



E Series Oven

Use and Care Guide

Guía de uso y mantenimiento

Guide d'utilisation et d'entretien

Guida all'uso e alla manutenzione

Bedienungs- und Pflegeanleitung

Gids voor gebruik en onderhoud

使用和维护指南



Contents

- 3 Safety Precautions
- 5 E Series Oven Features
- 5 Oven Operation
- 10 Care Recommendations
- 11 Troubleshooting
- 11 Wolf Warranty

Customer Care

The model and serial number are listed on the product rating plate. Refer to page 5 for rating plate location. For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. Record this information below for future reference.

SERVICE INFORMATION

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

Important Note

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

IMPORTANT NOTE highlights information that is especially important.

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Read this guide carefully before using this appliance to reduce risk of fire, electric shock or injury.
- This appliance must be properly installed and serviced by a qualified installer or service agency and grounded (earthed) by a qualified technician.
- Clean only those parts listed in this guide.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Do not use a steam cleaner.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ CAUTION

Before using self-clean, remove any excess spillage as well as the broiler pan, oven racks, oven rack guides and any other utensils.

⚠ WARNING

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

⚠ WARNING

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS

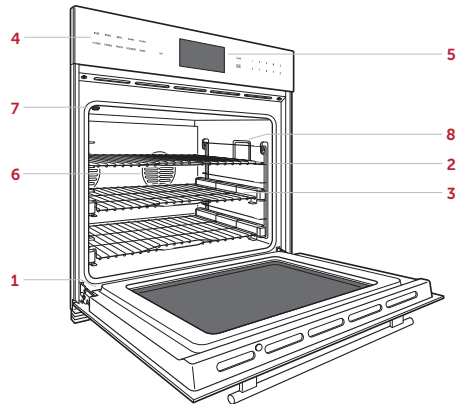
GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Always use dry pot holders when removing pans from this appliance. Wet or damp pot holders can cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of pot holders.
- Exercise caution when opening the oven door. Let hot air or steam escape before looking or reaching into the oven.
- Be sure that the oven cool air intake (located above the door) and oven exhaust vent (located below the door) are unobstructed at all times.
- Position oven racks in desired locations when oven is cool. If a rack must be repositioned after the oven is already hot, be sure pot holder does not contact a hot heating element in the oven.
- Do not repair or replace any part of this appliance unless specifically recommended in literature accompanying this appliance.
- Do not use aluminum foil to line any part of this appliance.
- Never use this appliance to warm or heat the room.
- Do not use water on grease fires. Smother the flame or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
- Do not heat unopened food containers, such as baby food jars and cans. Pressure build-up may cause the container to burst and cause injury.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not store items of interest to children above or at the back of this appliance, as they could climb on the appliance to reach items and be injured.
- Do not clean oven gasket; rubbing or moving the gasket may compromise the door seal.
- Wear proper apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using this appliance.

E Series Oven Features

FEATURES

- 1 Product Rating Plate
- 2 Adjustable Oven Rack
- 3 Full-Extension Oven Racks
- 4 Control Panel
- 5 Touchscreen
- 6 Convection Fans
- 7 Temperature Probe Receptacle
- 8 Halogen Lighting



E Series Oven

Getting Started

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

To ensure the best results, review the cooking modes and special features on page 8.

CAUTION

Do not place cookware on the oven floor or use aluminum foil or other material to line the oven floor or side walls. Failure to adhere to this notice will damage the porcelain interior and will void your warranty.

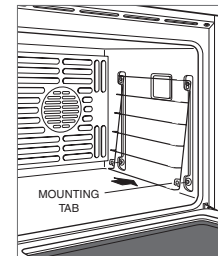
Oven Racks

OVEN RACK GUIDES

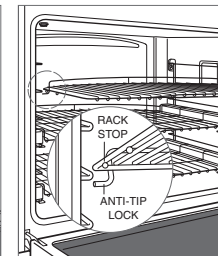
To install the rack guides in the oven, locate the mounting screws on the oven side walls. Place the rack guide mounting tabs over the top screws, pivot inward, and slide down until fully seated. Refer to the illustration below.

OVEN RACKS

To insert a standard rack in the oven, place the rack anti-tip lock under the side rack guide rails. Slide the rack back and lift up to clear the rack stops. Continue to slide the rack back until completely inside the oven. Refer to the illustration below.

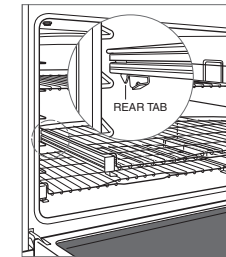


Oven rack guide



Oven rack anti-tip lock

To insert a full-extension rack, place the two rear tabs onto the rack guide (one tab above and one below). Refer to the illustration below. Angle the rack slightly and slide back until the front rack notch engages the front rack guide.







Full-extension rack

Controls

Wolf E Series Ovens use a combination of a control panel and touchscreen. The oven has ten cooking modes—Bake, Convection, Roast, Convection Roast, Broil, Proof, Warm, Gourmet, Stone, and Dehydrate. Stone and Dehydrate require accessories.

To start cooking:

Touch the desired cooking mode or touch  (More) to access additional modes.

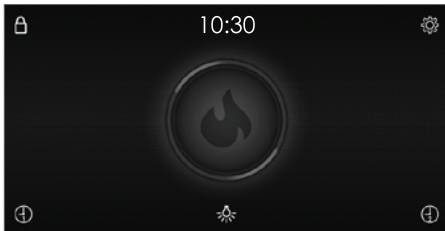
- 1 Touch  (Start/Enter) to select the preset temperature or use the number pads to change the temperature. NOTE: Touch  (Clear) at any time to go back.
- 2 Touch  (Start/Enter).

CONTROL LOCK

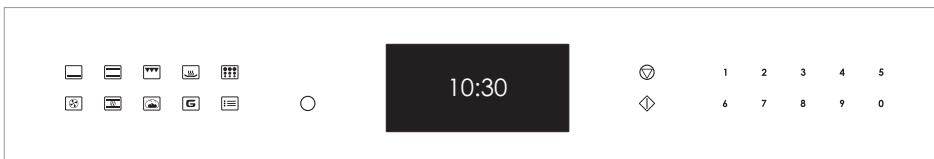
The lock feature prevents unwanted control panel and touchscreen operation. The lock feature must be reset after a power outage.

To lock or unlock:

- 1 Touch and hold  (Lock) for three seconds.
















Touchscreen



Control panel



CONTROL PANEL TOUCH PADS

	Off
	Clear
	Start/Enter
	Bake
	Convection
	Roast
	Convection Roast
	Broil
	Proof
	Warm
	Gourmet
	Clean
	More


Oven Operation

PRIOR TO USE

To ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed, the oven must go through the following procedure:

- 1 Clean the oven thoroughly with hot water and a mild detergent. Rinse and dry with a soft cloth.
- 2 Turn on ventilation. Some smoke and odor is normal.
- 3 Touch  (Convection Roast) and set the temperature to 260°C for one hour.
- 4 Touch  (Off) and allow the oven to cool with the door closed.

OVEN LIGHT

The oven light turns on automatically when the door is open and off when closed. To turn the light on while the door is closed, touch  (Light) on the touchscreen.



PREHEAT

During preheat, the oven is heated as quickly and evenly as possible and is not ideal for cooking. Preheat should be used for all cooking modes except Broil, Proof, Warm, Dehydrate, and some modes in Gourmet. Once preheat is complete, a chime indicates the oven has reached set temperature.

CLOCK

The clock is visible on the touchscreen during all cooking modes. It is very important the clock be set to the correct time if a timed cook feature is used. The clock must be reset after a power outage.

Setting clock:

- 1 Touch  (Settings), then select Time.
- 2 Touch 12 Hour or 24 Hour mode and use the control panel to set the time.
- 3 Select AM or PM, then touch  (Start/Enter). A chime indicates the clock has been set.




Time can also be adjusted by touching the time on the touchscreen.

Oven Operation


TIMER

Each timer can be set for a maximum of 99 hours and 59 minutes. Once a time is set, the countdown is illuminated on the touchscreen. The timer is independent from the oven. Setting the timer does not affect cook time or stop time.

Setting timer:

- 1 Touch  (Timer 1) or  (Timer 2).
- 2 Use the control panel to set the duration, then touch  (Start/Enter). A chime indicates the timer has been set.
- 3 To cancel or edit, touch the countdown time on the touchscreen.
- 4 The timer chimes with one minute remaining. The timer chimes and flashes when complete.
- 5 Touch the flashing time to clear.

EXTENDED OPTIONS

Touch  (Settings) to access extended options. Use the slide bar to scroll to the desired option and touch the option to select. If more information is needed, touch Info.

OPTIONS

Time	Select 12 hour or 24 hour.
Sabbath	Turn Sabbath on or off.
Clock	Select digital, analog, blank, or logo.
Standby	Turn standby power on or off.
Language	Select: English, Spanish, French, Italian, German, Dutch, or Chinese.
Units	°F/Imperial or °C/Metric.
Showroom	For showroom use only.
Info	Access helpful tips and product information.
About	For service only.
Temp Offset	For service only.
Calibration	Adjust display calibration.
Sound	Mute, 1-5 and high, medium, low.
Brightness	Adjust display brightness: 0-100%.

Cooking Modes


GOURMET

Gourmet provides a variety of quick and convenient meal preparations. Choose from six categories—Meat, Fish, Baked Goods, Pizza, Vegetables, and One Dish Meals.

After a selection is made, Gourmet recommends the proper rack position, sets the cooking mode, and automatically adjusts the temperature—sometimes using multiple modes and temperatures. The oven does not turn off automatically when the cook time is complete.

For more information regarding Gourmet, refer to the techniques and recipes guide included with your appliance.

Setting controls:












- 1 Touch  (Gourmet).
- 2 Use the touchscreen to select the desired settings.

GOURMET GUIDE

MEAT	Beef*	steak, tenderloin, roast, prime rib, meatloaf, slow cook
	Poultry*	whole bird, fresh pieces, whole breast
	Pork*	ribs, tenderloin, roast, steak, chop, whole ham
	Lamb*	leg, roast, rib rack
FISH	Steak*	
	Fillet*	
	Breaded	
BAKED GOODS	Cookies	
	Cake	sheet, fluted, angel, pound, cupcakes
	Pie	single crust, double crust
	Bread	quick bread, yeast loaf, yeast rolls, biscuits
PIZZA	Fresh	
	Par-Baked	
	Calzone	
VEGETABLES	Roasted	
	Sweet Potato*	
	Baked Potato*	
ONE DISH MEALS	Casserole*	
	Lasagna*	
	Quiche	

*Does not require preheat.

Cooking Modes




MODE		PRESET	RANGE	PROBE	USES
BAKE		175°C	95–290°C	•	Best for single-rack cooking, primarily baked foods. Use for standard recipes.
CONVECTION		165°C	95–290°C	•	Uniform air movement makes it possible to multi-level rack cook with even browning.
ROAST		175°C	95–290°C	•	Best for roasting less tender cuts of meat, such as chuck roasts and stew meat that should be covered.
CONVECTION ROAST		165°C	95–290°C	•	Gently browns the exterior and seals in juices. Perfect for roasting tender cuts of beef, lamb, pork, and poultry.
BROIL		High Med Low	290°C 230°C 175°C		Best for broiling meats, fish, and poultry pieces up to 1" thick. Use a two-piece broiler pan and always broil with the oven door closed.
PROOF		30°C	30–45°C		Ideal for proofing, or rising bread dough.
WARM		80°C	60–95°C	•	Designed to keep foods at serving temperature.
GOURMET		–	–	•	Gourmet provides quick and convenient meal preparations with recommendations for cooking mode and rack position. Refer to page 7. Preset temperature and range are dependent on the food and desired doneness.
STONE		230°C	95–290°C	•	Baking on a ceramic stone. Great for pizza and bread. Stone accessory required.
DEHYDRATE		60°C	45–75°C		Dry a variety of fruits, vegetables, herbs, and meat strips. Accessory racks required.
ECO		190°C	95–285°C		Energy saving mode designed for roasting thin cuts of meat and delicate fish. No preheat required.

NOTE: The temperature probe can be used with all cooking modes except Broil, Proof, and Dehydrate.

Temperature Probe

Use only the temperature probe shipped with this appliance. Refer to the illustration below. The temperature probe measures the internal temperature of food while cooking. The probe can be used to monitor the temperature without setting a desired temperature and can be used with all cooking modes except Broil, Proof, and Dehydrate.

Setting controls:

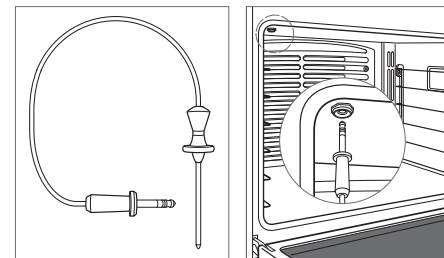
- 1 Preheat the oven to the desired oven temperature in the desired mode.
- 2 Completely insert the probe sensor into the thickest area of the food.
- 3 When preheat is complete, place food in the oven.
- 4 Insert the probe into the probe receptacle. Refer to the illustration below. Close the oven door.
- 5 Touch  (Probe) on the touchscreen.
- 6 Touch  (Start/Enter) on the control panel to select the preset temperature. To change the temperature, use the control panel to select the desired temperature, then touch  (Start/Enter).
- 7 A chime indicates the temperature is 1°C below the set temperature. The oven chimes and the set temperature flashes when the internal temperature reaches the setpoint.
- 8 Remove, then reinsert the probe to verify the internal temperature.
- 9 Touch the flashing temperature to clear.

CAUTION

Pull straight down when removing the probe from the receptacle. Bending or pulling the probe at an angle during removal may damage the probe and oven. Do not place a rack or accessory in rack position six when using the probe, as it interferes with probe removal.

CAUTION

The probe and probe receptacle will be very hot. Handle with care.



Temperature probe




Probe receptacle

Auto Program

TIMED COOK

Timed Cook automatically turns the oven off at a specified time. The oven begins to heat immediately and turns off at the desired stop time. If preheat is required, the preheat time must be accounted for when determining the cooking duration. The clock must be set to the correct time to function properly. Use in any cooking mode except Broil, Gourmet, or Stone. The temperature probe cannot be used during Timed Cook.




Setting controls:

- 1 Touch the desired cooking mode and select the desired temperature.
- 2 Touch  (Timed Cook), then select the desired cooking duration.
- 3 Touch  (Start/Enter) to start.
- 4 To cancel, touch the flashing duration/stop time on the touchscreen.
- 5 The oven turns off automatically when the cook time is complete.
- 6 Touch  (Off) to clear.

DELAYED START

Delayed Start automatically turns the oven on and off at specified times. The oven remains idle until the desired start time and turns off at the desired stop time. If preheat is required, the preheat time must be accounted for when determining the cooking duration. The clock must be set to the correct time to function properly. Use in any cooking mode except Broil, Gourmet, or Stone. The temperature probe cannot be used during Delayed Start.




Setting controls:

- 1 Touch the desired cooking mode and select the desired temperature.
- 2 Touch  (Timed Cook), then select the desired cooking duration.
- 3 Use the control panel to select the desired stop time, then touch  (Start/Enter).
- 4 To cancel, touch the flashing duration/stop time on the touchscreen.
- 5 The oven turns off automatically when the cook time is complete.
- 6 Touch  (Off) to clear.

