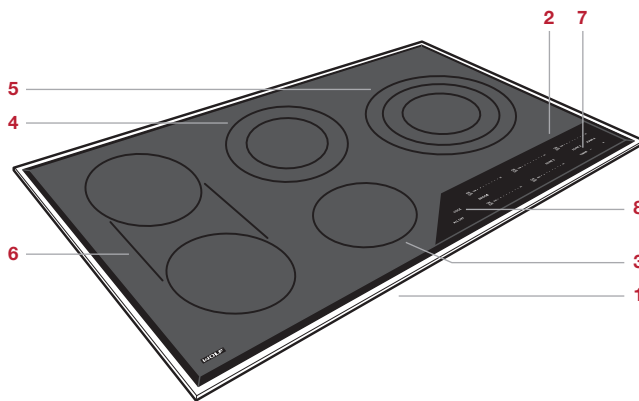
ELEMENT RATING

|                              |  |                   |
|------------------------------|--|-------------------|
| <b>15" INDUCTION COOKTOP</b> |  | <b>W</b>          |
| 8 1/2" (216)                 |  | 2300   3150 boost |
| 6" (152)                     |  | 1400              |
| <b>24" INDUCTION COOKTOP</b> |  | <b>W</b>          |
| 11" (279)                    |  | 2600   3150 boost |
| 8" (203)                     |  | 2100   3000 boost |
| 8" (203)                     |  | 2100              |
| <b>30" INDUCTION COOKTOP</b> |  | <b>W</b>          |
| 11" (279)                    |  | 2600   3150 boost |
| 8" (203)                     |  | 2100   3000 boost |
| 8" (203)                     |  | 2100              |
| 6" (152)                     |  | 1400              |
| <b>36" INDUCTION COOKTOP</b> |  | <b>W</b>          |
| 11" (279)                    |  | 2600   3700 boost |
| (2) 8" (203)                 |  | 2100   3000 boost |
| (2) 8" (203)                 |  | 2100              |

Electric Cooktop Features

FEATURES

|   |  |
|---|--|
| 1 | Product Rating Plate (bottom of cooktop) |
| 2 | Control Panel                            |
| 3 | Single Element                           |
| 4 | Dual-Zone Element                        |
| 5 | Triple-Zone Element                      |
| 6 | Bridge Element                           |
| 7 | Timer                                    |
| 8 | Control Panel Lock                       |



36" Electric Cooktop (CE365T shown).

ELECTRIC COOKTOP

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

ELEMENT RATING

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| <b>15" ELECTRIC COOKTOP</b> | <b>W</b>   |
| 8" (203) Dual               | 700   2200 |
| 5 1/2" (140) Single         | 1200       |

|                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| <b>30" ELECTRIC COOKTOP</b>   | <b>W</b>           |
| 10 1/2" (267) Triple          | 1050   1950   2700 |
| (2) 5 1/2" (140) Singles      | 1200               |
| 6 1/2" (165) Single with Oval | 2400               |

|                                  |                    |
|----------------------------------|--------------------|
| <b>36" ELECTRIC COOKTOP</b>      | <b>W</b>           |
| 10 1/2" (267) Triple             | 1050   1950   2700 |
| 8" (203) Dual                    | 700   2200         |
| 5 1/2" (140) Single              | 1200               |
| (2) 7" (178) Singles with Bridge | 4400               |

## Getting Started

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

To ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed, clean the cooktop thoroughly with hot water and a mild detergent prior to use. Rinse and dry with a soft cloth. Refer to care recommendations on page 17.

## Cooktop Operation

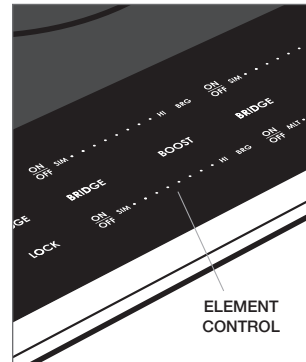
### CONTROL PANEL

The control panel features illuminated touch controls that are invisible when the cooktop is off. A power level indicator for each control displays the heat setting from SIM (MLT) to HI. Each control is positioned to the corresponding heating element. Refer to the illustration below.

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

**⚠ CAUTION**

Do not place hot cookware directly over the control panel.











Touch controls.











## Cooktop Operation

### CONTROL PANEL INDICATORS


#### INDUCTION COOKTOP

|   |                      |
|---|----------------------|
|  | Control Panel Lock   |
|  | Element(s) On        |
|  | Hot Surface          |
|  | Timer Set            |
|  | Boost Mode           |
|  | Front-to-Back Bridge |
|  | Side-to-Side Bridge  |
|  | All Bridge           |

#### ELECTRIC COOKTOP

|   |                    |
|---|--------------------|
|   | Control Panel Lock |
|  | Element(s) On      |
|  | Hot Surface        |
|  | Timer Set          |
|  | Zone 2             |
|  | Zone 3             |
|  | Oval Element       |
|  | Bridge             |

### CONTROL PANEL LOCK

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

The control panel will automatically lock after 10 minutes of inactivity. This automatic lock feature can be disabled through the extended options menu. Refer to page 16.

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

## Cooktop Operation

### POWER LEVEL INDICATOR

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



Power level indicator.

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

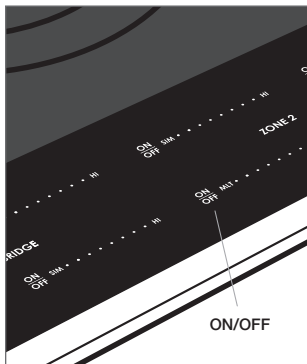
## Cooktop Operation

### SINGLE ELEMENT AND INNER ZONE

#### Setting controls:

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

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

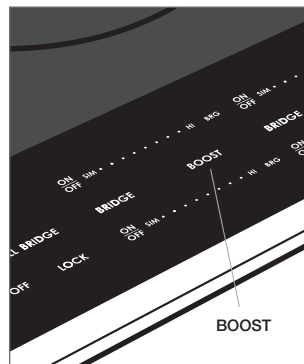


Element activation.

### BOOST MODE (INDUCTION)

For induction cooktops, boost mode boosts power on one element by diverting power from an adjacent element. If the adjacent element is on high, the power output will be reduced. The reduction in power will be displayed on the power level indicator of the adjacent element. Refer to the illustration below. 🔥 will illuminate when an element is in boost mode.

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



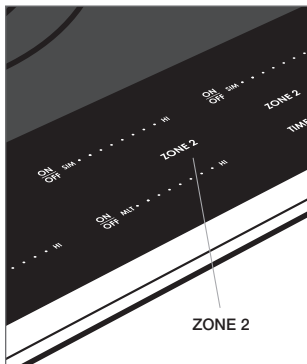
Boost mode.

## Cooktop Operation

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

#### Setting controls:

- 1 To activate dual-zone or oval element, touch ON/OFF on the control panel. Power level indicator will flash and all indicators for that zone will flash.
- 2 Set desired heat level for inner zone as described on page 11. Outer zones cannot be turned on independently of inner zone.
- 3 Touch ZONE 2 or OVAL. Outer zone will be set to the same heat setting as inner zone. ② or ○ will illuminate to indicate outer zone is on. Refer to the illustration below.
- 4 Change heat setting for the entire dual-zone or oval element the same as for a single element. Both zones maintain the same heat setting.
- 5 To turn outer zone off, touch ZONE 2 or OVAL. To turn the entire element off, touch ON/OFF.

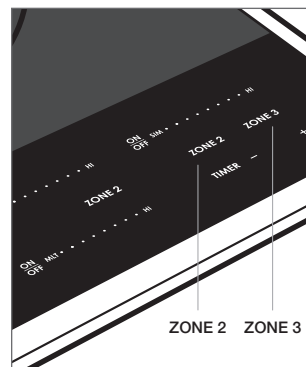


Dual-zone element activation.

### TRIPLE-ZONE ELEMENT (ELECTRIC)

#### Setting controls:

- 1 To activate triple-zone element, touch ON/OFF on the control panel. Power level indicator will flash and all indicators for that zone will flash.
- 2 Set desired heat level for inner zone as described on page 11. Outer zones cannot be turned on independently of inner zone.
- 3 Touch ZONE 2. Middle zone will be set to the same heat setting as inner zone. ② will illuminate to indicate middle zone is on.
- 4 Touch ZONE 3. Outer zone will be set to the same heat setting as inner and middle zones. ③ will illuminate to indicate outer zone is on. Refer to the illustration below.
- 5 Change heat setting for the entire triple-zone element the same as for a single element. All three zones maintain the same heat setting.
- 6 To turn outer zone off, touch ZONE 3. To turn middle zone off, touch ZONE 2. To turn the entire element off, touch ON/OFF.






Triple-zone element activation.