Clean

During Clean, the oven is heated to an extremely high temperature to burn off food soil. The oven lights are disabled. Clean lasts approximately four hours.





Setting controls:

- 1 Turn on ventilation. Some smoke and odor is normal.
- 2 Touch  (Clean).
- 3 Touch  (Start/Enter), then open the oven door.
- 4 Remove the oven racks and rack guides, then touch Ok.
- 5 The oven door locks and remains locked until cleaning is complete and the oven temperature is below 290°C.
- 6 Touch  (Off) to clear.

Porcelain is made from natural products and, therefore, can chip or develop fine lines and cracks due to the expansion and contraction that occurs as oven temperature fluctuates (particularly when the self-cleaning function is employed). This can result in cosmetic imperfections, such as a cloudy, dull or scratched appearance. Cosmetic imperfections may be more visible in a colored oven cavity.

DELAYED CLEAN

Setting controls:

- 1 Turn on ventilation. Some smoke and odor is normal.
- 2 Touch  (Clean).
- 3 Touch  (Delayed Clean) and use the control panel to select the desired start time.
- 4 Touch  (Start/Enter), then open the oven door.
- 5 Remove the oven racks and rack guides, then touch Ok.
- 6 The oven door locks and remains locked until cleaning is complete and the oven temperature is below 290°C.
- 7 Touch  (Off) to clear.

▲ CAUTION






During Clean, exterior surfaces may get hotter than usual. Children should be kept away.

Sabbath

This appliance is certified by Star-K to meet strict religious regulations in conjunction with specific instructions found on www.star-k.org.

Bake, Roast, Proof, and Warm modes can be used in Sabbath.

Setting controls:

- 1 Turn the oven light on or off.
- 2 Touch  (Settings), then select Sabbath.
- 3 Touch On, then touch  (Start/Enter).
- 4 Select the cooking mode and temperature, then touch  (Start/Enter).
- 5 After 10 seconds, the unit enters Sabbath.
- 6 To change the oven temperature while in Sabbath, use the control panel to select the desired temperature, then touch  (Start/Enter). The temperature changes randomly after the new temperature is selected.
- 7 Touch  (Off) to end the mode. The Sabbath icon goes away after 10 seconds.

Oven Light

⚠ WARNING

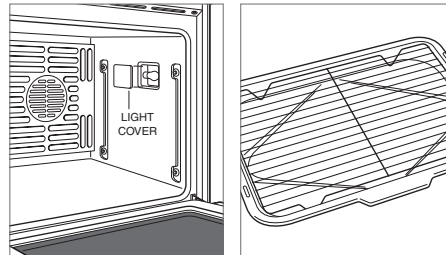
Verify power is disconnected from the electrical box before replacing a light bulb.

Allow the oven to cool completely, then remove the oven racks and rack guides. To remove the light cover, gently pry the bottom edge with a flat screwdriver. Remove the existing bulb and replace with a 40-watt halogen bulb. Refer to the illustration below. Do not touch the new bulb with bare hands. Wear rubber gloves or use a paper towel to hold the bulb during installation.

To replace the light bulb located on the top of the oven cavity, contact Wolf Factory Certified Service.

Broiler Pan

For broiling, use the two-piece broiler pan and rack included with the range. Refer to the illustration below.




Light bulb replacement

Broiler pan and rack

Care Recommendations

CLEANING

Stainless steel	Use a nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing chamois. Always follow the grain of the stainless steel.
Oven racks and rack guides	Remove and place on a flat surface near the sink. Clean with hot water and mild detergent or paste of baking soda and water. Do not immerse in water. Towel dry.
Control panel and touchscreen	Touch and hold  (Lock) for 3 seconds to lock the control panel and touchscreen. Use a spray degreaser to remove fingerprints and food soil. Spray on a cloth before wiping the controls. IMPORTANT NOTE: Do not spray cleaners directly on the control panel or touchscreen.
Oven interior	IMPORTANT NOTE: Remove all food spills (especially sugary, acidic, and tomato-based sauces) when the oven interior is safe to touch. Some blemishes are permanent, but do not affect the function of the porcelain. Before using the Clean feature, spray stubborn stains with a mild abrasive cleaner or spray degreaser and scrub with a no-scratch Scotch-Brite™ pad (pink or blue). Wash the entire oven cavity with soap and water to remove cleaning chemicals before entering Clean mode. If residue is not cleaned from the cavity, etching of the porcelain may occur. Once the Clean cycle is complete, allow the oven to cool completely and wipe out ash with a damp cloth.
Broiler pan	To clean the rack, use a mild detergent and scouring pad. Rinse and dry. To clean the pan, discard grease and wash with hot water and mild detergent. Rinse and dry. The rack is dishwasher safe, but, do not place the pan in the dishwasher.

Troubleshooting

OPERATION

Oven does not operate.

- Verify power is on.
- Verify electrical power to the oven and home circuit breaker is on.
- The oven automatically turns off after 12 hours of continual use, except in Dehydration or Sabbath mode.


Oven temperature issue.

- Contact Wolf Factory Certified Service.

No response from the control panel and touchscreen.

- Unit is in Sabbath mode (★ is displayed on the touchscreen), refer to page 10.
- Turn the circuit breaker off for 20 seconds, then turn back on.

“Probe Shorted” is displayed on the touchscreen.

- Touch  (Off). Verify the probe connector is fully seated into the receptacle. Reset the oven temperature and probe temperature.

Oven “pops” or “bangs” during preheat or cool down.

- Normal with new oven cavity expansion and contraction.
- Run a clean cycle. If it persists, contact Wolf Factory Certified Service.

SERVICE

- Maintain the quality built into your product by contacting Wolf Factory Certified Service.
- When contacting service, you will need the model and serial number of your product. Both numbers are listed on the product rating plate. Refer to page 5 for rating plate location.
- For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. This information should be recorded on page 2.

SERVICE (FOR AUSTRALIA ONLY)

- Yearly maintenance is recommended.
- Maintain the quality built into your product by contacting Wolf Factory Certified Service.
- When contacting service, you will need the model and serial number of your product. Both numbers are listed on the product rating plate. Refer to page 5 for rating plate location.
- For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. This information should be recorded on page 2.
- For Australia only, contact:
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd
Level 10, 469 La Trobe Street
Melbourne Victoria 3000
Phone 03 9600 2218
subzero-wolf.com.au

SERVICE (FOR UNITED KINGDOM ONLY)

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

Wolf Appliance International Limited Warranty

FOR RESIDENTIAL USE

FULL TWO YEAR WARRANTY*

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

LIMITED FIVE YEAR WARRANTY

For five years from the date of original installation, Wolf Appliance will repair or replace the following parts that prove to be defective in materials or workmanship: stainless steel briquette trays, gas valves, drip pans, electronic control boards and electric heating elements. If the owner uses Wolf Factory Certified Service, the service provider will repair or replace these parts with the owner paying for all other costs, including labor. If the owner uses non-certified service, the owner must contact Wolf Appliance, Inc. (using the information below) to receive repaired or replacement parts. Wolf Appliance will not reimburse the owner for parts purchased from non-certified service or other sources.

For more information regarding your Wolf product warranty, contact your authorized Wolf dealer. Warranties must comply to all country, state, city, local and or ordinance.

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



Índice

- 3 Precauciones de seguridad
- 5 Características de los hornos de la serie E
- 5 Funcionamiento del horno
- 10 Recomendaciones de mantenimiento
- 11 Localización y solución de problemas
- 11 Garantía Wolf

Atención al cliente

La información relativa al número de serie y el modelo se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 5 para ver la ubicación de la placa de datos. Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Guarde la siguiente información para tenerla como referencia en el futuro.

INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO

Referencia del modelo

Número de serie

Fecha de instalación

Nombre del servicio certificado

Número de servicio certificado

Distribuidor autorizado

Número del distribuidor

Nota importante:

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

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

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Lea detenidamente esta guía antes de utilizar la unidad para reducir el riesgo de que se produzca un incendio, una descarga eléctrica o de sufrir lesiones.
- Este aparato debe ser instalado y revisado de manera correcta por un instalador cualificado o por una agencia de mantenimiento y conectado a tierra por un técnico cualificado.
- Limpie solo las piezas que se especifican en esta guía.
- No utilice nunca limpiadores para hornos. No utilice en el horno ni en sus alrededores ningún limpiador de horno comercial ni materiales para proteger el revestimiento en ninguna parte del horno.
- No utilice un limpiador de vapor.
- No utilice limpiadores abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que podría hacer que el cristal se rompiera.

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de utilizar el modo de limpieza automática, limpie cualquier posible derrame, y extraiga la bandeja para asar, las rejillas y las guías de las rejillas y cualquier otro utensilio que tenga dentro del horno.

⚠ AVISO

El aparato y sus zonas accesibles pueden calentarse durante su uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos caloríficos. Mantenga alejados a los niños menores de ocho años, salvo que estén bajo supervisión permanente.

⚠ AVISO

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

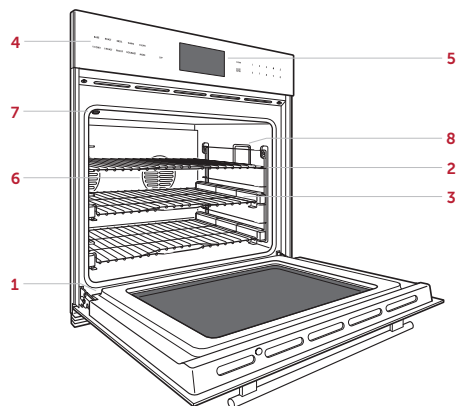
PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Utilice siempre elementos aislantes secos para retirar las cazuelas de este aparato. Si los elementos aislantes están húmedos o mojados pueden producirle quemaduras por vapor. No utilice un paño de cocina o un paño acolchado en lugar de un elemento aislante.
- Tenga especial cuidado al abrir la puerta del horno. Deje que el aire caliente o el vapor salgan antes de mirar en el interior del horno o de alcanzar algún alimento.
- Asegúrese que la entrada de aire frío (situada encima de la puerta) y la rejilla extractora del horno (situada debajo de la puerta) no están nunca obstruidas.
- Coloque las rejillas en las ubicaciones que desee cuando el horno esté frío. En el caso de que tenga que colocar una rejilla cuando el horno todavía está caliente, asegúrese de que los elementos aislantes no toquen ningún elemento calefactor del horno.
- No repare ni sustituya ninguna pieza de este aparato, a menos que esto se recomiende específicamente en los documentos proporcionados con este aparato.
- No utilice papel de aluminio para forrar ninguna parte de este aparato.
- No utilice nunca este aparato para calentar la habitación.
- No utilice agua para apagar los incendios producidos por grasa. Baje la llama o utilice un agente químico seco o un extintor en espuma.
- No caliente recipientes con alimentos que estén cerrados, por ejemplo, envases de comida para bebés o latas. La formación de presión puede hacer que el recipiente explote y causar heridas personales.
- No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores ni líquidos inflamables cerca de este o de otros aparatos.
- No almacene artículos que puedan gustar a los niños encima o detrás de este aparato, ya que podrían saltar sobre él para alcanzarlos y resultar heridos.
- No limpie la junta del horno ya que al frotar o mover la junta, el sellado hermético de la puerta puede quedar dañado.
- Lleve ropa adecuada. No lleve nunca prendas sueltas u holgadas mientras esté utilizando este aparato.

Características de los hornos de la serie E

CARACTERÍSTICAS

- 1 Placa de datos del producto
- 2 Bandeja de horno ajustable
- 3 Bandejas de horno de extracción total
- 4 Panel de mandos
- 5 Pantalla táctil
- 6 Ventiladores de convección
- 7 Receptáculo y sensor de temperatura
- 8 Luces halógenas



Horno de la serie E

Primeros pasos

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

Para asegurarse de que logra los mejores resultados, consulte la sección Características especiales y modos de cocción de la página 8.

⚠ PRECAUCIÓN

No coloque ningún utensilio de cocina sobre la superficie del horno, ni utilice papel de aluminio u otro material para forrar la superficie o las paredes del horno. Si no sigue esta advertencia, la porcelana interior del horno se dañará y la garantía quedará anulada.

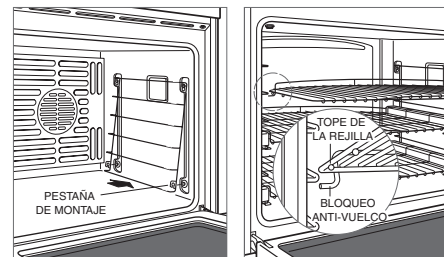
Rejillas del horno

GUÍAS DE LA REJILLA DEL HORNO

Para instalar las guías de la rejilla en el horno, localice los tornillos de montaje en las paredes laterales del horno. Coloque las pestañas de montaje de las guías de la rejilla sobre los tornillos superiores, gírelas hacia adentro y deslícelas hasta que se introduzcan en su totalidad. Observe la siguiente ilustración.

REJILLAS DEL HORNO

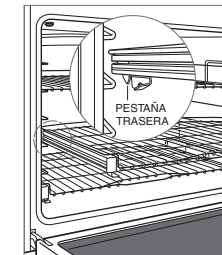
Para insertar una rejilla estándar en el horno, coloque el bloqueo anti-vuelco de la rejilla debajo de los rieles de las guías de rejilla laterales. Deslice la rejilla hacia atrás y levántela para pasarla por los topes de la rejilla. Siga deslizando la rejilla hacia atrás hasta que esté completamente dentro del horno. Observe la siguiente ilustración.



Guía de la rejilla del horno

Bloqueo anti-vuelco de la rejilla del horno

Para insertar una rejilla de extracción total, coloque las dos pestañas traseras en la guía de la rejilla (una pestaña por arriba y otra por debajo). Observe la siguiente ilustración. Incline ligeramente la rejilla y deslícela hacia atrás hasta que la muesca de la rejilla frontal encaje en la guía de la rejilla frontal.







Rejilla de extracción total

Mandos

Los hornos de la serie E de Wolf incorporan un panel de mandos y una pantalla táctil. El horno cuenta con diez modos de cocción: horneado, asado, parrilla, asado con convección, convección, Gourmet, fermentación, piedra, deshidratación y calentar. La piedra y la deshidratación requieren accesorios.

Para empezar la cocción:

Pulse el modo de cocción deseado o  (Más) para acceder a más modos.

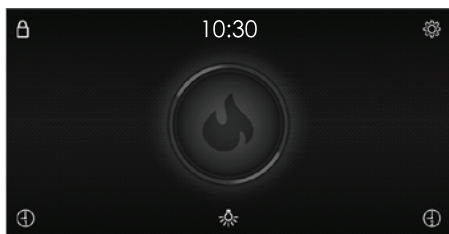
- 1 Pulse  (Inicio/Intro) para seleccionar la temperatura predeterminada o utilice los teclados numéricos para cambiar la temperatura. NOTA: Pulse  (Clear) en cualquier momento para retroceder.
- 2 Pulse  (Inicio/Intro).

BLOQUEO DE CONTROL

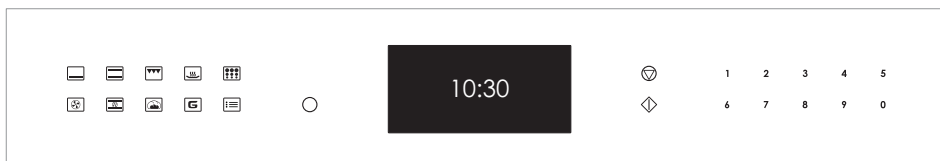
La función de bloqueo evita que el panel de mandos y la pantalla táctil se pongan en funcionamiento de forma no deseada. La función de bloqueo debe restablecerse en caso de corte en el suministro de alimentación.

Para bloquear y desbloquear:

- 1 Pulse y mantenga pulsado  (Bloqueo) durante tres segundos.
















Pantalla táctil



Panel de mandos



MANDOS DEL PANEL DE CONTROL

	Apagado
	Borrar
	Iniciar/Intro
	Horneado
	Convección
	Asado
	Asado con convección
	Parrilla
	Fermentación
	Calentar
	Gourmet
	Limpieza
	Más


Funcionamiento del horno

ANTES DE SU USO

Para asegurarse de que se han eliminado todos los restos de aceite del proceso de fabricación, el horno debe someterse al siguiente procedimiento:

- 1 Limpie el horno a fondo con agua caliente y detergente suave. Aclare y seque con un paño suave.
- 2 Encienda la ventilación. Es normal que aparezca un poco de humo y olor.
- 3 Pulse  (Asado con convección) y ajuste la temperatura a 260 °C durante una hora.
- 4 Pulse  (Off) y deje que el horno se enfrie con la puerta cerrada.

LUZ DEL HORNO

La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta, y se apaga al cerrarla. Para encender la luz con la puerta cerrada, pulse  (Luz) en la pantalla táctil.



PRECALENTAMIENTO

Durante el precalentamiento, el horno se calienta lo más rápido y uniformemente posible y no es el modo ideal para cocinar. Se debe usar el precalentamiento en todos los modos de cocción salvo en los modos parrilla, fermentación, deshidratación, calentar y algunos modos en Gourmet. Cuando haya finalizado el precalentamiento, un pitido indica que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.

RELOJ

El reloj se puede ver en la pantalla táctil en todos los modos. Es muy importante que el reloj esté configurado con la hora correcta si se utiliza la función de cocción programada. La hora debe restablecerse en caso de corte en el suministro de alimentación.

Configuración del reloj:

- 1 Pulse  (Ajustes) y, a continuación, seleccione Hora.
- 2 Pulse el modo de 12 Horas o 24 Horas y utilice el panel de mandos para fijar la hora.
- 3 Seleccione AM o PM, y, a continuación, pulse  (Inicio/Intro). Un pitido indica que ha configurado el reloj.




También podrá configurar la hora pulsando la hora en pantalla en la pantalla táctil.

Funcionamiento del horno


TEMPORIZADOR

Puede programar el temporizador para un máximo de 99 horas y 59 minutos. Cuando haya programado el temporizador, el cronómetro se iluminará en la pantalla táctil. El temporizador es independiente del horno. Programar el temporizador no afecta a la hora de cocción o a la de parada.

Programar el temporizador:

- 1 Pulse  (Temporizador 1) o  (Temporizador 2).
- 2 Utilice el panel de mandos para configurar la duración y, a continuación, pulse  (Iniciar/Intro). Un pitido indica que ha configurado el temporizador.
- 3 Para cancelar o editar, pulse el tiempo de cuenta atrás en la pantalla táctil.
- 4 El temporizador emitirá un pitido cuando quede un minuto de cocción. El temporizador emite un pitido y parpadea cuando haya finalizado.
- 5 Pulse el tiempo parpadeante para borrarlo.

OPCIONES AVANZADAS

Pulse  (Ajustes) para acceder a las opciones avanzadas. Use la barra de desplazamiento para desplazarse hasta la opción que desee y pulse la opción para seleccionarla. Si necesita obtener más información, pulse Info.

OPCIONES

Hora	Seleccione 12 horas o 24 horas.
Sabbath	Encienda y apague el modo Sabbath.
Reloj	Seleccione digital, analógico, en blanco o logotipo.
Espera	Encienda o apague el modo de espera.
Idioma	Seleccione: inglés, español, francés, italiano, alemán, neerlandés o chino.
Unidades	°F/Imperial o °C/Métrico.
Salón de exposición	Solo para su uso en salones de exposiciones.
Información	Acceso a consejos útiles e información sobre el producto.
Acerca de	Solo para uso del servicio técnico.
Intervalo de temp.	Solo para uso del servicio técnico.
Calibración	Ajuste la calibración de la pantalla.
Sonido	Silencio, 1-5 y alto, medio, bajo.
Brillo	Ajuste el brillo de la pantalla: 0-100 %.

Modos de cocción


GOURMET

Gourmet ofrece una variedad de preparaciones de comidas prácticas y rápidas. Elija entre seis categorías: carne, pescado, alimentos horneados, pizza, verduras y comidas de plato único.

Una vez que haya hecho la selección, Gourmet recomienda la posición adecuada de la rejilla, configura el modo de cocción y ajusta automáticamente la temperatura; a veces utiliza varios modos y temperaturas. El horno no se apaga automáticamente cuando el tiempo de cocción finaliza.

Si desea obtener más información sobre el modo Gourmet, consulte la guía de técnicas y recetas que se incluye con el aparato.

Controles de configuración:

- 1 Pulse  (Gourmet).
- 2 Utilice la pantalla táctil para seleccionar la configuración que desee.

GUÍA GOURMET

CARNE	Tenera*	bistec, solomillo, asado, costilla de primera, pastel de carne, asado a fuego lento
	Aves de corral*	ave entera, piezas frescas, pechuga entera
	Cerdo*	costillas, solomillo, asado, filete, chuleta, jamón entero
	Cordero*	pierna, asado, costilla
PESCADO	Bistec*	
	Filete*	
	Empanado	
REPOSTERÍA	Galletas	
	Bizcocho	base rectangular, acanalado, ángel, libra, magdalenas
	Tarta	una capa, dos capas
	Pan	pan rápido, pan de molde, pan bombón, galletas
PIZZA	Fresca	
	Prehorneada	
	Calzone	
VERDURAS	Asadas	
	Boniato*	
	Patatas asadas*	
COMIDAS DE PLATO ÚNICO	Guiso*	
	Lasaña*	
	Quiche	

*No es necesario precalentar el horno.

Modos de cocción




MODO	VALORES PREDETERMINADOS	COCINA	SENSOR	USOS
HORNEADO	175 °C	95-290 °C	•	Diseñado especialmente para cocinar con una sola rejilla, principalmente alimentos horneados. Utilícelo para cocinar las recetas de siempre.
CONVECCIÓN	165 °C	95-290 °C	•	El movimiento de aire uniforme hace posible que pueda cocinar en rejillas situadas en varios niveles, incluso dorando alimentos.
ASADO	175 °C	95-290 °C	•	Ideal para asar trozos de carne menos tiernos, que deben taparse para cocerse, como carne de espalda y carne para guisar.
ASADO CON CONVECCIÓN	165 °C	95-290 °C	•	Dora suavemente el exterior y deja los alimentos muy jugosos por dentro. Perfecto para asar filetes tiernos de ternera, cordero, cerdo o pollo.
PARRILLA	Alta Media Baja	290 °C 230 °C 175 °C		El más apropiado para asar piezas de carne, pescado y pollo con un grosor de 25 mm. Use la bandeja para asar de dos piezas y cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
FERMENTACIÓN	30 °C	30-45 °C		Ideal para fermentar o para hacer subir la masa del pan.
CALENTAR	80 °C	60-95 °C	•	Diseñado para mantener los alimentos a temperatura para servir.
GOURMET	—	—	•	Gourmet proporciona una variedad de preparaciones de comidas prácticas y rápidas con recomendaciones para la posición de la bandeja y el modo de cocción. Consulte la página 7. El rango y la temperatura predeterminados dependen de los alimentos y del punto de cocción deseado.
PIEDRA	230 °C	95-290 °C	•	Hornear en una piedra cerámica. Ideal para pizza y pan. Se necesita accesorio para hornear a la piedra.
DESHIDRATACIÓN	60 °C	45-75 °C		Seca una gran variedad de frutas, verduras, hierbas y carnes. Se necesitan bandejas adicionales.
ECO	190 °C	95-285 °C		Modo de ahorro de energía diseñado para asar filetes de carne o pescado finos. No es necesario precalentar.

NOTA: El sensor de temperatura puede utilizarse con todos los modos de cocción, salvo con los modos de parrilla, fermentación y deshidratación.

Sensor de temperatura

Utilice solamente la sonda enviada con este aparato. Observe la siguiente ilustración. El sensor de temperatura mide la temperatura interna de la comida durante su cocción. El sensor se puede utilizar para controlar la temperatura sin que tenga que configurar una temperatura en concreto, y se puede utilizar con todos los modos de cocción excepto con los modos de parrilla, fermentación y deshidratación.

Controles de configuración:

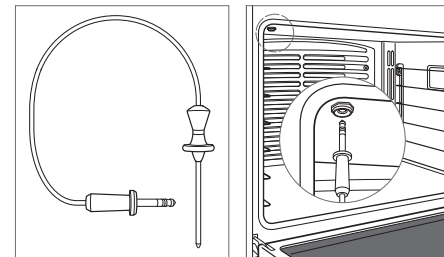
- 1 Precaliente el horno con la temperatura que desee en el modo en que vaya a cocinar.
- 2 Introduzca el sensor de temperatura completamente en el trozo más grueso de la comida.
- 3 Cuando haya finalizado el precalentamiento, coloque la comida en el horno.
- 4 Inserte el sensor en el receptáculo. Observe la siguiente ilustración. Cierre la puerta del horno.
- 5 Pulse  (Sensor) en la pantalla táctil.
- 6 Pulse  (Iniciar/Intro) en el panel de manos para seleccionar la temperatura predeterminada. Para modificar la temperatura, utilice el panel de mandos para seleccionar la temperatura deseada, y luego pulse  (Iniciar/Intro).
- 7 Un pitido indica que la temperatura está 1 °C por debajo de la temperatura establecida. El horno emitirá un pitido y la temperatura establecida parpadea cuando la temperatura interna alcanza la temperatura predefinida.
- 8 Retire y, a continuación, vuelva a introducir el sensor para comprobar la temperatura interna.
- 9 Pulse la temperatura parpadeante para borrarla.

⚠ PRECAUCIÓN

Tire hacia abajo cuando retire la sonda del receptáculo. Doblar o tirar de la sonda en ángulo durante la extracción puede dañar la sonda y el horno. No coloque una rejilla o accesorio en la posición seis de la rejilla cuando utilice la sonda, ya que interfiere con la extracción de la sonda.

⚠ PRECAUCIÓN

El receptáculo y el sensor estarán muy calientes. Sujételos con cuidado.



Sensor de temperatura




Receptáculo para sensor de temperatura

Programa automático

COCCIÓN PROGRAMADA

La cocción programada apaga automáticamente el horno a una hora determinada. El horno empieza a calentarse inmediatamente y se apaga a la hora de parada que desee. Si es necesario precalentar el horno, deberá tener en cuenta el tiempo de precalentamiento al determinar la duración de la cocción. El reloj debe configurarse a la hora correcta para que el inicio programable funcione correctamente. Podrá utilizarlo en cualquier modo de cocción, salvo en parrilla, Gourmet o piedra. El sensor de temperatura no se puede utilizar durante la cocción programada.




Controles de configuración:

- 1 Pulse el modo de cocción deseado y seleccione la temperatura deseada.
- 2 Pulse  (Cocción programada), y seleccione la duración de la cocción que desee.
- 3 Pulse  (Iniciar/Intro) para empezar.
- 4 Para cancelar, pulse la hora de parada/duración de la cocción parpadeante que aparece en la pantalla táctil.
- 5 El horno se apaga automáticamente cuando el tiempo de cocción finaliza.
- 6 Pulse  (Off) para borrarlo.

INICIO PROGRAMABLE

El inicio programable enciende y apaga el horno automáticamente a unas horas determinadas. El horno permanece en espera hasta la hora de inicio que desee y se apaga a la hora de apagado que desee. Si es necesario precalentar el horno, deberá tener en cuenta el tiempo de precalentamiento al determinar la duración de la cocción. El reloj debe configurarse a la hora correcta para que el inicio programable funcione correctamente. Podrá utilizarlo en cualquier modo de cocción, salvo en parrilla, Gourmet o piedra. El sensor de temperatura no se puede utilizar durante el inicio programable.




Controles de configuración:

- 1 Pulse el modo de cocción deseado y seleccione la temperatura deseada.
- 2 Pulse  (Cocción programada), y seleccione la duración de la cocción que desee.
- 3 Utilice el panel de mandos para Seleccione la hora de parada deseada y, a continuación, pulse  (Iniciar/Intro).
- 4 Para cancelar, pulse la hora de parada/duración de la cocción parpadeante que aparece en la pantalla táctil.
- 5 El horno se apaga automáticamente cuando el tiempo de cocción finaliza.
- 6 Pulse  (Off) para borrarlo.

Limpieza

Durante la limpieza, el horno se calienta a una temperatura muy alta para quemar las manchas de alimentos. Las luces del horno se apagan. La limpieza dura aproximadamente cuatro horas.





Controles de configuración:

- 1 Encienda la ventilación. Es normal que aparezca un poco de humo y olor.
- 2 Pulse  (Limpiar).
- 3 Pulse  (Iniciar/Intro), luego abra la puerta del horno.
- 4 Retire previamente del horno las rejillas y sus guías y, a continuación, pulse OK.
- 5 La puerta del horno se bloqueará y permanecerá bloqueada hasta que finalice el ciclo de limpieza automática y la temperatura del horno se haya enfriado por debajo de 290 °C.
- 6 Pulse  (Off) para borrarlo.

La porcelana está fabricada con productos naturales, por lo que puede romperse, agrietarse o formarse en ella líneas finas debido a la expansión y contracción que se produce como resultado de la fluctuación de la temperatura del horno (especialmente cuando se hace uso de la función de limpieza automática). Esto puede ocasionar imperfecciones superficiales como por ejemplo un aspecto pálido, decolorado o rayado. Las imperfecciones superficiales pueden ser más visibles en una cavidad para horno de color.

LIMPIEZA PROGRAMADA

Controles de configuración:

- 1 Encienda la ventilación. Es normal que aparezca un poco de humo y olor.
- 2 Pulse  (Limpiar).
- 3 Pulse  (Limpieza (programada) y utilice el panel de mandos para seleccionar la hora de inicio deseada.
- 4 Pulse  (Iniciar/Intro), luego abra la puerta del horno.
- 5 Retire previamente del horno las rejillas y sus guías y, a continuación, pulse OK.
- 6 La puerta del horno se bloqueará y permanecerá bloqueada hasta que finalice el ciclo de limpieza automática y la temperatura del horno se haya enfriado por debajo de 290 °C.
- 7 Pulse  (Off) para borrarlo.

⚠ PRECAUCIÓN






Durante la limpieza, las superficies exteriores pueden estar más calientes de lo habitual. Mantenga alejados a los niños.