## Cooktop Operation

### BRIDGE ELEMENT (INDUCTION)


#### Setting controls:

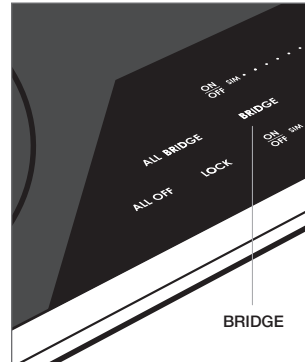
- 1 To activate bridge, select desired power level on one of the single elements.
- 2 Touch BRIDGE between corresponding element controls to bridge elements front to back, BRG to bridge elements side to side, or ALL BRIDGE to bridge all elements. ,  or  will illuminate respectively.
- 3 To change power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

For 36" induction cooktops, ALL BRIDGE should be used for cookware larger than 12" (305) in diameter. For smaller cookware, use the right rear element.

### BRIDGE ELEMENT (ELECTRIC)

#### Setting controls:

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



Bridge element activation.

## Cooktop Operation

### GRIDDLE USE

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

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

#### ⚠ CAUTION

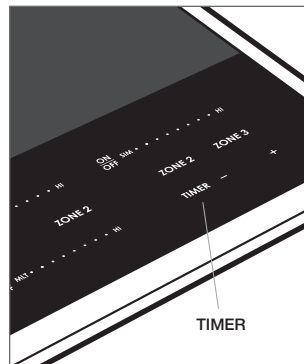
A griddle, open roaster or fish poacher should not be used when the bridge element is off or with any other combination of heating elements.

### TIMER

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

#### Setting timer:

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




Timer controls.


## COOKTOP OPERATION

### Cooktop Operation

#### HOT SURFACE INDICATOR

 will illuminate on the control panel and may remain illuminated even when the cooktop is off.

#### ALL OFF

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

### Cooktop Operation

#### EXTENDED OPTIONS

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

##### Setting adjustment:

- 1 While unit is off and unlocked, touch and hold ALL OFF for five seconds.
- 2 Power level 1 on the rear element control will be displayed and 'VO' will appear on the timer display.  
Touch SIM (MLT) or HI on the front element control to adjust volume.
- 3 Touch + on the timer control to adjust tone. Power level 2 on the rear element control will be displayed and 'Fr' will appear on the timer display.  
Touch SIM (MLT) or HI on the front element control to adjust tone.
- 4 Touch + on the timer control to adjust automatic control panel lock. Power level 3 on the rear element control will be displayed and 'Lo' will appear on the timer display.  
Touch SIM (MLT) or HI on the front element control to turn automatic lock feature off or on respectively.
- 5 Touch + on the timer control to enter Sabbath mode (electric cooktop only). Power level 4 on the rear element control will be displayed. Touch HI on the front element control to initiate Sabbath feature. 'SA' will appear on the timer display.  
Touch SIM (MLT) on the front element control to activate or deactivate the feature.
- 6 Touch ALL OFF at any time while in extended options to confirm settings and return cooktop to idle.



### Sabbath

#### (ELECTRIC COOKTOP)

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



## Care Recommendations

### CLEANING

---

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

---

### Troubleshooting

#### OPERATION

##### Cooktop does not operate.

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

##### Cooktop temperature issue.

- Contact Wolf customer care at 800-222-7820 for recommendations.

#### 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 contact & support section of our website, [wolfappliance.com](http://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 pages 6–7 for rating plate location.
- For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. This information should be recorded on page 2 of this guide.

## Wolf Appliance 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 contact & support section of our website, [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com), email us at [customerservice@subzero.com](mailto: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

- 4 Precauciones de seguridad
- 6 Funciones de la parrilla de inducción
- 7 Funciones de la parrilla eléctrica
- 8 Funcionamiento de la parrilla
- 17 Recomendaciones sobre el cuidado
- 18 Resolución de problemas
- 19 Garantía de Wolf

## Atención al cliente

El modelo y número de serie están impresos en la tarjeta de registro del producto adjunta. Los dos números también aparecen en la placa de datos del producto. Consulte las páginas 6 a 7 para encontrar la placa de datos. Para fines de la garantía, usted también necesitará la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Anote esta información abajo para referencia futura.

Si su producto alguna vez necesita servicio asegúrese de usar un proveedor de servicios certificado por Wolf y recomendado por nuestro centro de atención al cliente, o seleccione uno de nuestra lista de proveedores en [wolfappliance.com/locator](http://wolfappliance.com/locator). Todos los proveedores de los centros de servicio autorizados han sido cuidadosamente seleccionados y entrenados a fondo por nosotros.

### INFORMACIÓN PARA SERVICIO

---

Número de modelo

---

Número de serie

---

Fecha de instalación

---

Nombre de servicio certificado

---

Número de servicio certificado

---

Distribuidor autorizado

---

Número de distribuidor

---

## 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 esta guía:

**AVISO IMPORTANTE** señala la información que es especialmente importante.

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

**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.

## Gracias

Muchas gracias por su compra. Esperamos poder ser parte de su hogar durante las décadas venideras. Como una empresa familiar de tercera generación, tenemos un interés muy personal en la preparación de los alimentos de su familia. Hemos construido nuestro negocio y nuestra reputación al ayudar a las familias a servir comida de la mejor calidad posible.

Con su compra, usted recibe una de las garantías más sólidas en la industria de los electrodomésticos. Lea la declaración de garantía completa de la página 19. También es importante que registre su Wolf para asegurarse de no perder los beneficios de propietario exclusivo, como por ejemplo, la garantía de que va a recibir atención en el improbable caso de que necesite servicio durante el periodo de garantía, y un registro de prueba de compra en caso de una reclamación sobre el seguro de vivienda. Puede registrarse mediante una de las siguientes opciones:

- Envíe a Wolf la tarjeta de registro del producto llena.
- Regístrese en línea en [wolfappliance.com/register](http://wolfappliance.com/register) y cree una cuenta personal en My Sub-Zero/Wolf con el número de serie de su producto.
- Regístrese por teléfono llamando a la línea de atención al cliente de Wolf al 800-222-7820.

Como propietario de un electrodoméstico Wolf, puede contar con soporte técnico constante, día tras día. Nuestro centro de atención al cliente está disponible 24 horas al día, los siete días a la semana, y lo conforman expertos conocedores del producto en nuestra fábrica en Madison, Wisconsin. En caso necesario, simplemente llame al 800-222-7820 y hable con uno de los expertos de nuestros productos. Ellos le ayudarán a solucionar cualquier problema que pueda tener.

Estamos seguros de que esta guía contestará sus preguntas acerca de las características, el funcionamiento y mantenimiento de su electrodoméstico Wolf, pero si usted tiene preguntas adicionales, póngase en contacto con nosotros en el 800-222-7820 o visítenos en línea en [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).



## 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 autorizado 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 quemarse y dar como resultado lesiones personales.
- Utilice siempre guantes de cocina secos al retirar las cacerolas 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 las zonas de calentamiento en las páginas 6 y 7.
- 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.
- Nunca utilice la parrilla para entibiar o calentar la habitación.

## 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.
- No deje a los niños menores solos ni desatendidos en el área donde se utiliza esta parrilla. Nunca permita que los niños se sienten o paren sobre el electrodoméstico. No permita que los niños jueguen con la parrilla.
- No almacene artículos que puedan llamar la atención de niños menores arriba o detrás de la parrilla, ya que podrían subirse al electrodoméstico para alcanzar los objetos y sufrir lesiones.
- No intente reparar ni cambiar parte alguna de este electrodoméstico a menos que esté específicamente recomendado en la literatura que recibió. Todo servicio de garantía debe ser realizado por un centro de servicio autorizado de Wolf.
- No utilice agua en incendios causados por grasas. Sofoque el fuego o utilice extinguidor químico seco o de espuma.
- Nunca deje la parrilla desatendida 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 17.
- 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. Consulte información sobre el elemento puente en la página 13.
- 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.

### PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

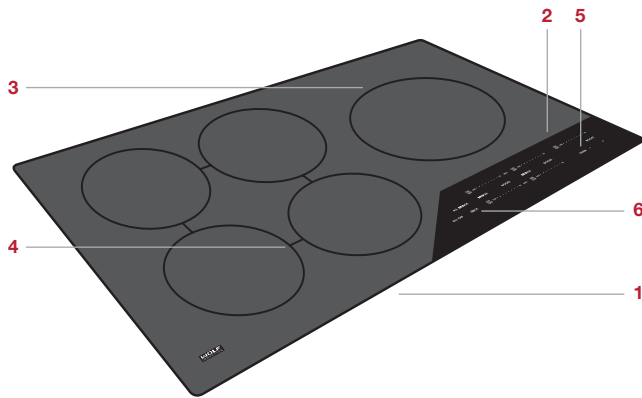
#### ▲ ADVERTENCIA

Este producto puede contener químicos que el estado de California considera que causan cáncer o daños reproductivos.

## Características de la parrilla de inducción

### CARACTERÍSTICA

|   |   |
|---|---|
| 1 | Placa de datos del producto (parte baja de la parrilla) |
| 2 | Panel de control  |
| 3 | Elemento de inducción                                   |
| 4 | Elemento puente   |
| 5 | Temporizador  |
| 6 | Bloqueo del panel de control                            |



Parrilla de inducción de 36" (se muestra la CI365C).