Sabbath

Este aparato lleva el certificado Star-K que indica que cumple rigurosas normas e instrucciones específicas que aparecen en la página www.star-k.org.

Los modos de horneado, asado, fermentación y calentar se pueden utilizar en Sabbath.

Controles de configuración:

- 1 Encienda y apague la iluminación.
- 2 Pulse  (Ajustes) y, a continuación, seleccione Sabbath.
- 3 Pulse On y, a continuación, pulse  (Iniciar/Intro).
- 4 Seleccione el modo de cocción y la temperatura, y luego pulse  (Iniciar/Intro).
- 5 Después de 10 segundos, el horno entra en modo Sabbath.
- 6 Para modificar la temperatura del horno mientras ese está en el modo Sabbath, utilice el panel de mandos para seleccionar la temperatura deseada, y luego pulse  (Iniciar/Intro). La temperatura cambia de manera aleatoria después de seleccionarse la nueva temperatura.
- 7 Pulse  (Off) para finalizar este modo. El icono del modo Sabbath desaparece después de 10 segundos.

Luz del horno

▲ AVISO

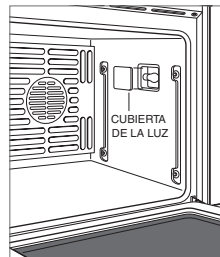
Compruebe que la unidad esté desconectada de la caja de conexiones antes de cambiar la bombilla.

Deje que el horno se enfríe completamente y retire las guías y las rejillas del horno. Para extraer la cubierta de la luz, toque suavemente el extremo inferior con un destornillador plano. Retire la bombilla y sustitúyala por una bombilla halógena de 40 vatios. Observe la siguiente ilustración. No toque la bombilla nueva con las manos sin protección. Lleve unos guantes de goma o use papel de cocina para sujetar la bombilla mientras la coloca.

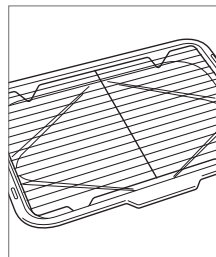
Para sustituir la bombilla situada en la parte superior de la cavidad del horno, póngase en contacto con un servicio técnico autorizado de Wolf.

Bandeja de la parrilla

Para asar a la parrilla, utilice la bandeja de dos piezas y la rejilla que se incluyen con la cocina. Observe la siguiente ilustración.




Cambio de la bombilla



Bandeja para asar y rejilla

Recomendaciones de mantenimiento

LIMPIEZA

Acero inoxidable	Utilice un limpiador de acero inoxidable no abrasivo y aplíquelo con un paño suave que no deje pelusas. Para que el acero inoxidable adquiera un brillo natural, frote suavemente la superficie con un paño de microfibra empapado en agua y con una gamuza seca para pulir. Siga siempre la dirección del acero inoxidable.
Rejillas del horno y guías de la rejilla	Quitelas y colóquelas en una superficie plana cerca del fregadero. Limpie con agua caliente y detergente suave o con bicarbonato sódico y agua. No las sumerja en agua. Séquelas con una toalla.
Panel de mandos y pantalla táctil	Mantenga pulsado  (Bloqueo) durante 3 segundos para bloquear el panel de mandos y la pantalla táctil. Utilice un limpiador en spray para eliminar las huellas y las manchas de alimentos. Aplique el producto de limpieza sobre un paño antes de limpiar los mandos. NOTA IMPORTANTE: No aplique los limpiadores directamente sobre el panel de mandos o la pantalla táctil.
Interior del horno	NOTA IMPORTANTE: Limpie todas las salpicaduras de comida (especialmente si son de azúcares, ácidos y salsas de tomate) cuando pueda tocar el interior del horno de manera segura. Algunas manchas son permanentes, pero no afectan al funcionamiento de la porcelana. Antes de usar la función de limpieza, pulverice las manchas resistentes con un limpiador que no sea demasiado abrasivo o con un desengrasante y frote con un estropajo anti-ralladuras Scotch-Brite™ (rosa o azul). Lave toda la cavidad del horno con jabón y agua para eliminar todos los productos químicos de limpieza antes de introducir el modo de limpieza. Si no se limpian los residuos de la cavidad, la porcelana puede decaparse. Cuando haya finalizado el ciclo de limpieza, deje que el horno se enfríe completamente y limpie la ceniza con un paño húmedo.
Bandeja de la parrilla	Limpie la rejilla con un detergente suave y un estropajo empapado. Aclare y seque. Para limpiar la bandeja, elimine la grasa y límpiela con agua caliente y un detergente suave. Aclare y seque. La rejilla puede lavarse en el lavavajillas, pero no coloque ninguna sartén en el lavavajillas.

Localización y solución de problemas

FUNCIONAMIENTO


El horno no funciona.

- Compruebe si está encendido.
- Compruebe la alimentación del horno y que la red eléctrica de la casa funciona.
- El horno se apagará automáticamente después de 12 horas de uso continuado, salvo en modo Sabbath o de deshidratación.


Problemas con la temperatura del horno.

- Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado de Wolf.

El panel de mandos y la pantalla táctil no responden.

- La unidad está en el modo Sabbath (se muestra  en la pantalla táctil), consulte la página 10.
- Apague el disyuntor durante 20 segundos y vuelva a encenderlo.

En la pantalla táctil se muestra "Probe Shorted" (Sensor cortocircuitado).

- Pulse  (Off). Verifique que el conector del sensor está bien colocado en el receptáculo. Reinicie la temperatura del horno y la temperatura del sensor.

El horno hace ruidos durante el precalentamiento o el enfriamiento.

- Es normal con la contracción y expansión de la cavidad de un horno nuevo.
- Ejecute un ciclo de limpieza. Si continúa, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado de Wolf.

SERVICIO

- Mantenga la calidad de su producto poniéndose en contacto con el servicio técnico autorizado de Wolf.
- Le recomendamos que anote la referencia del modelo y el número de serie del producto cuando se ponga en contacto con el servicio de asistencia técnica. Esta información se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 5 para ver la ubicación de la placa de datos.
- Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Esta información está incluida en la página 2.

SERVICIO (SOLO PARA AUSTRALIA)

- Se recomienda realizar un mantenimiento anual.
- Mantenga la calidad de su producto poniéndose en contacto con el servicio técnico autorizado de Wolf.
- Le recomendamos que anote la referencia del modelo y el número de serie del producto cuando se ponga en contacto con el servicio de asistencia técnica. Esta información se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 5 para ver la ubicación de la placa de datos.
- Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Esta información está incluida en la página 2.
- Solo para Australia; póngase en contacto con Sub-Zero Group Australia Pty Ltd
Level 10, 469 La Trobe Street
Melbourne Victoria 3000
Teléfono 03 9600 2218
subzero-wolf.com.au

SERVICIO (SOLO PARA UNITED KINGDOM)

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

Garantía limitada internacional de Wolf Appliance

PARA USO DOMÉSTICO

GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS*

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

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Durante cinco años después de la fecha de instalación original, Wolf Appliance reparará o sustituirá las siguientes piezas que se compruebe que tengan defectos de material o mano de obra: bandejas de briquetas de acero inoxidable, válvulas de gas, bandejas de recogida de grasa, tableros de mandos electrónicos y elementos caloríficos. Si el propietario utiliza el servicio certificado de fábrica de Wolf, el proveedor de este servicio reparará o sustituirá estas piezas y el propietario pagará todos los demás gastos, incluida la mano de obra. Si el propietario utiliza un servicio no certificado, deberá ponerse en contacto con Wolf Appliance, Inc. (utilizando para ello la información incluida más abajo) para recibir las piezas reparadas o de sustitución. Wolf Appliance no reembolsará al propietario el dinero pagado por piezas compradas al servicio u otros proveedores no certificados.

Para obtener más información con respecto a su garantía de producto de Wolf, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Wolf. Las garantías deben cumplir con todas las normativas nacionales, estatales, municipales y locales.

*Las partes de acero inoxidable (puertas, paneles, manillas, marcos del producto y superficies interiores) están cubiertas por una garantía limitada de 60 días para piezas y mano de obra por defectos estéticos.



Table des matières

- 3 Mesures de sécurité
- 5 Caractéristiques des fours de série E
- 5 Fonctionnement du four
- 10 Consignes d'entretien
- 11 Dépannage
- 11 Garantie Wolf

Entretien par le client

Le numéro de modèle et le numéro de série figurent sur la plaque signalétique du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque signalétique, reportez-vous à la page 5. Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Consignez ces renseignements pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

SERVICE APRÈS-VENTE

Référence de modèle

Numéro de série

Date d'installation

Nom du prestataire agréé

Numéro du service certifié

Revendeur agréé

Numéro du revendeur

Remarque importante

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

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

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

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

CONSIGNES IMPORTANTES

MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, lisez attentivement ce guide avant d'utiliser cet appareil ménager.
- Cet appareil ménager doit être correctement installé et réparé par un poseur ou un prestataire agréé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans ce guide.
- N'utilisez jamais de produit nettoyant pour four. Les produits nettoyants pour four que l'on trouve dans le commerce ou les revêtements de protection de quelle sorte que ce soit ne doivent être utilisés sur aucune partie du four.
- N'utilisez pas de nettoyeur à la vapeur.
- N'utilisez pas de détergents durs abrasifs ou de grattoirs en métal acéré pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils pourraient rayer la surface et entraîner éventuellement l'éclatement du verre.

⚠ MISE EN GARDE

Avant de lancer la fonction d'auto-nettoyage, nettoyez tous les déversements alimentaires éventuels, ainsi que le lèche-frites, les grilles, les guide-grilles et autres ustensiles du four.

⚠ AVERTISSEMENT

Le four et ses pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Prenez vos précautions pour éviter tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.

⚠ AVERTISSEMENT

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

CONSIGNES IMPORTANTES

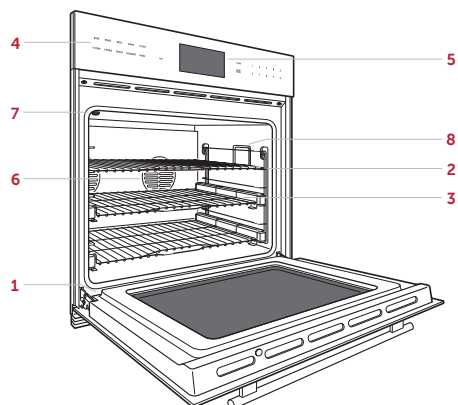
MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Utilisez toujours des maniques sèches lorsque vous retirez les plats du four. La vapeur dégagée par des maniques mouillées ou humides pourrait provoquer des brûlures. N'utilisez pas de serviette ou de torchon encombrant en guise de maniques.
- Ouvrez la porte du four avec précaution. Laissez l'air très chaud ou la vapeur s'échapper avant de regarder dans le four ou d'y accéder.
- Assurez-vous que l'entrée d'air frais du four (sur le dessus de la porte) et la ventilation aspirante (sur le dessous de la porte) ne sont jamais obstruées.
- Mettez les grilles en place lorsque le four est froid. Si vous devez changer une grille de place lorsque le four est déjà chaud, assurez-vous que vos maniques ne touchent aucune résistance chauffante chaude du four.
- Ne réparez et ne remplacez aucune pièce de cet appareil ménager sauf si cela est expressément recommandé dans la documentation fournie avec l'appareil.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir une partie quelconque de cet appareil ménager.
- N'utilisez jamais le four pour chauffer la pièce.
- Ne jetez pas d'eau sur des feux de graisse. Éteignez la flamme ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- Ne chauffez pas de contenants de nourriture fermés, tels que les pots et les boîtes d'aliments pour bébé. La pression pourrait augmenter à l'intérieur, au point de faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou gaz inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.
- Ne placez pas d'objets qui présentent un intérêt pour les enfants au-dessus ou derrière le four. Ils pourraient grimper dessus pour les atteindre, au de se blesser.
- Ne nettoyez pas le joint du four ; vous pourriez en altérer l'étanchéité requise en le frottant ou en le déplaçant.
- Portez des vêtements appropriés. Il est déconseillé de porter des vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez cet appareil ménager.

Caractéristiques des fours de série E

FONCTIONS

- 1 Plaque signalétique du produit
- 2 Grille du four réglable
- 3 Grilles du four à extension complète
- 4 Panneau de commande
- 5 Panneau de commande tactile
- 6 Ventilateurs de convection
- 7 Prise de la sonde à cœur
- 8 Eclairage halogène



Four de série E

Pour commencer

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

Pour obtenir les meilleurs résultats, examinez les différents modes de cuisson et les caractéristiques spéciales décrits à la page 8.

▲ MISE EN GARDE

Ne placez aucun récipient sur le plancher du four et n'utilisez pas de papier aluminium ni d'autre matériau pour recouvrir les parois latérales ou le plancher du four. Le non-respect de cette consigne entraînera des dommages de l'intérieur en porcelaine et annulera la garantie.

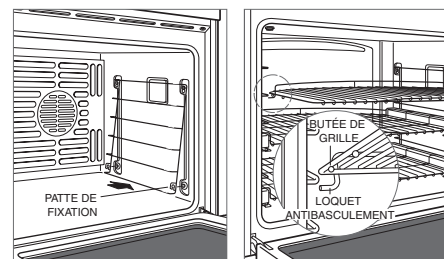
Grilles du four

GUIDE-GRILLES DU FOUR

Pour installer les guide-grilles dans le four, repérez les vis sur les parois latérales du four. Placez les pattes de fixation des guide-grilles sur les vis supérieures, faites-les pivoter vers l'intérieur et faites-les glisser jusqu'à ce qu'elles soient bien en place. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.

GRILLES DU FOUR

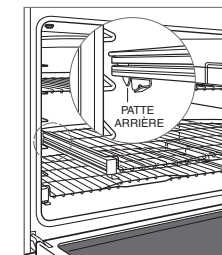
Pour insérer une grille normale dans le four, placez le dispositif basculement de la grille sous les rails guide-grilles latéraux. Faites coulisser la grille vers l'arrière et soulevez-la pour la dégager des butées. Continuez de faire glisser la grille jusqu'à ce qu'elle soit complètement insérée dans le four. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.



Guide-grilles du four

Dispositif antibasculement de la grille du four

Pour insérer une grille à extension complète dans le four, placez les deux pattes arrière sur le guide-grille (une patte au-dessus et une en dessous). Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. Inclinez légèrement la grille et faites-la coulisser jusqu'à ce que l'encoche avant de la grille s'engage dans le guide-grille à l'avant.







Grille à extension complète

Commandes

Les fours de série E se commandent au moyen d'un panneau de commande et d'un écran tactile. Le four comporte dix modes de cuisson—Pâtisserie, Convection, Rôtissoire, Rôtissoire à convection, Gril, Levée de pâte, Maintien au chaud, Gourmet, Pierre à pizza et Déshydratation. Les modes Pierre à pizza et Déshydratation exigent des accessoires.

Pour lancer la cuisson :


Effleurez la touche du mode de cuisson voulu ou  (Autres) pour accéder à d'autres modes de cuisson encore.