### PARRILLA 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.

### ZONAS DE CALENTAMIENTO

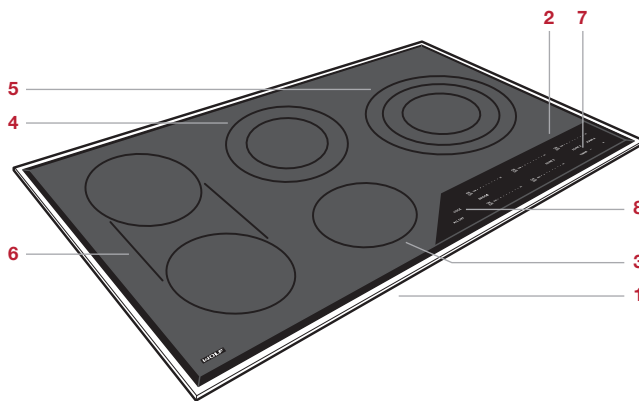
|                                     |                       |          |
|-------------------------------------|-----------------------|----------|
| <b>PARRILLA DE INDUCCIÓN DE 15"</b> |                       | <b>W</b> |
| 8 1/2" (216)                        | 2300   3150 c/aumento |          |
| 6" (152)                            | 1400                  |          |
| <b>PARRILLA DE INDUCCIÓN DE 24"</b> |                       | <b>W</b> |
| 11" (279)                           | 2600   3150 c/aumento |          |
| 8" (203)                            | 2100   3000 c/aumento |          |
| 8" (203)                            | 2100                  |          |
| <b>PARRILLA DE INDUCCIÓN DE 30"</b> |                       | <b>W</b> |
| 11" (279)                           | 2600   3150 c/aumento |          |
| 8" (203)                            | 2100   3000 c/aumento |          |
| 8" (203)                            | 2100                  |          |
| 6" (152)                            | 1400                  |          |
| <b>PARRILLA DE INDUCCIÓN DE 36"</b> |                       | <b>W</b> |
| 11" (279)                           | 2600   3700 c/aumento |          |
| (2) 8" (203)                        | 2100   3000 c/aumento |          |
| (2) 8" (203)                        | 2100                  |          |



## Características de la parrilla eléctrica

### CARACTERÍSTICA

|   |   |
|---|---|
| 1 | Placa de datos del producto (parte baja de la parrilla) |
| 2 | Panel de control  |
| 3 | Elemento sencillo                                       |
| 4 | Elemento de zona doble                                  |
| 5 | Elemento de zona triple                                 |
| 6 | Elemento puente   |
| 7 | Temporizador  |
| 8 | Bloqueo del panel de control                            |



Parrilla eléctrica de 36" (se muestra la CE365T).

### PARRILLA ELÉCTRICA

Las parrillas eléctricas Wolf funcionan mediante el uso de pulsaciones de alta frecuencia, con ciclos entre potencia cero y potencia total en los elementos calefactores. Conforme se aumenta el calor en el panel de control, el elemento permanecerá a potencia total durante periodos más largos y tendrá periodos más cortos a potencia cero.

### ZONAS DE CALENTAMIENTO

| PARRILLA ELÉCTRICA DE 15"         | W                  |
|-----------------------------------|--------------------|
| 8" (203) Doble                    | 700   2200         |
| 5 1/2" (140) Sencilla             | 1200               |
| PARRILLA ELÉCTRICA DE 30"         | W                  |
| 10 1/2" (267) Triple              | 1050   1950   2700 |
| (2) 5 1/2" (140) Sencillas        | 1200               |
| 6 1/2" (165) Sencilla con óvalo   | 2400               |
| PARRILLA ELÉCTRICA DE 36"         | W                  |
| 10 1/2" (267) Triple              | 1050   1950   2700 |
| 8" (203) Doble                    | 700   2200         |
| 5 1/2" (140) Sencilla             | 1200               |
| (2) 7" (178) Sencillas con puente | 4400               |

### Primeros pasos

Sabemos que está ansioso por empezar a cocinar, pero antes de hacerlo, dedique un poco de tiempo a leer este manual de uso y cuidado. Si usted es un cocinero ocasional o un chef experto, se beneficiará de familiarizarse con las prácticas de seguridad, características, funcionamiento y recomendaciones de cuidado de su parrilla Wolf, de inducción o eléctrica.

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 17.

### Funcionamiento de la parrilla

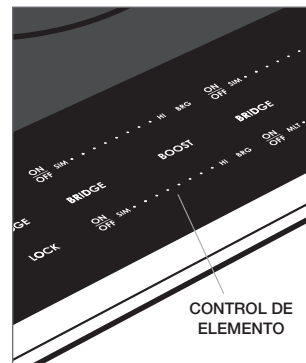
#### PANEL DE CONTROL

El panel de control viene con controles táctiles iluminados que no se ven cuando la estufa está apagada. Un indicador de nivel de potencia para cada control muestra la configuración térmica, desde SIM (MLT) hasta HI. Cada control se ubica en la posición correspondiente a la configuración del elemento calefactor. Consulte la siguiente ilustración.

Los indicadores del panel de control se iluminarán para indicar el funcionamiento específico de la parrilla. Algunos indicadores son exclusivos para parrillas de inducción o para parrillas eléctricas. Consulte las tablas de la página siguiente.

**⚠ PRECAUCIÓN**

No coloque utensilios de cocina directamente sobre el panel de control.











Controles táctiles.









## Funcionamiento de la parrilla

### INDICADORES DEL PANEL DE CONTROL


#### PARRILLA DE INDUCCIÓN

|   |                               |
|---|-------------------------------|
|  | Bloqueo del panel de control  |
|  | Elemento(s) encendido(s)      |
|  | Superficie caliente           |
|  | Fijar temporizador            |
|  | Modo con aumento              |
|  | Puente del frente hacia atrás |
|  | Puente de lado a lado         |
|  | Puente general                |

#### PARRILLA ELÉCTRICA

|   |                              |
|---|------------------------------|
|   | Bloqueo del panel de control |
|  | Elemento(s) encendido(s)     |
|  | Superficie caliente          |
|  | Fijar temporizador           |
|  | Zona 2                       |
|  | Zona 3                       |
|  | Elemento oval                |
|  | Puente                       |

### BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

La función de bloqueo del panel de control impide el funcionamiento no deseado de la parrilla. Presione y mantenga presionado LOCK (BLOQUEO) durante tres segundos para bloquear y desbloquear el panel de control.  se iluminará cuando el panel de control está bloqueado.

El panel de control se bloqueará automáticamente después de 10 minutos de inactividad. Esta función de bloqueo automático puede deshabilitarse a través del menú de opciones extendidas. Consulte la página 16.

Cuando se energiza la parrilla por primera vez, y después de un corte de energía, la parrilla estará por omisión en el modo de bloqueo.

## Funcionamiento de la parrilla

### INDICADOR DEL NIVEL DE POTENCIA

Cuando un elemento está activo, un indicador de nivel de potencia se iluminará arriba del control correspondiente, indicando el nivel de calor. El calor más bajo se representa por la llama pequeña, la variación en los niveles de calor por los indicadores adicionales (puntos), y el calor más alto por todos los indicadores, incluyendo la llama grande. Consulte la tabla y la ilustración siguientes.



Indicador del nivel de potencia.

| CONFIGURACIÓN | NIVEL DE POTENCIA                 | USOS   |
|---------------|-----------------------------------|--|
| Derretir      | Indicador 1 (llama pequeña)       | Derretir mantequilla, mantener chocolate y salsas.   |
| Fuego lento   | Indicadores 2 a 6                 | Salsas a fuego lento y arroz al vapor.   |
| Media         | Indicadores 6 a 7                 | Preparar pan francés, panques, calentar leche, salsas de crema, sopas y salsas para carne. |
| Media alta    | Indicadores 7 a 8                 | Salteado, dorado y freído.   |
| Alta          | Indicadores 8 a 10 (llama grande) | Hervir agua, cocinar carne y conservas.  |

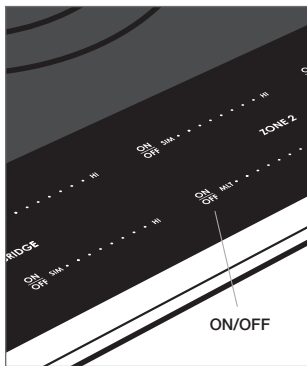
## Funcionamiento de la parrilla

### ELEMENTO SENCILLO Y ZONA INTERNA

#### Ajuste de los controles:

- 1 Para activar el elemento calefactor, en el panel de control pulse ON/OFF para el elemento sencillo deseado. El indicador de nivel de potencia destellará, y todos los indicadores para esa zona destellarán. Consulte la siguiente ilustración.
- 2 Para completar la activación, pulse HI para el calor más alto, SIM (MLT) para el calor más bajo, BOOST (inducción) para activar el modo con aumento, o pulse el indicador de nivel de potencia deseado.
- 3 Para cambiar la configuración mientras el elemento está encendido, pulse o deslice al nivel de potencia deseado.
- 4 Para apagar el elemento, pulse ON/OFF.