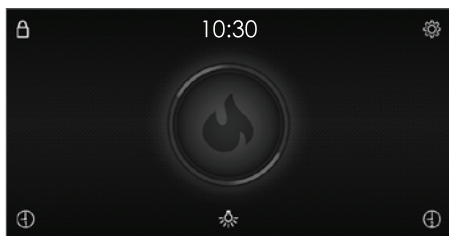
- 1 Effleurez  (Mettre en marche/Entrer) pour prérégler la température ou utilisez le clavier numérique pour la modifier. REMARQUE : effleurez  (Effacer/Annuler) à tout moment pour revenir en arrière.
- 2 Effleurez  (Mettre en marche/Entrer).

BLOCAGE DES COMMANDES

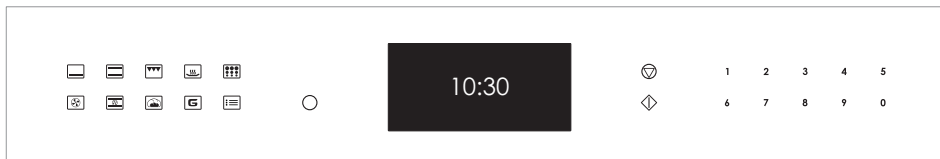
La fonction de blocage empêche toute activation non intentionnelle du panneau de commande ou de l'écran tactile. Le système de verrouillage doit être réinitialisé en cas de coupure de courant.

Pour verrouiller ou déverrouiller le four :

- 1 Gardez votre doigt sur la touche  (Verrouiller) pendant trois secondes.















Panneau de commande tactile



Panneau de commande



TOUCHES À EFFLEUREMENT DU PANNEAU DE COMMANDE

	Arrêter/Désactiver
	Effacer/Annuler
	Mettre en marche/Entrer
	Pâtisserie
	Convection
	Rôtissoire
	Rôtissoire à convection
	Gril
	Levée de pâte
	Maintien au chaud
	Gourmet
	Nettoyage
	Autres


Mode d'emploi du four

AVANT UTILISATION

Nettoyez le four de la manière suivante pour que tous les résidus d'huile provenant du processus de fabrication soient éliminés.

- 1 Nettoyez minutieusement le four à l'eau chaude avec un détergent doux. Ensuite, rincez-le et séchez-le à l'aide d'un torchon doux.
- 2 Activez la ventilation. Il est possible que vous remarquiez de la fumée et une odeur. Ceci est tout à fait normal.
- 3 Effleurez  (Rôtissoire par convection) et réglez la température sur 260°C pendant 1 heure.
- 4 Effleurez  (Éteindre) et laissez le four refroidir en gardant la porte fermée.

ÉCLAIRAGE DU FOUR

La lampe du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte et s'éteint lorsqu'elle est fermée. Pour allumer l'éclairage lorsque la porte est fermée, effleurez la touche  (Éclairage) sur le panneau de commande.



PRÉCHAUFFAGE

Pendant le préchauffage, le four est chauffé aussi rapidement et régulièrement que possible. Toutefois ce mode n'est pas adapté à la cuisson. La fonction de préchauffage est utilisée pour tous les modes de cuisson, sauf pour les modes Gril, Maintien au chaud, Déshydratation et pour certains sous-modes du mode Gourmet. Une fois le préchauffage terminé, un bip sonore retentit pour indiquer que le four a atteint la température programmée.

HORLOGE

L'horloge apparaît sur le panneau de commande dans tous les modes de cuisson. Il est important que l'horloge soit réglée à l'heure correcte si vous désirez utiliser la fonction de programmation des heures de cuisson. En cas de coupure de courant, il faudra régler l'horloge de nouveau.

Réglage de l'horloge :

- 1 Effleurez , puis, sélectionnez Time (Heure).
- 2 Effleurez la touche pour le mode 12 heures ou le mode 24 heures et réglez l'heure avec le panneau de commande.
- 3 Sélectionnez AM ou PM (Matin ou Après-midi), puis  (Mettre en marche/Entrer). Un bip sonore retentira pour indiquer que l'horloge a été réglée.

L'heure peut aussi être réglée en effleurant l'horloge sur le panneau de commande.

Mode d'emploi du four

MINUTERIE

Chaque minuterie peut être programmée pour une durée maximale de 99 heures 59 minutes. Une fois que vous avez réglé la minuterie, le compte à rebours s'affiche sur le panneau de commande. La minuterie est indépendante du four. Le réglage de la minuterie n'a aucun effet sur la durée de cuisson et l'heure définie pour l'arrêt de la cuisson.

Réglage de la minuterie :

- 1 Effleurez (Minuterie 1) ou (Minuterie 2).
- 2 La durée de cuisson se règle à partir du panneau de commande, puis en effleurant la touche (Mettre en marche/Entrer). Un bip sonore retentira pour indiquer que la minuterie a été réglée.
- 3 Pour annuler ou modifier le réglage, effleurez le compte à rebours sur l'écran tactile.
- 4 La minuterie émet un bip sonore quand il ne restera plus qu'une minute de cuisson. La minuterie émet un bip sonore et clignote lorsqu'elle arrive à zéro.
- 5 Pour l'effacer, effleurez les chiffres qui clignotent.

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Effleurez (Réglages) pour accéder aux options supplémentaires. Utilisez le curseur pour vous déplacer jusqu'à l'option de votre choix, puis effleurez l'option en question pour la sélectionner. Pour plus de détails, effleurez la touche Info.

OPTIONS

Time (Horloge)	Mode 12 heures ou Mode 24 heures.
Sabbath (Mode Sabbat)	Active ou désactive les Mode Sabbat.
Clock (Horloge)	Sélectionnez Digitale, Analogique, Pas d'horloge ou Logo.
Standby (Veille)	Active ou désactive le mode Veille du four.
Language (Langue)	Sélectionnez : anglais, espagnol, français, italien, allemand, néerlandais ou chinois.
Units (Unités)	°F/Système impérial or °C/Système métrique.
Showroom (Démonstration en magasin)	Usage réservé aux revendeurs uniquement.
Info	Accédez à des astuces et à des informations produits utiles.
About (À propos)	Réservé à notre service technique.
Temp Offset (Décalage de température)	Réservé à notre service technique.
Calibration (Calibrage)	Réglage du calibrage de l'affichage.
Sound (Volume sonore)	Mute (Sourdine), 1-5, High (Fort), Medium (Moyen), Low (Faible).
Brightness (Luminosité du panneau de commande)	Règle la luminosité de l'affichage : 0 %-100 %.

Modes de cuisson

GOURMET

Le mode Gourmet offre une variété de sous-modes de cuisson rapides et pratiques. Choisissez entre six catégories—Viande, Poisson, Pâtisserie, Pizza, Légumes et Plat unique.

Une fois votre sélection faite, dans le mode Gourmet, le positionnement des grilles vous est recommandé. Le four définit le mode de cuisson et règle la température automatiquement—parfois, en mode Gourmet, plusieurs modes de cuisson et températures sont combinés. Le four ne s'éteint pas automatiquement lorsque le temps de cuisson arrive à échéance.

Pour plus de détails sur la fonction Gourmet, consultez le guide de technique et les recettes qui accompagnent votre four.

Réglages :












- 1 Effleurez (Gourmet).
- 2 Utilisez l'écran tactile pour faire les réglages voulus.

GUIDE GOURMET

VIANDE	Boeuf*	steak, filet, rôti, côte de boeuf, pain de viande, cuisson lente
	Volaille*	volaille entière, volaille découpée, blanc de volaille
	Porc*	côtes de porc, filet, rôti, steak, côtelettes, jambon entier
	Agneau*	gigot, rôti, carré d'agneau
POISSON	Steak*	
	Filet*	
	Panné	
PÂTISSERIE	Biscuits	
	Gâteau	gâteau de grande taille, cannelé, kouglof, quatre-quarts, cupcake
	Tarte	fond de tarte simple, tourte
	Pain	mini-cake, pain pâte levée, petit pain, biscuits
PIZZA	Pâte crue	
	Pâte pré-cuite	
	Calzone	
LÉGUMES	Rôti	
	Patates douces*	
	Pomme de terres robe de chambre	
PLAT UNIQUE	Bourguignon*	
	Lasagne*	
	Quiche	

*N'exige pas de préchauffage.

Modes de cuisson




MODE	CONSIGNE	PLAGE DE VALEURS	SONDE	USAGES
PÂTISSERIE	 175°C	95 °C-290 °C	•	Ce mode est celui qui convient le mieux à la cuisson sur une seule grille, en particulier pour la pâtisserie. S'utilise pour des recettes ordinaires.
CONVECTION	 165 °C	95 °C-290 °C	•	Le déplacement uniforme de l'air permet la cuisson régulière sur plusieurs hauteurs de grille.
RÔTISSERIE	 175°C	95 °C-290 °C	•	Idéal pour faire les morceaux de viande moins tendres qui devraient être couverts, notamment les morceaux de paleron et la viande pour les ragoûts.
RÔTISSERIE PAR CONVECTION	 165 °C	95 °C-290 °C	•	Dore délicatement l'extérieur et saisit pour que les jus ne puissent pas s'échapper. Parfait pour faire rôtir des morceaux tendres de bœuf, agneau, porc ou volaille.
GRIL	 Fort Moyen Bas	290 °C 230 °C 175 °C		Ce mode de cuisson convient le mieux aux morceaux de viande, de poisson et de volaille d'une épaisseur maximum de 2,5 cm. Utilisez une double plaque de gril et cuisez toujours avec la porte du Le four fermée.
LEVÉE DE PÂTE	 30°C	30 °C-45 °C		Ce mode est idéal pour la levée de pâte, à pâtisserie ou à pain.
MAINTIEN AU CHAUD	 80°C	60 °C-95 °C	•	Conçu pour maintenir les plats à la température à laquelle ils doivent être servis.
GOURMET	 -	-	•	Gourmet offre des modes de cuisson rapides et pratiques avec des suggestions pour la cuisson et le positionnement des grilles. Reportez-vous à la page 7. Les températures et les plages prédéfinies dépendent des aliments et de la cuisson souhaitée.
PIERRE À PIZZA	 230°C	95 °C-290 °C	•	Cuisson avec une pierre de cuisson en céramique. Parfait pour les pizzas et le pain. Pierre de cuisson requise.
DÉSHYDRATATION	 60°C	45 °C-75 °C		Permet de cuire par déshydratation un large éventail de fruits, légumes, aromates et viandes. Grilles accessoires requises.
ÉCO	 190°C	95 °C-285°C		Mode d'économie d'énergie conçu pour cuire les tranches fines de viande ou de poisson. Ne nécessite pas de préchauffage.

REMARQUE : On peut utiliser la sonde pour tous les modes de cuisson, sauf pour les modes Gril, Levée de pâte et Déshydratation.

Thermomètre de cuisson

N'utilisez que le thermomètre de cuisson fourni avec ce four. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. Le thermomètre de cuisson (ou sonde à cœur) mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Il peut s'utiliser pour surveiller la température sans pré réglage préalable de consigne de température dans tous les modes de cuisson, sauf Gril, Levée de pâte et Déshydratation.

Réglages :

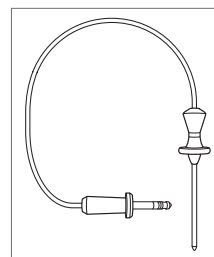
- 1 Préchauffez le four à la température choisie dans le mode voulu.
- 2 Insérez entièrement le thermomètre dans la zone la plus épaisse des aliments cuits.
- 3 Lorsque le préchauffage est terminé, placez le plat dans le four.
- 4 Insérez la sonde de thermomètre dans sa prise. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. Fermez la porte du four.
- 5 Effleurez  (Sonde de thermomètre) sur l'écran tactile.
- 6 Effleurez  (Mettre en marche/Entrer) sur le panneau de commande pour programmer la consigne de température. Pour modifier la consigne de température, utilisez le panneau de commande, réglez la température sur la valeur voulue, puis effleurez la touche  (Mettre en marche/Entrer).
- 7 Un bip sonore retentit lorsque la température du four est 1°C en-dessous de la température de consigne. Lorsque la température du four atteint la valeur de consigne, un bip sonore retentit et la valeur de consigne clignote sur l'affichage.
- 8 Retirez la sonde, puis insérez-la à nouveau pour vérifier la température interne.
- 9 Pour l'effacer, effleurez les chiffres qui clignotent.

▲ MISE EN GARDE

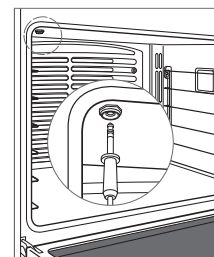
Tirez vers le bas lorsque vous retirez la sonde du réceptacle. Plier ou tirer la sonde à un angle pendant le retrait peut endommager la sonde et le four. Ne placez pas de rack ou d'accessoire en position de rack 6 lorsque vous utilisez la sonde, car cela interfère avec le retrait de la sonde.

▲ MISE EN GARDE

La sonde et la prise de la sonde seront très chauds. À manipuler avec précaution.



Thermomètre de cuisson






Prise de la sonde

Cuisson programmée

DURÉE DE CUISSON

La fonction Durée de cuisson éteint automatiquement le four à l'heure programmée. Le four commence à chauffer immédiatement puis s'éteint à l'heure d'arrêt voulue. S'il faut préchauffer le four, le temps de préchauffage doit être pris en considération lorsqu'on calcule la durée de cuisson. L'horloge doit être réglée à l'heure correcte pour que la mise en marche différée marche correctement. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson, sauf avec les modes Gril, Gourmet ou Pierre à pizza. Le thermomètre de cuisson ne peut pas être utilisé lors d'une mise en marche différée.




Réglages :

- 1 Effleurez le mode de cuisson voulu et réglez la température voulue.
- 2 Effleurez  (Durée de cuisson) et réglez la durée voulue.
- 3 Effleurez  (Mettre en marche/Entrer) pour mettre le four en marche.
- 4 Pour annuler le programme de cuisson, effleurez les chiffres de durée/d'arrêt de la cuisson de l'écran tactile.
- 5 Le four s'éteint automatiquement lorsque le temps de cuisson arrive à échéance.
- 6 Effleurez  (Arrêter) pour sortir du programme de cuisson.

MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE

La fonction Mise en marche différée allume et éteint automatiquement le four aux heures programmées. Le four reste en veille jusqu'à l'heure de lancement de la cuisson voulue, puis s'éteint à l'heure d'arrêt voulue. S'il faut préchauffer le four, le temps de préchauffage doit être pris en considération lorsqu'on calcule la durée de cuisson. L'horloge doit être réglée à l'heure correcte pour que la mise en marche différée marche correctement. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson, sauf avec les modes Gril, Gourmet ou Pierre à pizza. Le thermomètre de cuisson ne peut pas être utilisé avec la mise en marche différée.




Réglages :

- 1 Effleurez le mode de cuisson voulu et réglez la température voulue.
- 2 Effleurez  (Durée de cuisson) et réglez la durée voulue.
- 3 L'heure d'arrêt de cuisson se règle à partir du panneau de commande, puis en effleurant la touche  (Mettre en marche/Entrer).
- 4 Pour annuler le programme de cuisson, effleurez les chiffres de durée/d'arrêt de la cuisson de l'écran tactile.
- 5 Le four s'éteint automatiquement lorsque le temps de cuisson arrive à échéance.
- 6 Effleurez  (Arrêter) pour sortir du programme de cuisson.