**AVISO IMPORTANTE:** Solamente para las parrillas de inducción, si después de la activación no se coloca sobre un elemento de inducción ningún utensilio de cocina, o se coloca una sartén incompatible, el control destellará durante 30 segundos, y después el elemento se apagará automáticamente.

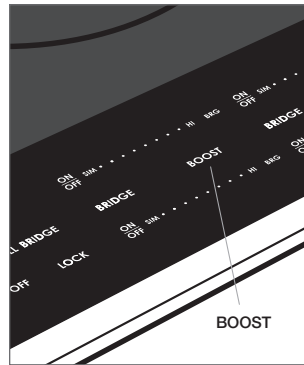


Activación del elemento.

### MODO CON AUMENTO (INDUCCIÓN)

Para las parrillas de inducción, en el modo con aumento se 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 mostrará en el indicador de nivel de potencia del elemento adyacente. Consulte la siguiente ilustración. 🔥🔥 se iluminará cuando un elemento está en modo con aumento.

El modo con aumento se desactivará automáticamente después de 15 minutos de operación continua, y si se desea puede reactivarse.



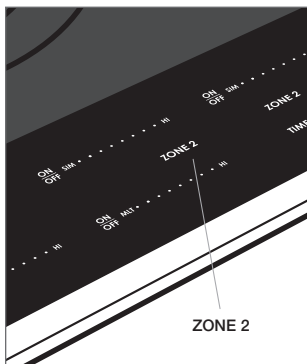
Modo con aumento.

## Funcionamiento de la parrilla

### ZONA DOBLE O ELEMENTO OVAL (ELÉCTRICA)

#### Ajuste de los controles:

- 1 Para activar la zona doble o elemento oval, pulse ON/OFF en el panel de control. El indicador de nivel de potencia destellará, y todos los indicadores para esa zona destellarán.
- 2 Fije el nivel de calor deseado para la zona interna, como se describe en la página 11. Las zonas externas no pueden encenderse de manera independiente de la zona interna.
- 3 Pulse ZONE 2 u OVAL. La zona externa se fijará a la misma configuración de calor de la zona interna. ② o ○ se iluminará, para indicar que la zona externa está encendida. Consulte la siguiente ilustración.
- 4 Cambie la configuración de calor para toda la zona doble o elemento oval de manera igual que para un elemento sencillo. Ambas zonas mantendrán la misma configuración de calor.
- 5 Para apagar la zona externa, pulse ZONE 2 u OVAL. Para apagar el elemento completo, pulse ON/OFF.

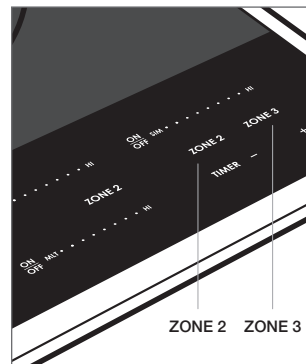


Activación del elemento de zona doble.

### ELEMENTO DE ZONA TRIPLE (ELÉCTRICA)

#### Ajuste de los controles:

- 1 Para activar el elemento de la zona triple, pulse ON/OFF en el panel de control. El indicador de nivel de potencia destellará, y todos los indicadores para esa zona destellarán.
- 2 Fije el nivel de calor deseado para la zona interna, como se describe en la página 11. Las zonas externas no pueden encenderse de manera independiente de la zona interna.
- 3 Pulse ZONE 2. La zona media se fijará a la misma configuración de calor de la zona interna. ② se iluminará, para indicar que la zona media está encendida.
- 4 Pulse ZONE 3. La zona externa se fijará a la misma configuración de calor de las zonas interna y media. ③ se iluminará, para indicar que la zona externa está encendida. Consulte la siguiente ilustración.
- 5 Cambie la configuración de calor para todo el elemento de la zona triple de manera igual que para un elemento sencillo. Las tres zonas mantendrán la misma configuración de calor.
- 6 Para apagar la zona externa, pulse ZONE 3. Para apagar la zona media, pulse ZONE 2. Para apagar el elemento completo, pulse ON/OFF.






Activación del elemento de zona triple.

## Funcionamiento de la parrilla

### ELEMENTO PUENTE (INDUCCIÓN)


#### Ajuste de los controles:

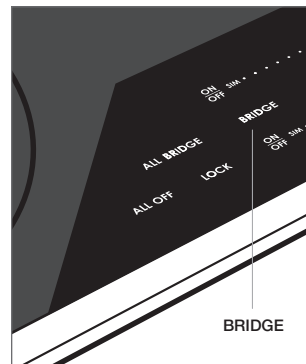
- 1 Para activar el puente, seleccione el nivel de potencia deseado en uno de los elementos sencillos.
- 2 Pulse BRIDGE entre los controles de elementos correspondientes, para puentear elementos del frente hacia atrás, BRG para puentear elementos de lado a lado, o ALL BRIDGE para puentear todos los elementos. ,  o  se iluminarán, respectivamente.
- 3 Para cambiar el nivel de potencia, ajuste el nivel de potencia en cualquiera de los elementos puenteados activos.
- 4 Para apagar, pulse ON/OFF en cualquiera de los elementos puenteados activos.

Para parrillas de inducción de 36", ALL BRIDGE deben usarse para utensilios de cocina mayores de 12" (305) de diámetro. Para utensilios de cocina menores, use el elemento posterior correcto.

### ELEMENTO PUENTE (ELÉCTRICA)

#### Ajuste de los controles:

- 1 Para activar el elemento puente, seleccione el nivel de potencia deseado en uno de los elementos sencillos.
- 2 Pulse BRIDGE.  se iluminará.
- 3 Para cambiar el nivel de potencia, ajuste el nivel de potencia en cualquiera de los elementos puenteados activos.
- 4 Para apagar, pulse ON/OFF en cualquiera de los elementos puenteados activos.



Activación del elemento puente.

## Funcionamiento de la parrilla

### USO TIPO PLANCHA


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.

#### **⚠ PRECAUCIÓN**

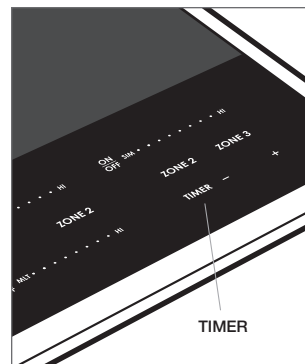
Una plancha, un tostador abierto o una besuguera no deben usarse cuando el elemento puente está apagado, ni con ninguna otra combinación de elementos calefactores.

### TEMPORIZADOR

El temporizador puede fijarse hasta en 99 minutos, con incrementos de un minuto. Una vez que se fijó un tiempo,  se iluminará en el panel de control y la cuenta regresiva estará visible en la pantalla del temporizador. El temporizador es independiente de la parrilla. Consulte la siguiente ilustración.

Para configurar el temporizador:

- 1 Pulse TIMER (TEMPORIZADOR).
- 2 Pulse y mantenga + o - hasta que el tiempo deseado se muestre en la pantalla del temporizador. El temporizador comenzará la cuenta regresiva en minutos.
- 3 Sonará una campana cuando en el temporizador quede un minuto, y completará la cuenta regresiva en segundos.
- 4 Al terminar, sonará una campana en el temporizador, y continuará sonando hasta que se pulse TIMER.




Controles del temporizador.




### Funcionamiento de la parrilla

#### INDICADOR DE SUPERFICIE CALIENTE

 se iluminará en el panel de control y podrán permanecer iluminados incluso cuando la estufa está apagada.

#### TODO APAGADO

Cuando uno o más elementos están encendidos,  se iluminará en el panel de control. Para apagar todos los elementos simultáneamente, pulse ALL OFF.

### Funcionamiento de la parrilla

#### OPCIONES EXTENDIDAS

La función de opciones extendidas permite al usuario fijar sus preferencias de volumen, tono, bloqueo de panel de control y la función Sabbath.

#### Ajuste de configuración:

- 1 Estando la unidad apagada y desbloqueada, pulse y mantenga ALL OFF durante cinco segundos.
- 2 Se mostrará Nivel de potencia 1 en el elemento de control trasero y aparecerá 'VO' en la pantalla del temporizador.  
  
Pulse SIM (MLT) o HI en el control del elemento frontal para ajustar el volumen.
- 3 Pulse + en el control del temporizador para ajustar el volumen. Se mostrará Nivel de potencia 2 en el control del elemento trasero y aparecerá 'Fr' en la pantalla del temporizador.  
  
Pulse SIM (MLT) o HI en el control del elemento frontal para ajustar el tono.
- 4 Pulse + en el control del temporizador para ajustar el bloqueo automático del panel de control. Se mostrará Nivel de potencia 3 en el control del elemento trasero y aparecerá 'Lo' en la pantalla del temporizador.  
  
Pulse SIM (MLT) o HI en el control del elemento frontal para apagar y encender, respectivamente, la función de bloqueo automático.
- 5 Pulse + en el control del temporizador para ingresar al modo Sabbath (solamente en parrillas eléctricas). Se mostrará Nivel de potencia 4 en el control del elemento trasero. Pulse HI en el control del elemento frontal para iniciar la función Sabbath. 'SA' aparecerá en la pantalla del temporizador.  
  
Pulse SIM (MLT) en el control del elemento frontal para activar o desactivar la función.
- 6 Pulse ALL OFF en cualquier momento, estando en funciones extendidas, para confirmar las configuraciones y regresar la parrilla a "inactiva".



### Sabbath

#### (PARRILLA ELÉCTRICA)

Este electrodoméstico lleva el certificado Star-K que indica que cumple con estrictas normas religiosas junto con instrucciones específicas que aparecen en [www.star-k.org](http://www.star-k.org).

## Recomendaciones sobre el cuidado

### LIMPIEZA

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Acero inoxidable                 | Use un limpiador no abrasivo para acero inoxidable y aplique con un paño suave sin pelusa. Para resaltar el lustre natural, limpie suavemente la superficie con una tela de microfibra humedecida con agua, seguida con una gamuza para pulir en seco. Siempre siga la dirección del acabado del acero inoxidable.   |
| Panel de control                 | Utilice desengrasante en aerosol para retirar las marcas de los dedos y los residuos de alimentos. Rocíe el producto en un paño antes de limpiar el panel.<br><b>AVISO IMPORTANTE:</b> No aplique los limpiadores directamente sobre el panel de control.  |
| Superficie de cerámica de vidrio | Deje enfriar. Utilice 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. Si esto sucede, para retirar lo innecesario utilice el raspador tipo navaja de rasurar que se le entregó con la parrilla. |

### Resolución de problemas

#### OPERACIÓN

##### La parrilla no funciona.

- Compruebe si la unidad está encendida.
- Compruebe que la alimentación eléctrica a la unidad y el interruptor de circuito de la casa estén encendidos.
- La parrilla está en el modo de bloqueo. Pulse y mantenga LOCK (BLOQUEO) durante tres segundos para desbloquear el panel de control.
- La parrilla se apagará automáticamente después de 2 horas de uso continuo en potencia alta, 6 horas en potencia media y 8 horas en potencia de fuego lento, excepto en modo Sabbath.

##### Problema con la temperatura de la parrilla.

- Póngase en contacto con la línea de atención al cliente de Wolf al 800-222-7820 para obtener recomendaciones.

#### SERVICIO

- Para mantener la calidad incorporada en su producto, póngase en contacto con el servicio certificado de fábrica de Wolf. Para obtener los datos del centro de servicio autorizado de Wolf más cercano, eche un vistazo a la sección de contacto y servicio técnico en nuestro sitio web, [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com) o llame a la línea de atención al cliente de Wolf al 800-222-7820.
- Al comunicarse con el servicio, necesitará el modelo y número de serie de su producto. Los dos números también aparecen en la placa de datos del producto. Consulte las páginas 6 a 7 para encontrar la placa de datos.
- Para fines de la garantía, usted también necesitará la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Esta información debe estar registrada en la página 2 de este manual.

## 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 partes y mano de obra para reparar o reemplazar, bajo el uso residencial normal, cualquier parte del producto que se compruebe estar 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 será proporcionado durante el horario comercial normal.

### GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Por cinco años a partir de la fecha de la instalación original, Wolf Appliance reparará o reemplazará los siguientes componentes que se comprueben estar 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 utiliza un servicio no certificado, debe ponerse en contacto con Wolf Appliance, Inc. (utilizando la información anotada más adelante) para recibir los componentes reparados o de reemplazo. Wolf Appliance no reembolsará al propietario los importes correspondientes a componentes comprados a un servicio no certificado 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 los 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 DE LA VIOLACIÓN DE ESTA GARANTÍA O CUALQUIER OTRA GARANTÍA, YA SEA EXPRESA, IMPLÍCITA O LEGAL.**

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo tanto la limitación o exclusión anterior podrían no aplicarse en 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 contacto y servicio técnico en nuestro sitio web, [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com), envíenos un correo electrónico a [customerservice@subzero.com](mailto:customerservice@subzero.com) o llame al 800-222-7820.

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

\*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

- 4 Précautions de sécurité
- 6 Caractéristiques de la surface de cuisson à induction
- 7 Caractéristiques de la surface de cuisson électrique
- 8 Fonctionnement de la surface de cuisson
- 17 Conseils d'entretien
- 18 Dépannage
- 19 Garantie de 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 aux page 6 et 7 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.

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](http://wolfappliance.com/locator). Tous les fournisseurs de service certifiés par l'usine sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par nous.

### 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

---

## 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 renseignement 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 à moins d'indication contraire.

## Merci

Merci de votre achat. Nous nous réjouissons à l'idée de faire partie de votre résidence pendant des décennies à venir. À titre d'entreprise familiale de troisième génération, nous avons un intérêt personnel dans la préparation des aliments de votre famille. Nous avons bâti notre entreprise et notre réputation en aidant les familles à servir les meilleurs aliments qui soient.

Grâce à votre achat, vous obtiendrez l'une des garanties les plus robustes de l'industrie des appareils électroménagers. Prenez un moment pour lire la déclaration de garantie complète à la page 19. Il est aussi important d'enregistrer votre appareil Wolf pour vous assurer de ne pas manquer les avantages exclusifs offerts aux propriétaires, comme l'assurance que vous serez pris en charge dans le cas peu probable où un service serait nécessaire durant la période de garantie et en vue d'avoir une preuve d'achat en cas de réclamation d'assurance habitation. Vous pouvez effectuer l'enregistrement de l'une des façons suivantes :

- En postant la fiche d'enregistrement du produit Wolf dûment remplie.
- En enregistrant votre appareil en ligne à [wolfappliance.com/register](http://wolfappliance.com/register) et en créant un compte personnalisé My Sub-Zero/Wolf avec le numéro de série de votre produit.
- Par téléphone en appelant le service à la clientèle de Wolf à 800-222-7820.

À titre de propriétaire Wolf, vous pouvez compter sur un soutien continu, jour après jour. Notre centre de service à la clientèle est offert 24 heures par jour, sept jours par semaine et doté d'employés experts en produit bien informés dans notre usine de Madison au Wisconsin. En cas de besoin, composez simplement le 800-222-7820 et parlez avec un de nos experts en produit. Ils vous aideront à résoudre tout problème que vous pourriez avoir.

Nous sommes confiants que ce guide répondra à vos questions au sujet des caractéristiques, du fonctionnement et de l'entretien de votre Wolf, mais si vous avez des questions supplémentaires, communiquez avec nous au 800-222-7820 ou visitez-nous en ligne à [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com).



# 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 surface de cuisson afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- Assurez-vous 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 un centre de service Wolf certifié par l'usine.
- Avant d'effectuer tout service, débranchez la source d'alimentation de la surface de cuisson en éteignant 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 des vêtements amples ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments lorsqu'ils fonctionnent. Le tissu peut s'enflammer et causer des blessures.
- Utilisez seulement des poignées sèches pour retirer les chaudrons de la surface de cuisson. Des poignées mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher aux éléments chauffants chauds.
- Sélectionnez des chaudrons dont la taille, le matériau et la fabrication sont appropriés pour la cuisson qui sera effectuée. Cette unité est munie d'éléments chauffants de tailles différentes. Reportez-vous aux conseils d'entretien aux pages 6 et 7.
- Tournez toujours les poignées des chaudrons vers l'intérieur afin qu'elles ne se prolongent pas au-delà des zones de travail adjacentes, des éléments chauffants ou des rebords de la surface de cuisson pour réduire le risque de brûlures, d'allumage de matériaux inflammables et de renversement en raison d'un contact non prévu avec le chaudron. Ne tournez pas les poignées vers la pièce là où elles peuvent être facilement percutées ou frappées.
- Ne faites jamais chauffer un chaudron vide. Cela peut endommager la surface de cuisson ou le chaudron et faire surchauffer l'unité.
- Ne faites pas chauffer des chaudrons ayant des gouttes d'eau à l'extérieur. Les gouttes peuvent commencer à bouillir et éclabousser la surface. Les chaudrons doivent toujours être secs.
- N'utilisez pas du papier d'aluminium sur la surface de cuisson.
- N'utilisez jamais votre surface de cuisson pour réchauffer ou chauffer une pièce.