Nettoyage

Pendant le nettoyage, le four chauffe à des températures très élevées pour que les résidus d'aliments soient incinérés. L'éclairage du four est désactivé. Le nettoyage dure environ 4 heures.





Réglages :

- 1 Activez la ventilation. Il est possible que vous remarquiez de la fumée et une odeur. Ceci est tout à fait normal.
- 2 Effleurez  (Nettoyage).
- 3 Effleurez  (Mettre en marche/Entrer), puis ouvrez la porte du four.
- 4 Retirer les grilles et tous les guide-grilles du four, puis effleurez la touche OK.
- 5 La porte du four se verrouille jusqu'à ce que l'auto-nettoyage soit terminé et que la température du four tombe en dessous de 290°C.
- 6 Effleurez  (Arrêter) pour sortir du programme de nettoyage.

La porcelaine est fabriquée à partir de produits naturels et, par conséquent, peut s'écailler ou développer des lignes et des fissures fines en raison de l'expansion et de la contraction qui se produisent lorsque la température du four fluctue (en particulier lorsque la fonction d'auto-nettoyage est utilisée). Ceci peut causer des détériorations esthétiques telles qu'un ternissement, un affadissement et des rayures. Les imperfections esthétiques peuvent être plus visibles dans une cavité de four colorée.

NETTOYAGE DIFFÉRÉ

Réglages :

- 1 Activez la ventilation. Il est possible que vous remarquiez de la fumée et une odeur. Ceci est tout à fait normal.
- 2 Effleurez  (Nettoyage).
- 3 Effleurez  (Nettoyage différé) et utilisez le panneau de commande pour sélectionner l'heure de début souhaitée.
- 4 Effleurez  (Mettre en marche/Entrer), puis ouvrez la porte du four.
- 5 Retirer les grilles et tous les guide-grilles du four, puis effleurez la touche OK.
- 6 La porte du four se verrouille jusqu'à ce que l'auto-nettoyage soit terminé et que la température du four tombe en dessous de 290°C.
- 7 Effleurez  (Arrêter) pour sortir du programme de nettoyage.

▲ MISE EN GARDE






Pendant le nettoyage, les surfaces extérieures pourraient devenir plus chaudes que d'habitude. Gardez les enfants à l'écart du four.

Sabbath (Mode Sabbath)

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

Les modes Rôtissoire, Pâtisserie, Levée de pâte et Maintien au chaud peuvent être utilisés en mode Sabbath.

Réglages :

- 1 Allumez ou éteignez la lampe du four.
- 2 Effleurez  (Réglages), puis, sélectionnez Sabbath (mode Sabbath).
- 3 Effleurez On (Mettre en marche), puis  (Mettre en marche/Entrer).
- 4 Sélectionnez le mode et la température de cuisson, puis effleurez  (Mettre en marche/Entrer).
- 5 Au bout de 10 secondes, le four se met en mode Sabbath.
- 6 Pour modifier la consigne de température du four en mode Sabbath, utilisez le panneau de commande, réglez la température sur la valeur voulue, puis effleurez la touche  (Mettre en marche/Entrer). La température se modifie de manière aléatoire une fois que la nouvelle température est sélectionnée.
- 7 Effleurez  (Arrêter) pour sortir du mode Sabbath. L'icône de Sabbath disparaît au bout de 10 secondes.

Éclairage du four

▲ AVERTISSEMENT

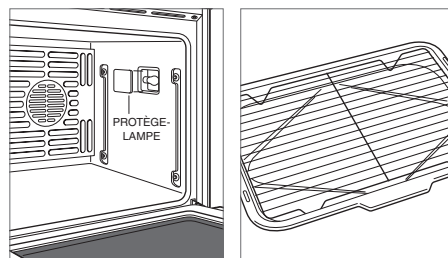
Avant de remplacer une ampoule, assurez-vous que le courant est coupé au compteur.

Laissez le four refroidir complètement, puis retirez toutes les grilles et tous les guide-grilles. Pour retirer le protège-lampe, soulevez avec précaution le rebord inférieur à l'aide d'un tournevis plat. Retirez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule halogène de 40 watts. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec des mains nues. Munissez-vous de gants en caoutchouc ou prenez un essuie-tout pour manipuler l'ampoule durant son installation.

Pour remplacer l'ampoule située dans la partie supérieure du four, adressez-vous à un prestataire agréé par l'usine Wolf.

Lèche-frites

Utilisez toujours le gril lèche-frites en deux parties fourni avec votre four. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.



Remplacement des ampoules

Lèche-frites et grilles du four

Consignes d'entretien

NETTOYAGE

Acier inoxydable	Utilisez un nettoyeur non abrasif pour acier inoxydable que vous appliquerez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. Afin de faire ressortir le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibras humide, puis avec une peau de chamois sèche. Déplacez toujours le chiffon dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
Grilles de four et guide-grilles	Retirez-les et placez-les sur une surface plate près de l'évier. Nettoyez-les avec de l'eau chaude et du détergent doux ou avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau. Ne les plongez pas dans l'eau ! Séchez avec un torchon.
Panneau de commande et écran tactile	Pour verrouiller le panneau de commande et l'écran tactile, gardez votre doigt sur la touche  (Verrouiller) pendant 3 secondes. Utilisez un dégraissant en aérosol pour enlever les traces de doigts et les taches d'origine alimentaire. Pulvérissez tout d'abord le produit sur un chiffon avant d'essuyer les commandes. REMARQUE IMPORTANTE : ne pulvérissez pas directement les produits nettoyants sur le panneau de commande ou l'écran tactile.
Intérieur du four	REMARQUE IMPORTANTE : une fois que vous pouvez toucher l'intérieur du four en toute sécurité, nettoyez tous les déversements alimentaires (en particulier les préparations sucrées, acides et les sauces-tomate). Certains ternissements sont permanents, mais ils n'affectent pas le fonctionnement de la porcelaine. Avant d'utiliser l'auto-nettoyage par pyrolyse, pulvérissez un produit de nettoyage abrasif ou dégraissant pas trop caustique en spray et frottez avec un tampon à récurer Scotch-Brite™ anti-rayures (rose ou bleu). Lavez tout l'intérieur du four à l'eau et au savon pour enlever produits de nettoyage chimiques avant de lancer l'auto-nettoyage. Si vous laissez des résidus sur les parois du four, la porcelaine pourrait s'abîmer. Une fois que le cycle de nettoyage est terminé, laissez le four refroidir complètement, puis essuyez les cendres à l'aide d'un chiffon humide.
Lèche-frites	Lavez les grilles à l'eau chaude avec un détergent doux et à l'aide d'une éponge non abrasive. Rincez-les et séchez-les. Pour nettoyer la plaque multi-fonctions, jetez la graisse et lavez-la à l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez-la et séchez-la. Le porte-plaque peut se mettre au lave-vaisselle, mais pas la plaque multifonctions.

Dépannage

MISE EN MARCHÉ


Le four ne fonctionne pas.

- Vérifiez qu'il est bien sous tension.
- Vérifiez si le four est sous tension et si le disjoncteur de la maison est activé.
- Le four s'éteint automatiquement au bout de 12 heures de fonctionnement ininterrompu, sauf en mode Déshydratation et Sabbat.


Problème avec la température du four.

- Contactez un prestataire agréé par l'usine Wolf.

Rien ne se passe lorsque vous activez des commandes du panneau de commande ou de l'écran tactile.

- L'appareil est en mode Sabbat ( affiché sur l'écran tactile), reportez-vous à la page 10.
- Coupez le disjoncteur pendant 20 secondes, puis remettez-le en marche.

L'écran tactile affiche le message « Probe Shorted » (Court-circuit de la sonde).

- Effleurez  (Arrêter/Désactiver). Vérifiez que la fiche de la sonde est bien enfoncée dans la prise. Réglez de nouveau la température du four et celle de la sonde.

Le four émet des bruits pendant le cycle de préchauffage ou lorsqu'il refroidit.

- Normal dans le cas de la dilatation et de la contraction des parois d'un four neuf.
- Faites un cycle de nettoyage. Si le problème persiste, contactez un prestataire agréé par l'usine Wolf.

SERVICE

- Conservez le niveau de qualité de conception de votre four en contactant un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- Si vous nous contactez pour un service après-vente, vous devrez fournir le numéro de modèle et le numéro de série de votre four. Ces deux numéros figurent sur la plaque signalétique du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque signalétique, reportez-vous à la page 5.
- Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Ces renseignements doivent être consignés à la page 2 de ce guide.

SERVICE (POUR L'AUSTRALIE UNIQUEMENT)

- Il est recommandé d'effectuer une maintenance annuelle.
- Conservez le niveau de qualité de conception de votre four en contactant un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- Si vous nous contactez pour un service après-vente, vous devrez fournir le numéro de modèle et le numéro de série de votre four. Ces deux numéros figurent sur la plaque signalétique du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque signalétique, reportez-vous à la page 5.
- Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Ces renseignements doivent être enregistrés à la page 2.
- Pour l'Australie uniquement :
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd
Level 10, 469 La Trobe Street
Melbourne Victoria 3000
Phone 03 9600 2218
subzero-wolf.com.au

SERVICE (POUR UNITED KINGDOM UNIQUEMENT)

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

Garantie internationale limitée Wolf Appliance

RÉSERVÉ À L'USAGE MÉNAGER

GARANTIE TOTALE DE DEUX ANS*

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

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

Wolf Appliance s'engage à réparer ou remplacer, pendant cinq ans à compter de la date de l'installation initiale, les pièces suivantes qui présenteraient des défauts causés par des vices de matériau ou de fabrication : plateau à briquettes en acier inoxydable, robinets de gaz, cuvettes des brûleurs, les panneaux de commande électroniques et les résistances chauffantes. Si le propriétaire du four a recours à un prestataire agréé par l'usine Wolf, celui-ci va réparer ou remplacer ces pièces et le propriétaire couvrira tous les autres frais, y compris les frais de main-d'œuvre. Si le propriétaire a recours à un prestataire non agréé, il doit contacter Wolf Appliance, Inc. (vois les coordonnées ci-après) pour recevoir les pièces de rechange ou les pièces réparées. Wolf Appliance ne remboursera pas le propriétaire pour les pièces achetées auprès de prestataires ou de tout autre fournisseur non agréés.

Pour plus de détails concernant la garantie des produits Wolf, veuillez contacter votre concessionnaire agréé Wolf. Les garanties doivent respecter la législation en vigueur au niveau national, régional ou local.

*Les pièces en acier inoxydable (portes, panneaux, poignées, châssis et surfaces intérieures du four) sont couvertes par une garantie limitée de 60 jours pour pièces et main d'œuvre pour tout vice cosmétique.



Indice

- 3 Precauzioni di sicurezza
- 5 Funzioni del forno serie E
- 5 Funzionamento del forno
- 10 Consigli per la manutenzione
- 11 Risoluzione dei problemi
- 11 Garanzia Wolf

Assistenza clienti

Il modello e il numero di serie sono indicati sull'etichetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 5 per la posizione dell'etichetta identificativa. Ai fini della garanzia sono inoltre necessari la data di installazione e il nome del rivenditore Wolf autorizzato presso il quale è stato effettuato l'acquisto. Annotare le seguenti informazioni a titolo di riferimento futuro.

INFORMAZIONI SUL SERVIZIO DI ASSISTENZA

Numero del modello

Numero di serie

Data di installazione

Nome di assistenza certificato

Numero di assistenza certificato

Rivenditore autorizzato

Numero del rivenditore

Nota importante

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

NOTA IMPORTANTE evidenzia informazioni di particolare rilievo.

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

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

ISTRUZIONI IMPORTANTI

PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

- Prima di utilizzare l'elettrodomestico, leggere attentamente la presente guida per ridurre il rischio di incendio, folgorazione o lesioni alle persone.
- L'installazione dell'apparecchio e l'assistenza devono essere effettuate da un installatore o centro di assistenza qualificati; l'apparecchio deve essere collegato a terra (massa) da un tecnico qualificato.
- Pulire solo le parti elencate in questa guida.
- Non usare detergenti per forni. Non utilizzare su o vicino a qualsiasi parte del forno detergenti commerciali per forni o prodotti protettivi per il rivestimento.
- Non usare apparecchi di pulizia a vapore.
- Non usare detergenti aggressivi e abrasivi o retine metalliche per pulire il vetro dello sportello poiché la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro infrangersi.

⚠ ATTENZIONE

Prima di usare l'auto-pulitura, rimuovere eventuali versamenti in eccesso e la leccarda, le griglie del forno, le guide delle griglie del forno e tutti gli altri utensili.

⚠ AVVERTENZA

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

⚠ AVVERTENZA

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

ISTRUZIONI IMPORTANTI

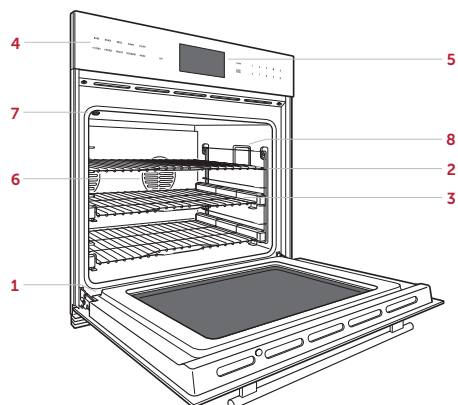
PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

- Usare sempre presine asciutte per rimuovere le pentole dall'elettrodomestico. Presine bagnate o umide possono causare ustioni. Non usare uno strofinaccio o panno grosso al posto delle presine.
- Prestare attenzione durante l'apertura dello sportello del forno. Prima di guardare nel forno o di infilarvi le mani, attendere che l'aria calda o il vapore ne fuoriescano.
- Accertarsi che la presa d'aria esterna (situata sopra lo sportello) e la ventola di scarico del forno (situata sotto lo sportello) non siano mai ostruite.
- Posizionare le griglie del forno nella posizione desiderata a forno freddo. Per riposizionare una griglia a forno caldo, accertarsi che le presine non tocchino gli elementi di riscaldamento del forno.
- Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non specificamente consigliato nella documentazione di accompagnamento.
- Non usare pellicola di alluminio per rivestire parti dell'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare una stanza.
- Non utilizzare acqua sulle fiamme provocate dal grasso. Soffocare il fuoco o le fiamme o utilizzare un estintore chimico o a schiuma.
- Non riscaldare contenitori di alimenti chiusi, quali vasetti di omogeneizzati e scatolette. La formazione di pressione potrebbe causare esplosioni e lesioni.
- Non conservare o usare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili in prossimità di questo o altri elettrodomestici.
- Non custodire sopra o dietro l'apparecchio oggetti che attirino la curiosità dei bambini, che potrebbero arrampicarsi sull'elettrodomestico per prenderli e farsi male.
- Non pulire la guarnizione del forno, in quanto strofinandola o spostandola si rischia di compromettere la tenuta dello sportello del forno.
- Indossare indumenti adeguati. Non indossare mai abbigliamento largo o svolazzante per utilizzare questo elettrodomestico.