# DIRECTIVES IMPORTANTES

## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Lorsque vous utilisez la surface 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.
- Ne laissez pas des enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où la surface de cuisson est utilisée. Ne laissez jamais des enfants s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil. Ne laissez pas des enfants jouer avec la surface de cuisson.
- Ne rangez pas des articles intéressants pour les enfants au-dessus ou à l'arrière de la surface de cuisson puisqu'ils pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et se blesser.
- Ne réparez pas et ne remplacez pas toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit 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 des 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 surface de cuisson.
- Ne rangez pas des matériaux inflammables près de composants chauds et ne laissez pas de la graisse ou d'autres substances inflammables s'accumuler sur la surface de cuisson.
- Ne nettoyez pas la surface de cuisson pendant qu'elle est encore chaude. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide, attendez que la surface de cuisson soit assez fraîche 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 conseils d'entretien à la page 17.
- N'utilisez pas une crêpière, une rôissoire ouverte ou une poissonnière sur deux éléments chauffants à moins que l'élément de raccordement ne soit allumé. Ce type d'utilisation sans l'élément de raccordement allumé pourrait endommager ou craqueler le verre. Reportez-vous à l'élément de raccordement à la page 13.
- 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.

## PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

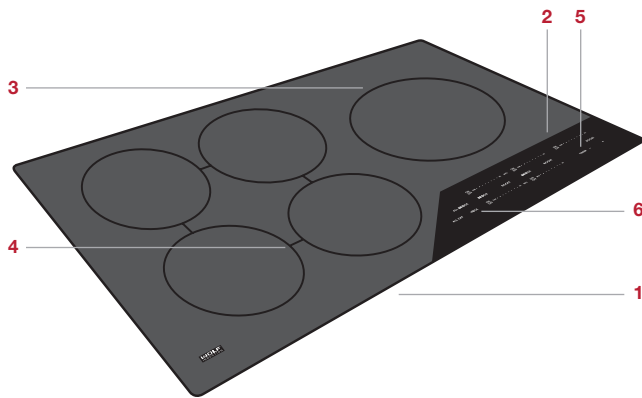
### ▲ AVERTISSEMENT

Ce produit peut contenir des produits chimiques reconnus par l'état de la Californie comme causant le cancer ou des troubles reproductifs.

Caractéristiques de la surface de cuisson à induction

CARACTÉRISTIQUE

|   |   |
|---|---|
| 1 | Plaque signalétique du produit (sous la surface de cuisson) |
| 2 | Panneau de commande   |
| 3 | Élément à induction   |
| 4 | Élément de raccordement                                     |
| 5 | Minuterie   |
| 6 | Verrouillage du panneau de commande                         |



Surface de cuisson de 36 po (CI365C illustrée).

SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

Dans la cuisson à induction, l'électricité circule à travers un serpentín pour produire un champ magnétique sous la surface en vitrocéramique. Lorsqu'un chaudron compatible à l'induction est placé sur la surface de cuisson, les courants sont induits dans le chaudron et de la chaleur est instantanément générée. Des casseroles faites de matériaux magnétiques, comme la fonte ou l'acier inoxydable magnétique sont requises pour la cuisson à induction.

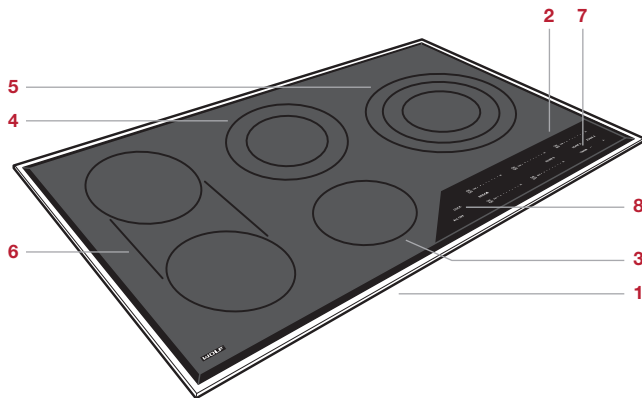
ZONES DE CHAUFFAGE

| SURFACE DE CUISSON À INDUCTION DE 15 PO | Watts                          |
|---|--------------------------------|
| 8½ po (216)                             | 2300   3150 de suralimentation |
| 6 po (152)                              | 1400                           |
| SURFACE DE CUISSON À INDUCTION DE 24 PO | Watts                          |
| 11 po (279)                             | 2600   3150 de suralimentation |
| 8 po (203)                              | 2100   3000 de suralimentation |
| 8 po (203)                              | 2100                           |
| SURFACE DE CUISSON À INDUCTION DE 30 PO | Watts                          |
| 11 po (279)                             | 2600   3150 de suralimentation |
| 8 po (203)                              | 2100   3000 de suralimentation |
| 8 po (203)                              | 2100                           |
| 6 po (152)                              | 1400                           |
| SURFACE DE CUISSON À INDUCTION DE 36 PO | Watts                          |
| 11 po (279)                             | 2600   3700 de suralimentation |
| (2) 8 po (203)                          | 2100   3000 de suralimentation |
| (2) 8 po (203)                          | 2100                           |

## Caractéristiques de la surface de cuisson électrique

### CARACTÉRISTIQUE

|   |   |
|---|---|
| 1 | Plaque signalétique du produit (sous la surface de cuisson) |
| 2 | Panneau de commande   |
| 3 | Élément simple  |
| 4 | Élément à zone double                                       |
| 5 | Élément à zone triple                                       |
| 6 | Élément de raccordement                                     |
| 7 | Minuterie   |
| 8 | Verrouillage du panneau de commande                         |



Surface de cuisson de 36 po (CE365T illustrée).

## SURFACE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

Les surfaces de cuisson électriques Wolf fonctionnent au moyen d'une pulsation à haute fréquence qui fait cycliser les éléments chauffants entre la puissance zéro et la puissance complète. Lorsque la chaleur augmente sur le panneau de commande, l'élément demeure à l'état de puissance complète pendant de longues périodes et subit des périodes d'arrêt complet plus courtes.

### ZONES DE CHAUFFAGE

| SURFACE DE CUISSON ÉLECTRIQUE DE            | Watts              |
|---|--------------------|
| <b>15 PO</b>                                |                    |
| Double de 8 po (203)                        | 700   2200         |
| Simple de 5½ po (140)                       | 1200               |
| <b>30 PO</b>                                |                    |
| Triple de 10½ po (267)                      | 1050   1950   2700 |
| (2) simples de 5½ po (140)                  | 1200               |
| Simple avec ovale de 6½ po (165)            | 2400               |
| <b>36 PO</b>                                |                    |
| Triple de 10½ po (267)                      | 1050   1950   2700 |
| Double de 8 po (203)                        | 700   2200         |
| Simple de 5½ po (140)                       | 1200               |
| (2) simples de 7 po (178) avec raccordement | 4400               |

### Comment commencer

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. Que vous soyez un cuisinier occasionnel ou un chef expert, il vous sera bénéfique de vous familiariser avec les pratiques de sécurité, les fonctions, le fonctionnement et les recommandations d'entretien de la surface de cuisson à induction ou électrique de Wolf.

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 conseils d'entretien à la page 17.

### Fonctionnement de la surface de cuisson

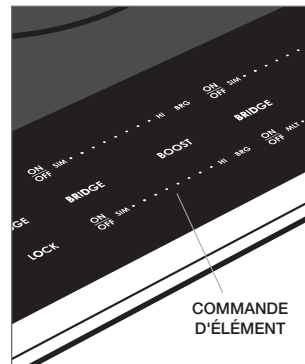
#### PANNEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande comprend des commandes tactiles illuminées qui sont invisibles lorsque la surface de cuisson est éteinte. Un indicateur de niveau de puissance pour chaque commande affiche le réglage de chaleur de SIM (mijoter) à HI (élevé). Chaque commande est placée selon l'élément de chauffage correspondant. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.

Les indicateurs sur le panneau de commande s'allument pour indiquer un fonctionnement précis de la surface de cuisson. Certains indicateurs sont uniques aux surfaces de cuisson à induction ou électriques. Reportez-vous aux tableaux à la page suivante.

#### ⚠ MISE EN GARDE

Ne placez pas des chaudrons chauds directement sur le panneau de commande.











Commandes tactiles.









## Fonctionnement de la surface de cuisson

### INDICATEURS DU PANNEAU DE COMMANDE


#### SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
|  | Verrouillage du panneau de commande |
|  | Élément(s) en marche                |
|  | Surface chaude                      |
|  | Minuterie réglée                    |
|  | Mode suralimentation                |
|  | Raccordement avant-arrière          |
|  | Raccordement latéral                |
|  | Tous les raccords                   |

#### SURFACE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
|   | Verrouillage du panneau de commande |
|  | Élément(s) en marche                |
|  | Surface chaude                      |
|  | Minuterie réglée                    |
|  | Zone 2                              |
|  | Zone 3                              |
|  | Élément ovale                       |
|  | Raccordement                        |

### VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

La fonction de verrouillage du panneau de commande empêche le fonctionnement non désiré de la surface de cuisson. Enfoncez et tenez la touche LOCK (verrouillage) pendant trois secondes pour verrouiller et déverrouiller le panneau de commande.  s'illumine lorsque le panneau de commande est verrouillé.

Le panneau de commande se verrouille automatiquement après 10 minutes d'inactivité. Cette fonction de verrouillage automatique peut être désactivée par l'entremise du menu d'options supplémentaires. Reportez-vous à la page 16.