Funzioni del forno serie E

CARATTERISTICHE

- | | |
|---|---|
| 1 | Targhetta identificativa del prodotto |
| 2 | Griglia del forno regolabile |
| 3 | Griglie del forno a estensione completa |
| 4 | Pannello di controllo |
| 5 | Touchscreen |
| 6 | Ventole di convezione |
| 7 | Presca per la sonda della temperatura |
| 8 | Luci alogene |



Forno serie E

Introduzione

Sappiamo quanto sei ansioso di iniziare a cucinare; prima di farlo, però, ti preghiamo di dedicare del tempo alla lettura di queste informazioni per l'uso e la manutenzione del presente apparecchio. Che tu sia un cuoco occasionale o uno chef esperto, sarà vantaggioso per te acquisire familiarità con le procedure di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli sulla manutenzione del forno Wolf serie E.

Per acquisire i migliori risultati, consultare le modalità di cottura e le caratteristiche specifiche del forno a pagina 8.

⚠ ATTENZIONE

Non poggiare recipienti di cottura sul fondo del forno e non usare pellicola di alluminio o altro materiale per rivestire il fondo o le pareti del forno. La mancata osservanza di questa precauzione può danneggiare l'interno in porcellana e annullare la garanzia.

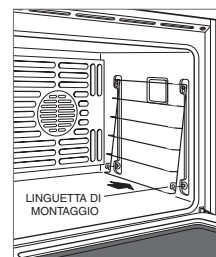
Griglie del forno

GUIDE DELLE GRIGLIE DA FORNO

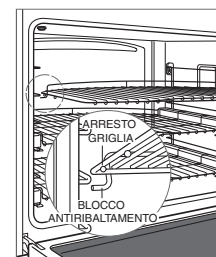
Per installare le guide delle griglie nel forno, individuare le viti di montaggio sulle pareti laterali del forno. Posizionare le linguette di montaggio delle guide sulle viti superiori, ruotare verso l'interno e spingere verso il basso sino a completo inserimento. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.

GRIGLIE DEL FORNO

Per inserire una griglia standard nel forno, inserire il blocco antiribaltamento della griglia sotto le guide laterali. Spingere all'indietro e sollevare la griglia per evitare i blocchi. Continuare a spingere la griglia all'indietro sino a completo inserimento. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.

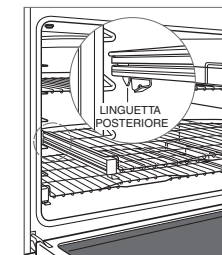


Guida della griglia del forno



Blocco antiribaltamento della griglia del forno

Per inserire una griglia a estensione completa, posizionare le due linguette posteriori sulla guida della griglia (una linguetta sopra e una sotto). Fare riferimento alla figura riportata di seguito. Inserire la griglia leggermente angolata e spingere all'indietro sino a che la tacca anteriore della griglia si innesta nella guida anteriore.







Griglia a estensione completa

Comandi

I forni serie E di Wolf utilizzano una combinazione di pannello di controllo e touchscreen. Il forno è dotato di 10 modalità di cottura: dolci, arrosti, a fiamma viva, a convezione, dolci a convezione, arrosti a convezione, fiamma viva a convezione, lievitazione, pietra e essiccazione. Per l'essiccazione e la pietra sono necessari accessori.

Per iniziare a cucinare:

Toccare la modalità di cottura desiderata o toccare  (Più) per accedere a modalità aggiuntive.

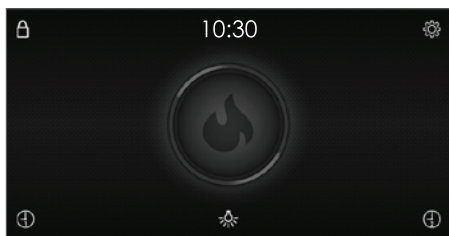
- 1 Toccare  (Start (Avvio) per selezionare una temperatura predefinita o utilizzare i comandi numerici per modificare la temperatura. NOTA: Toccare  (Clear (Cancella)) in qualsiasi momento per tornare indietro.
- 2 Toccare  Start (Avvio).

BLOCCO

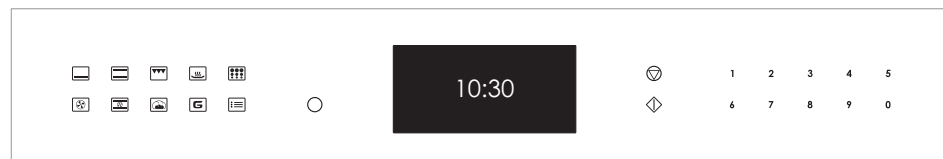
La funzione di blocco impedisce l'azionamento indesiderato del pannello e del touchscreen. Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica, è necessario reimpostare la funzione di blocco.

Per bloccare o sbloccare:

- 1 Toccare e tenere premuto  Lock (Blocco) per tre secondi.
















Touchscreen



Pannello di controllo



COMANDI TATTILI DEL PANNELLO DI CONTROLLO

	Off
	Cancellazione
	Start (Avvio)
	Resistenza sotto
	Ventilato
	Resistenza sopra e sotto
	Ventilato resistenza sopra e sotto
	Grill
	Lievitazione
	Caldo
	Gourmet
	Pulitura
	Altro


Funzionamento del forno

PRIMA DELL'USO

Per assicurarsi che eventuali oli residui del processo di fabbricazione siano stati rimossi, il forno va sottoposto alla seguente procedura.

- 1 Pulire accuratamente il forno con acqua calda e detersivo delicato. Sciacquare e asciugare con un panno morbido.
- 2 Accendere la ventilazione. Una piccola quantità di fumo e odore è normale.
- 3 Toccare  (Ventilato resistenza sopra e sotto) e impostare la temperatura su 260 °C per un'ora.
- 4 Toccare  (Off) e lasciare raffreddare il forno a sportello chiuso.

LUCE DEL FORNO

La luce del forno si accende automaticamente quando si apre lo sportello e si spegne alla chiusura dello stesso. Per accendere la luce a sportello chiuso, toccare  (Luce) sul touchscreen.



PRERISCALDAMENTO

Durante il preriscaldamento, il forno viene scaldato il più rapidamente e uniformemente possibile, e non è in condizioni ideali per cucinare. Il preriscaldamento del forno va usato per tutte le modalità di cottura tranne grill, lievitazione, riscalda, essiccata e alcune modalità Gourmet. Completato il preriscaldamento, un allarme acustico indica che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

OROLOGIO

L'orologio è visibile sul touchscreen in tutte le modalità di cottura. Per utilizzare la cottura temporizzata, è importante che l'orologio sia impostato sull'ora giusta. Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica, è necessario reimpostare l'orologio.

Impostazione dell'orologio

- 1 Toccare  (Impostazioni), quindi selezionare Time (Ora).
- 2 Toccare la modalità 12 ore o 24 ore e utilizzare il pannello di controllo per impostare il tempo.
- 3 Selezionare AM o PM poi toccare  Start (Avvio). Un segnale acustico indica che l'orologio è stato impostato.




È possibile regolare l'ora anche toccando l'orario sul touchscreen.

Funzionamento del forno


TIMER

Ciascun timer può essere impostato su un massimo di 99 ore e 59 minuti. Una volta impostato un orario, il touchscreen visualizza il conto alla rovescia. Il timer è indipendente dal forno. L'impostazione del timer non influisce sui tempi di cottura o di arresto.

Impostazione del timer:

- 1 Toccare  (Timer 1) o  (Timer 2).
- 2 Utilizzare il pannello di controllo per impostare la durata, quindi toccare  Start (Avvio). Un segnale acustico indica che il timer è stato impostato.
- 3 Per annullare o modificare, toccare il conto alla rovescia sul touchscreen.
- 4 Quando rimane un minuto, il timer emette un segnale acustico. Al termine, il timer emette un segnale acustico e il tempo lampeggia.
- 5 Toccare il tempo lampeggiante per eliminare.

OPZIONI ESTESE

Toccare  (Impostazioni) per accedere alle opzioni estese. Utilizzare le barre di scorrimento per scorrere fino all'opzione desiderata, quindi toccare l'opzione per selezionarla. Se sono necessarie ulteriori informazioni, toccare Info.

OPZIONI

Tempo di cottura	Selezionare 12 ore o 24 ore.
Sabbath (Giorno sabbatico)	Attivare o disattivare Sabbath (Giorno sabbatico).
Orologio	Selezionare l'opzione digitale, analogica, disattivazione o logo.
Standby (Attesa)	Attivare o disattivare la funzione di standby (attesa).
Lingua	Selezionare: Inglese, Spagnolo, Francese, Italiano, Tedesco, Olandese o Cinese.
Unità	°F/Imperiali o °C/Metriche.
Showroom	Solo per l'uso in showroom.
Info	Accedere ai suggerimenti utili o alle informazioni sul prodotto.
Informazioni su	Per esclusivo uso di manutenzione.
Compensazione temperatura	Per esclusivo uso di manutenzione.
Calibrazione	Regolare la calibrazione del display.
Suono	Silenzioso, 1-5 e alto, medio, basso.
Luminosità	Regolare la luminosità del display: 0-100%.

Modalità di cottura


GOURMET

Gourmet offre svariate preparazioni di pasti rapidi e comodi. Scegliere tra sei categorie—carne, pesce, lievitati, pizza, verdure e piatti unici.

Dopo aver effettuato una selezione, Gourmet consiglia la posizione appropriata della griglia, imposta la modalità di cottura e regola automaticamente la temperatura—talvolta utilizzando modalità e temperature multiple. Il forno non si spegne automaticamente al termine della cottura.

Per ulteriori informazioni sulla modalità Gourmet, fare riferimento alla guida sulle tecniche e le ricette fornita con l'elettrodomestico.

Impostazione dei comandi:

- 1 Toccare  (Gourmet).
- 2 Utilizzare il touchscreen per selezionare le impostazioni desiderate.

GUIDA GOURMET

CARNE	Manzo*	bistecca, filetto, roast beef, costata, polpettone, stufato
	Pollame*	volatili intero, singoli pezzi, petto intero
	Maiale*	costine, filetto, arrosto, bistecca, braciola, coscia
	Agnello*	stincino, arrosto, carrè
Pesce	Trancio*	
	Filetto*	
	Impanato	
LIEVITATI	Biscotti	
	Torta	base torta, ciambella, torta paradiso, margherita, cupcakes
	Torta farcita	no copertura, sì copertura
	Pane	pan brioche, pane intero, panini, cracker
PIZZA	Pizza Fresca	
	Pizza surgelata	
	Calzone	
VERDURE	Arrostite	
	Patata dolce*	
	Patate*	
PIATTI UNICI	Casseruola*	
	Lasagna*	
	Quiche	

*Non richiede preriscaldamento.

Modalità di cottura




MODALITÀ	PREDEFINITO	INTERVALLO	SONDA	FUNZIONE
RESISTENZA SOTTO	175 °C	95-290 °C	•	studiata per cotture su di un unico vassoio. Da utilizzare per ricette standard.
VENTILATO	165 °C	95-290 °C	•	Il movimento uniforme dell'aria rende possibile la cottura su più griglie, anche con gratinatura.
RESISTENZA SOPRA E SOTTO	175 °C	95-290 °C	•	Indicato per arrostitire tagli meno teneri di carne, come arrosti di spalla e stufati da cuocere coperti.
VENTILATO RESISTENZA SOPRA E SOTTO	165 °C	95-290 °C	•	Cuoce delicatamente la parte esterna per trattenere all'interno i succhi. Perfetto per arrostitire tagli di carne tenera, agnello, maiale e pollame.
GRILL	High (Elevato) Med (Medio) Low (Basso)	290 °C 230 °C 175 °C		Perfetto per grigliare tagli di carne, pesce e pollame spessi al massimo 25 mm. Utilizzare la leccarda in due parti e grigliare sempre a sportello chiuso.
LIEVITAZIONE	30 °C	30-45 °C		Ideale per lievitare la pasta per pane.
CALDO	80 °C	60-95 °C	•	Studiato per mantenere i cibi cotti a temperatura giusta per essere serviti.
GOURMET	—	—	•	Gourmet consente di preparare pasti in maniera rapida e comoda con consigli per la modalità di cottura e la posizione delle griglie. Vedere pagina 7. La temperatura e l'intervallo di temperatura da selezionare dipendono dall'alimento da cucinare e dal livello di cottura desiderato.
PIETRA PIZZA	230 °C	95-290 °C	•	Cottura su una piastra ceramica. Fantastico per pizza e pane. È necessario l'accessorio Pietra per pizza.
ESSICCAZIONE	60 °C	45-75 °C		Consente di essiccare vari tipi di frutta, verdura, erbe aromatiche e carne. Sono necessarie griglie porta-accessori.
ECO	190 °C	95-285 °C		Modalità risparmio energetico progettata per la preparazione di tagli sottili di carne o pesce. Preriscaldamento non richiesto.

NOTA: La sonda di temperatura può essere utilizzata per tutte le modalità di cottura tranne grill, lievitazione ed essiccazione.

Sonda di temperatura

Utilizzare la sonda della temperatura fornita con questo apparecchio. Fare riferimento alla figura riportata di seguito. La sonda misura la temperatura interna del cibo durante la cottura. La sonda può essere utilizzata per monitorare la temperatura senza impostare una temperatura e può essere utilizzata per tutte le modalità di cottura tranne grill, lievitazione ed essiccazione.

Impostazione dei comandi:

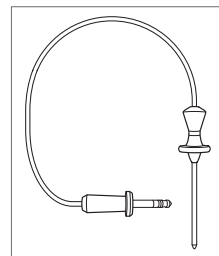
- 1 Preriscaldare il forno fino alla temperatura desiderata, nella modalità desiderata.
- 2 Inserire completamente il sensore della sonda nella parte più spessa della carne.
- 3 Quando il preriscaldamento è completo, posizionare gli alimenti all'interno del forno.
- 4 Inserire la sonda nella relativa presa. Fare riferimento alla figura riportata di seguito. Chiudere lo sportello del forno.
- 5 Toccare  (Sonda) sul touchscreen.
- 6 Toccare  (Start (Avvio)) sul pannello di controllo per selezionare la temperatura preimpostata. Per modificare la temperatura, usare il pannello di controllo per selezionare la temperatura desiderata, quindi toccare  Start (Avvio).
- 7 Un segnale acustico indica che la temperatura è di 1 °C inferiore alla temperatura impostata. Quando la temperatura interna raggiunge il punto di impostazione, viene emesso un segnale acustico e la temperatura impostata lampeggia.
- 8 Rimuovere e reinserire la sonda per verificare la temperatura interna.
- 9 Toccare la temperatura lampeggiante per eliminare.

⚠ ATTENZIONE

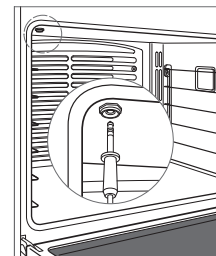
Tirare verso il basso quando si rimuove la sonda dalla presa. Piegarla o tirare la sonda ad angolo durante la rimozione può danneggiare la sonda e il forno. Non posizionare un rack o un accessorio nella posizione 6 del rack quando si utilizza la sonda, poiché interferisce con la rimozione della sonda.

⚠ ATTENZIONE

Sonda e relativa presa diventano molto calde. Maneggiare con cura.