Lorsque la surface de cuisson est mise en marche pour la première fois ou après une panne d'électricité, elle passe par défaut au mode verrouillage.

## Fonctionnement de la surface de cuisson

### INDICATEUR DE NIVEAU DE PUISSANCE

Lorsqu'un élément est activé, un indicateur de niveau de puissance s'allume au-dessus de la commande correspondante pour indiquer le niveau de chaleur. Le niveau de chaleur le plus faible est représenté par la petite flamme, les divers niveaux de chaleur par d'autres indicateurs (points) et le niveau de chaleur le plus élevé par tous les indicateurs, y compris la grosse flamme. Reportez-vous au tableau et à l'illustration ci-dessous.



Indicateur de niveau de puissance.

| RÉGLAGE     | NIVEAU DE PUISSANCE              | UTILISATIONS   |
|-------------|----------------------------------|--|
| Fondre      | 1 indicateur (petite flamme)     | Faire fondre du beurre, garder du chocolat et des sauces.  |
| Mijoter     | 2-6 indicateurs                  | Mijoter des sauces et faire cuire du riz à la vapeur.  |
| Moyen       | 6-7 indicateurs                  | Faire du pain perdu et des crêpes, chauffer du lait, des sauces à la crème, des soupes et des jus. |
| Moyen élevé | 7-8 indicateurs                  | Faire sauter, brunir et frire.   |
| Élevé       | 8-10 indicateurs (grosse flamme) | Faire bouillir de l'eau, saisir de la viande et mettre en conserve.                                |

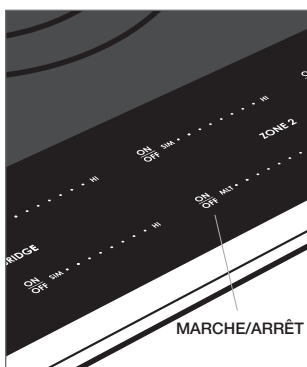
## Fonctionnement de la surface de cuisson

### ÉLÉMENT SIMPLE ET ZONE INTÉRIEURE

#### Réglage des commandes :

- 1 Pour activer un élément de chauffage, touchez à ON/OFF (marche/arrêt) sur le panneau de commande pour l'élément simple désiré. L'indicateur de niveau de puissance clignotera et tous les indicateurs de cette zone clignoteront. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.
- 2 Pour compléter l'activation, touchez à HI (élevé) pour obtenir la chaleur la plus élevée, SIM (MLT) (mijoter) (fondre) pour la chaleur la plus faible, BOOST (suralimentation) (induction) pour activer le mode suralimentation, ou touchez à l'indicateur de niveau de puissance désiré.
- 3 Pour modifier le réglage de chaleur lorsque l'élément est en marche, touchez au niveau de puissance désiré ou glissez jusqu'à ce dernier.
- 4 Pour éteindre l'élément, touchez à ON/OFF (marche/arrêt).

**REMARQUE IMPORTANTE :** pour les surfaces de cuisson à induction, s'il n'y a pas de chaudron ou si un chaudron incompatible est placé sur un élément à induction après son activation, la commande clignotera pendant 30 secondes, puis l'élément s'éteindra automatiquement.

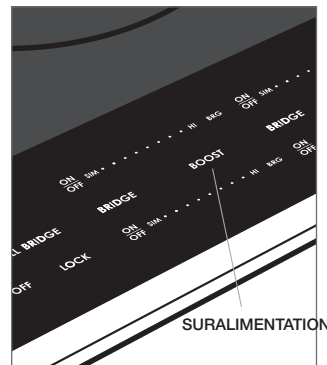


Activation d'un élément.

### MODE SURALIMENTATION (INDUCTION)

Pour les surfaces de cuisson à induction, le mode suralimentation rehausse la puissance d'un élément en dérivant la puissance d'un élément adjacent. Si l'élément adjacent est à élevé, sa puissance sera réduite. La réduction de puissance sera affichée sur l'indicateur de niveau de puissance de l'élément adjacent. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. 🔥 s'illumine lorsqu'un élément se trouve en mode suralimentation.

Le mode suralimentation se désactive automatiquement après 15 minutes de fonctionnement continu et peut être réactivé si désiré.




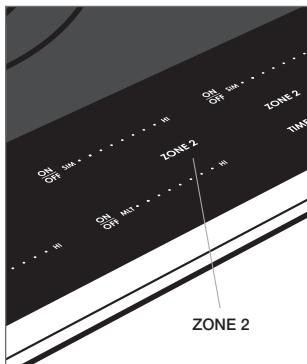
Mode suralimentation.

## Fonctionnement de la surface de cuisson

### ZONE DOUBLE OU ÉLÉMENT OVALE (ÉLECTRIQUE)

#### Réglage des commandes :

- 1 Pour activer la zone double ou l'élément ovale, touchez à ON/OFF (marche/arrêt) sur le panneau de commande. L'indicateur de niveau de puissance clignotera et tous les indicateurs de cette zone clignoteront.
- 2 Réglez le niveau de chaleur désiré pour la zone intérieure comme il est décrit à la page 11. Les zones extérieures ne peuvent pas être mises en marche indépendamment de la zone intérieure.
- 3 Touchez à ZONE 2 ou OVAL. La zone extérieure sera réglée au même réglage de chaleur que la zone intérieure. ② ou  s'illumine pour indiquer que la zone extérieure est en marche. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.
- 4 Modifiez le réglage de chaleur pour la zone double au complet ou l'élément ovale de la même façon que pour un élément simple. Les deux zones conservent le même réglage de chaleur.
- 5 Pour éteindre la zone extérieure, touchez à ZONE 2 ou OVAL. Pour éteindre l'élément au complet, touchez à ON/OFF (marche/arrêt).

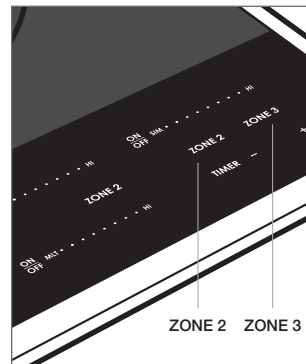


Activation de l'élément à zone double.

### ÉLÉMENT À ZONE TRIPLE (ÉLECTRIQUE)

#### Réglage des commandes :

- 1 Pour activer la zone triple, touchez à ON/OFF (marche/arrêt) sur le panneau de commande. L'indicateur de niveau de puissance clignotera et tous les indicateurs de cette zone clignoteront.
- 2 Réglez le niveau de chaleur désiré pour la zone intérieure comme il est décrit à la page 11. Les zones extérieures ne peuvent pas être mises en marche indépendamment de la zone intérieure.
- 3 Touchez à ZONE 2. La zone du milieu sera réglée au même réglage de chaleur que la zone intérieure. ② s'illumine pour indiquer que la zone du milieu est en marche.
- 4 Touchez à ZONE 3. La zone extérieure sera réglée au même réglage de chaleur que les zones intérieure et du milieu. ③ s'illumine pour indiquer que la zone extérieure est en marche. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.
- 5 Modifiez le réglage de chaleur pour l'élément à zone triple au complet de la même façon que pour un élément simple. Les trois zones conservent le même réglage de chaleur.
- 6 Pour éteindre la zone extérieure, touchez à ZONE 3. Pour éteindre la zone du milieu, touchez à ZONE 2. Pour éteindre l'élément au complet, touchez à ON/OFF (marche/arrêt).




Activation de l'élément à zone triple.



## Fonctionnement de la surface de cuisson

### ÉLÉMENT DE RACCORDEMENT (INDUCTION)


#### Réglage des commandes :

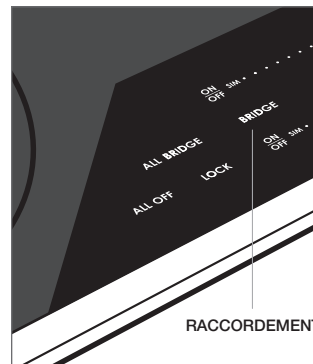
- 1 Pour activer le raccordement, sélectionnez le niveau de puissance désiré sur un des éléments simples.
- 2 Touchez à BRIDGE (raccordement) entre les commandes des éléments correspondants pour raccorder les éléments de l'avant vers l'arrière, BRG (raccordement) pour raccorder les éléments latéralement ou ALL BRIDGE (tous les raccordements) pour raccorder tous les éléments.  s'illuminent respectivement.
- 3 Pour modifier le niveau de puissance, réglez le niveau de puissance sur tout élément raccordé actif.
- 4 Pour éteindre, touchez à ON/OFF (marche/arrêt) sur tout élément raccordé actif.

Pour les surfaces de cuisson à induction de 36 po, ALL BRIDGE (tous les raccordements) doit être utilisé pour les chaudrons mesurant plus de 12 po (305) de diamètre. Pour les chaudrons plus petits, utilisez l'élément droit arrière.

### ÉLÉMENT DE RACCORDEMENT (ÉLECTRIQUE)

#### Réglage des commandes :

- 1 Pour activer l'élément de raccordement, sélectionnez le niveau de puissance désiré sur un des éléments simples.
- 2 Touchez à BRIDGE (raccordement).  s'illumine.
- 3 Pour modifier le niveau de puissance, réglez le niveau de puissance sur l'un ou l'autre des éléments raccordés actifs.
- 4 Pour éteindre, touchez à ON/OFF (marche/arrêt) sur l'un ou l'autre des éléments raccordés actifs.



Activation de l'élément de raccordement.

## Fonctionnement de la surface de cuisson

### UTILISATION DE LA PLAQUE À FRIRE


L'élément de raccordement fournit une zone de chauffage oblongue pour utilisation avec une crêpière, une rôtissoire ouverte ou une poissonnière.

Pour préchauffer une plaque à frire, réglez le niveau de puissance de l'élément de raccordement à élevé pendant cinq minutes, puis réduisez pour la cuisson.

#### ▲ MISE EN GARDE

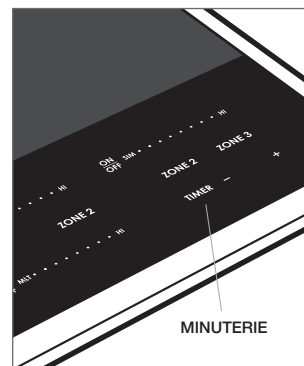
Une crêpière, une rôtissoire ouverte ou une poissonnière ne doivent pas être utilisés lorsque l'élément de raccordement n'est pas en marche ou avec toute autre combinaison d'éléments chauffants.

### MINUTERIE

La minuterie peut être réglée dans des incréments d'une minute jusqu'à 99 minutes. Lorsqu'une durée est réglée,  s'illumine sur le panneau de commande et le décompte est visible sur l'écran de la minuterie. La minuterie est indépendante de la surface de cuisson. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.

#### Réglage de la minuterie :


- 1 Touchez à TIMER (minuterie).
- 2 Touchez et tenez les touches + ou – jusqu'à ce que la durée désirée apparaisse sur l'écran de la minuterie. La minuterie commencera le décompte en minutes.
- 3 La minuterie retentit lorsqu'il ne restera qu'une minute à la durée et termine le décompte en secondes.
- 4 Lorsque la durée est terminée, la minuterie retentit et continue à retentir jusqu'à ce que TIMER (minuterie) soit touché.




Commandes de la minuterie.

### Fonctionnement de la surface de cuisson

#### INDICATEUR DE SURFACE CHAUDE

 se allume sur le panneau de contrôle et peuvent rester allumés même lorsque la table de cuisson est éteint.

#### TOUT ÉTEINT

Lorsqu'un ou plusieurs des éléments de chauffage sont en marche,  s'illumine sur le panneau de commande. Pour éteindre tous les éléments en même temps, touchez à ALL OFF (tout éteint).

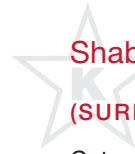
## Fonctionnement de la surface de cuisson

### OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

La fonction d'options supplémentaires permet à l'utilisateur de régler des préférences pour le volume, la tonalité, le verrouillage du panneau de commande et le mode Shabbat.

#### Ajustement des réglages :

- 1 Pendant que l'unité est éteinte et déverrouillée, touchez et tenez ALL OFF (tout éteint) pendant cinq secondes.
- 2 Niveau de puissance 1 sur la commande de l'élément arrière sera affiché et « VO » apparaîtra sur l'écran de la minuterie.  
  
Touchez à SIM (MLT) (mijoter) (fondre) ou à HI (élevé) sur la commande de l'élément avant pour régler le volume.
- 3 Touchez à + sur la commande de la minuterie pour régler la tonalité. Niveau de puissance 2 sur la commande de l'élément arrière sera affiché et « Fr » apparaîtra sur l'écran de la minuterie.  
  
Touchez à SIM (MLT) (mijoter) (fondre) ou à HI (élevé) sur la commande de l'élément avant pour régler la tonalité.
- 4 Touchez à + sur la commande de la minuterie pour régler le verrouillage automatique du panneau de commande. Niveau de puissance 3 sur la commande de l'élément arrière sera affiché et « Lo » apparaîtra sur l'écran de la minuterie.  
  
Touchez à SIM (MLT) (mijoter) (fondre) ou HI (élevé) sur la commande de l'élément avant pour mettre en marche ou arrêter la fonction de verrouillage automatique respectivement.
- 5 Touchez à + sur la commande de la minuterie pour accéder au mode Shabbat (surface de cuisson électrique seulement). Niveau de puissance 4 sur la commande de l'élément arrière sera affiché. Touchez à HI (élevé) sur la commande de l'élément avant pour initier le mode Shabbat. « SA » sera affiché sur l'écran de la minuterie.  
  
Touchez à SIM (MLT) (mijoter) (fondre) sur la commande de l'élément avant pour activer ou désactiver le mode.
- 6 Touchez à ALL OFF (tout éteint) à tout moment dans les options supplémentaires pour confirmer des réglages et remettre la surface de cuisson au mode veille.



## Shabbat

### (SURFACE DE CUISSON ÉLECTRIQUE)

Cet appareil est certifié par Star-K pour répondre à des règlements religieux rigoureux relativement à des directives précises se trouvant sur [www.star-k.org](http://www.star-k.org).

## Conseils d'entretien

### NETTOYAGE

---

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Acier inoxydable</b>          | Utilisez un nettoyant non abrasif pour l'acier inoxydable et appliquez-le avec un chiffon doux non pelucheux. Pour faire ressortir le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibres humecté d'eau suivi d'un chamois à polir sec. Suivez toujours le grain de l'acier inoxydable.   |
| <b>Panneau de commande</b>       | Utilisez un dégraissant pulvérisé pour éliminer les empreintes de doigts et les taches de nourriture. Pulvériser sur un chiffon avant d'essuyer le panneau.<br><b>REMARQUE IMPORTANTE</b> : ne pulvériser pas les produits à nettoyer directement sur le panneau de commande.  |
| <b>Surface en vitrocéramique</b> | Laissez refroidir. Utilisez un dégraissant pulvérisé pour éliminer les empreintes de doigt et un nettoyant non abrasif pour surface de cuisson Ceran® pour éliminer les taches de nourriture. Ne laissez pas tout article qui pourrait fondre entrer en contact avec la surface en vitrocéramique lorsqu'elle est chaude. Dans ce cas, utilisez la raclette à lame de rasoir fournie avec la surface de cuisson pour l'éliminer. |

---

### Dépannage

#### FONCTIONNEMENT

La surface de cuisson ne fonctionne pas.

- Assurez-vous qu'il y ait du courant.
- Vérifiez l'alimentation électrique vers la surface de cuisson et assurez-vous que le disjoncteur est en marche.
- La surface de cuisson est en mode verrouillage. Enfoncez et tenez la touche LOCK (verrouillage) pendant trois secondes pour déverrouiller le panneau de commande.
- La surface de cuisson s'éteindra automatiquement après deux heures d'usage continu (élevé), six heures (moyen) et huit heures (mijoter), sauf en mode Shabbat.

Problème de température de la surface de cuisson.

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

#### SERVICE

- Préservez la qualité intégrée dans votre produit en communiquant avec un service Wolf certifié par l'usine. Pour obtenir le nom du centre de service Wolf certifié par l'usine le plus près, consultez la section Contact et assistance de notre site Web, wolfappliance.com ou appelez le service à la clientèle de Wolf au 800-222-7820.
- Avant d'appeler pour obtenir du service, ayez en main les numéros de modèle et de série de votre produit. Les deux numéros sont indiqués sur la plaque signalétique du produit. Reportez-vous aux page 6 et 7 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 2 de ce guide.

## Garantie limitée résidentielle Wolf Appliance

POUR UTILISATION RÉSIDENTIELLE

### 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, à moins d'indication contraire de la part de Wolf Appliance, Inc. Le service sera fourni pendant les heures normales d'affaires.

### GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

Pendant cinq ans à compter de la date originale d'installation, Wolf Appliance réparera ou remplacera les pièces suivantes qui s'avèreront 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 en 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 causé par de la négligence, un accident ou une utilisation, un entretien, une installation, un service ou une réparation inappropriés.

**LES REMÈDES 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 L'OPÉRATION DE LA LOI. WOLF APPLIANCE, INC. NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS DÉCOULANT DE LA VIOLATION DE CETTE GARANTIE OU DE 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 et/ou du service et le nom du centre de service Wolf certifié par l'usine le plus près de chez vous, communiquez avec Wolf Appliance, Inc., P.O. Box 44848, Madison, WI 53744 É.-U.; vérifiez la section Contact et assistance de notre site Web, [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com), envoyez-nous un courriel à [customerservice@subzero.com](mailto: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 recirculation de hotte ne sont pas couverts par la garantie du produit.





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

824292 REV-D

2/2017