Sonda di temperatura






Guaina della sonda

Programmazione automatica

COTTURA A TEMPO

La funzione di cottura a tempo spegne automaticamente il forno a una data ora. Il forno inizia a scaldarsi subito e si spegne all'ora desiderata. Se è necessario preriscaldamento, tale tempo deve essere considerato nel determinare la durata della cottura. Per il corretto funzionamento, l'orologio deve essere impostato sull'ora corretta. È utilizzabile in qualsiasi modalità di cottura tranne grill, Gourmet o pietra pizza. La sonda della temperatura non può essere usata durante la modalità di cottura a tempo.




Impostazione dei comandi:

- 1 Toccare la modalità di cottura e la temperatura desiderate.
- 2 Toccare  (Cottura a tempo), quindi selezionare la durata di cottura desiderata.
- 3 Toccare  Start (Avvio) per iniziare.
- 4 Per annullare, toccare il tempo di durata/arresto lampeggiante sul touchscreen.
- 5 Il forno si spegne automaticamente al termine della cottura.
- 6 Toccare  (Off/Spento) per spegnere.

AVVIO RITARDATO

L'avvio ritardato accende e spegne automaticamente il forno alle ore impostate. Il forno resta in modalità pausa fino all'ora di avvio impostata e si spegne all'ora desiderata. Se è necessario preriscaldamento, tale tempo deve essere considerato nel determinare la durata della cottura. Per il corretto funzionamento, l'orologio deve essere impostato sull'ora corretta. È utilizzabile in qualsiasi modalità di cottura tranne grill, Gourmet o pietra pizza. La sonda della temperatura non può essere usata durante la modalità di avvio ritardato.




Impostazione dei comandi:

- 1 Toccare la modalità di cottura e la temperatura desiderate.
- 2 Toccare  (Cottura a tempo), quindi selezionare la durata di cottura desiderata.
- 3 Utilizzare il pannello di controllo per selezionare l'ora di spegnimento, quindi toccare  Start (Avvio).
- 4 Per annullare, toccare il tempo di durata/arresto lampeggiante sul touchscreen.
- 5 Il forno si spegne automaticamente al termine della cottura.
- 6 Toccare  (Off/Spento) per spegnere.

Pulitura

Durante la pulitura il forno raggiunge una temperatura estremamente elevata per carbonizzare i residui di cibo. Le luci forno sono disattivate. Il processo di pulitura dura all'incirca 4 ore.





Impostazione dei comandi:

- 1 Accendere la ventilazione. Una piccola quantità di fumo e odore è normale.
- 2 Toccare  (Pulitura).
- 3 Toccare  Start (Avvio), quindi aprire la porta del forno.
- 4 Rimuovere le griglie del forno e le guide delle griglie e toccare Ok.
- 5 Lo sportello del forno si blocca e resta bloccato sino al termine della pulitura e al raffreddamento a meno di 290 °C.
- 6 Toccare  (Off/Spento) per spegnere.

La porcellana è realizzata con prodotti naturali e, pertanto, può essere scheggiata o sviluppare linee sottili e crepe a causa dell'espansione e della contrazione che si verificano quando la temperatura del forno varia (in particolare quando viene utilizzata la funzione di autopulitura). Questo può generare imperfezioni superficiali come un aspetto appannato, opaco o graffiato. Le imperfezioni superficiali possono risultare più visibili in forni con interno colorato.

PULIZIA RITARDATA

Impostazione dei comandi:

- 1 Accendere la ventilazione. Una piccola quantità di fumo e odore è normale.
- 2 Toccare  (Pulitura).
- 3 Toccare  (funzione di pulizia ritardata) e utilizzare il pannello di controllo per selezionare l'ora di inizio desiderata.
- 4 Toccare  Start (Avvio), quindi aprire la porta del forno.
- 5 Rimuovere le griglie del forno e le guide delle griglie e toccare Ok.
- 6 Lo sportello del forno si blocca e resta bloccato sino al termine della pulitura e al raffreddamento a meno di 290 °C.
- 7 Toccare  (Off/Spento) per spegnere.

ATTENZIONE






Durante la pulitura le superfici esterne possono diventare più calde del solito. Tenere lontano dalla portata dei bambini.

Sabbath (Giorno sabbatico)

Questo elettrodomestico è certificato da Star-K per soddisfare rigorosi regolamenti religiosi in forniture istruzioni specifiche contenute sul sito www.star-k.org.

È possibile utilizzare le modalità Resistenza sopra e sotto, Resistenza sotto, Lievitazione e Caldo in modalità Sabbath (Giorno sabbatico).

Impostazione dei comandi:

- 1 Accendere o spegnere l'illuminazione del forno.
- 2 Toccare  (Impostazioni), quindi selezionare Sabbath (Giorno sabbatico).
- 3 Toccare On poi toccare  Start (Avvio).
- 4 Selezionare la modalità di cottura e la temperatura, toccare quindi  Start (Avvio). La temperatura cambia in modo casuale dopo aver selezionato la nuova temperatura.
- 5 Dopo 10 secondi l'unità entra in sabbatico.
- 6 Per modificare la temperatura del forno se in modalità Sabbath (sabbatico), usare il pannello di controllo per selezionare la temperatura desiderata, quindi toccare  Start (Avvio). La temperatura cambia in modo casuale dopo aver selezionato la nuova temperatura.
- 7 Toccare  (Off) per terminare la modalità. L'icona sabbatico sparisce dopo 10 secondi.

Luce del forno

⚠ AVVERTENZA

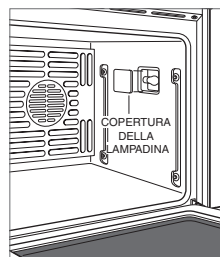
Prima di sostituire la lampadina, controllare che l'alimentazione sia scollegata dalla scatola elettrica.

Attendere che il forno si raffreddi completamente e rimuovere griglie e relative guide. Per togliere la copertura della luce, sollevare delicatamente il bordo inferiore con un cacciavite. Rimuovere la lampadina e sostituire con una lampadina alogena da 40 W. Fare riferimento alla figura riportata di seguito. Non ruotare la nuova lampadina a mani nude. Indossare guanti di gomma o utilizzare un tovagliolo di carta per mantenere la lampadina durante l'installazione.

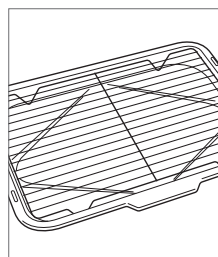
Per sostituire la lampadina che si trova sulla parte superiore della cavità del forno, rivolgersi al Servizio certificato di fabbrica Wolf.

Vaschetta della graticola

Per grigliare usare sempre l'accessorio a due pezzi vaschetta della graticola e griglia in dotazione con l'unità. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.




Sostituzione della lampadina



Vaschetta della graticola e griglia

Consigli per la manutenzione

PULIZIA

Acciaio inossidabile	Applicare un detergente per acciaio inox non abrasivo utilizzando un panno morbido privo di lanugine. Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire delicatamente la superficie con un panno in microfibra umido e poi con un apposito panno di camoscio asciutto. Seguire sempre la trama dell'acciaio inossidabile.
Griglie del forno e guide	Rimuovere e poggiare su una superficie piatta vicino al lavandino. Pulire con acqua calda e detergente neutro o con una pasta di soda e acqua. Non immergere in acqua. Asciugare con un panno.
Pannello di controllo e touchscreen	Per bloccare il pannello di controllo e il touchscreen, tenere premuto il tasto  (Blocco) per tre secondi. Usare uno sgrassatore spray per rimuovere impronte digitali e macchie di alimenti. Prima di pulire il pannello di controllo, spruzzare il detergente su un panno. NOTA IMPORTANTE: Non spruzzare detergenti spray direttamente sul pannello di controllo o sul touchscreen.
Interno del forno	NOTA IMPORTANTE: Rimuovere tutti i versamenti di cibo (in particolare, salse zuccherine, acide o di pomodoro) quando è possibile accedere in modo sicuro all'interno del forno. Alcune macchie sono permanenti ma non influiscono sul funzionamento della porcellana. Prima di utilizzare la funzione di pulizia, spruzzare un detergente abrasivo delicato o uno sgrassatore spray sulle macchie ostinate, sfregando con un panno antigraffio Scotch-Brite™. Lavare l'intero interno del forno con acqua e sapone per rimuovere le sostanze chimiche detergenti prima di avviare la pulizia. Se tali residui non vengono rimossi dal forno, possono verificarsi corrosioni della porcellana. Una volta completata la pulizia, lasciare raffreddare completamente il forno e rimuovere la cenere con un panno umido.
Vaschetta per graticola	Per pulire la griglia, utilizzare detersivo delicato e lana d'acciaio. Sciacquare e asciugare. Per pulire la leccarda, svuotare il grasso e lavare con acqua calda e detersivo delicato. Sciacquare e asciugare. La griglia può essere lavata in lavastoviglie, mentre la leccarda non può essere inserita in lavastoviglie.

Risoluzione dei problemi

FUNZIONAMENTO

Il forno non funziona.

- Verificare che l'alimentazione sia attiva.
- Verificare che l'interruttore forno e l'interruttore elettrico dell'abitazione siano accesi.
- Il forno si spegne automaticamente dopo 12 ore di funzionamento continuo, tranne che durante la modalità Essiccazione o Giorno sabbatico.


Problemi di temperatura del forno.

- Contattare un Centro di assistenza certificato Wolf.

Nessuna risposta dal pannello di controllo o dal touchscreen.

- Unità in modalità giorno sabbatico (☼ visualizzata sul touchscreen), fare riferimento a pagina 10.
- Spegnerne l'interruttore per 20 secondi, quindi riaccendere.

Viene visualizzato sul touchscreen "Sonda ridotta".

- Toccare  (Off). Verificare che il connettore della sonda sia completamente inserito nella presa del forno. Ripristinare la temperatura del forno o della sonda.

Sono udibili "scoppiettii" o "colpi" durante il preriscaldamento o il raffreddamento.

- Effetto normale durante l'espansione o la contrazione di un forno nuovo.
- Effettuare il ciclo di pulizia. Se il problema persiste, rivolgersi a un Centro di assistenza certificato Wolf.

ASSISTENZA

- Preservare la qualità del prodotto contattando il Centro di assistenza certificato Wolf.
- Prima di contattare il centro di assistenza, accertarsi di avere a portata di mano il numero di modello e di serie dell'unità. Entrambi i numeri sono indicati sulla targhetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 5 per la posizione dell'etichetta identificativa.
- Ai fini della garanzia sono inoltre necessari la data di installazione e il nome del rivenditore Wolf autorizzato presso il quale è stato effettuato l'acquisto. Tale informazione dovrebbe essere disponibile a pagina 2 della presente guida.

ASSISTENZA (SOLO PER L'AUSTRALIA)

- Si consiglia una manutenzione annuale.
- Preservare la qualità del prodotto contattando il Centro di assistenza certificato Wolf.
- Prima di contattare il centro di assistenza, accertarsi di avere a portata di mano il numero di modello e di serie dell'unità. Entrambi i numeri sono indicati sulla targhetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 5 per la posizione dell'etichetta identificativa.
- Ai fini della garanzia sono inoltre necessari la data di installazione e il nome del rivenditore Wolf autorizzato presso il quale è stato effettuato l'acquisto. Tale informazione dovrebbe essere rintracciabile a pagina 2.
- Solo per l'Australia, contattare:
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd
Level 10, 469 La Trobe Street
Melbourne Victoria 3000
Telefono 03 9600 2218
subzero-wolf.com.au

ASSISTENZA (SOLO PER UNITED KINGDOM)

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

Garanzia limitata internazionale dei prodotti Wolf Appliance

PER USO DOMESTICO

GARANZIA COMPLETA DI DUE ANNI*

Questa garanzia sui prodotti Wolf Appliance copre, fino a due anni dopo la data di installazione, tutte le parti e tutti i lavori di riparazione o sostituzione, in condizione di normale uso residenziale, di ogni parte del prodotto che si dimostri difettosa nei materiali o nella fabbricazione. Tutti i servizi erogati da Wolf, coperti dalla suddetta garanzia, devono essere eseguiti da centri autorizzati Wolf, salvo diversamente specificato da Wolf Appliance, Inc. Il servizio di riparazione/manutenzione sarà garantito durante i regolari orari di lavoro.

GARANZIA LIMITATA DI 5 ANNI

Per cinque anni dalla data di installazione originale, Wolf Appliance ripara o sostituisce le seguenti parti che rivelino difetti di materiale o manodopera: vassoi con griglia in acciaio, valvole del gas, vaschette, schede elettroniche di controllo ed elementi riscaldanti elettrici. Se il proprietario utilizza un Centro di assistenza certificato Wolf, il centro assistenza riparerà o sostituirà le summenzionate parti e al proprietario spetteranno tutti gli altri costi, inclusa la manodopera. Se il proprietario si rivolge a un centro assistenza non certificato, il proprietario dovrà contattare Wolf Appliance, Inc. (utilizzando le informazioni che trova in basso) per ricevere le parti riparate o sostituite. Wolf Appliance non rimborserà il proprietario per parti ordinate presso un centro assistenza non certificato o altri.

Per maggiori informazioni sulla garanzia dei prodotti Wolf, contattare il proprio rivenditore autorizzato Wolf. Le garanzie devono osservare le leggi di tutti i paesi, stati, città, località.

*L'acciaio inossidabile (porte, pannelli, maniglie, telaio del prodotto e superfici interne) è coperto da una garanzia limitata di 60 giorni su parti e manodopera per difetti estetici.



Inhaltsverzeichnis

- 3 Sicherheitshinweise
- 5 Merkmale des Backofens der E-Serie
- 5 Bedienung des Backofens
- 10 Pflegeempfehlungen
- 11 Fehlersuche
- 11 Wolf-Garantie

Kundendienst

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

SERVICEINFORMATIONEN

Modellnummer _____

Seriennummer _____

Datum der Installation _____

Name des Kundendienstzentrums _____

Nummer des Kundendienstzentrums _____

Vertragshändler _____

Händlernummer _____

Wichtiger Hinweis

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

WICHTIGER HINWEIS hebt Informationen hervor, die besonders wichtig sind.

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

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

WICHTIGE ANWEISUNGEN

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät benutzen, um der Gefahr von Brand, Stromschlag oder Verletzungen vorzubeugen.
- Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Installateur oder einem Fachbetrieb ordnungsgemäß angeschlossen und gewartet und von einem qualifizierten Techniker geerdet werden.
- Nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile reinigen.
- Keine Backofenreiniger verwenden. Keine gewerblichen Backofenreiniger oder Schutzauskleidungen jeglicher Art im oder um den Backofen herum verwenden.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Keine aggressiven scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallkratzer verwenden, um die Glastür zu reinigen. Die Oberfläche kann zerkratzt werden, was möglicherweise zum Zerschmettern des Glases führen kann.

⚠ VORSICHT

Grillpfanne, Roste, Rostschienen und andere Utensilien herausnehmen und größere Backreste entfernen, bevor Sie den Selbstreinigungsmodus verwenden.

⚠ WARNUNG

Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

⚠ WARNUNG

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

WICHTIGE ANWEISUNGEN

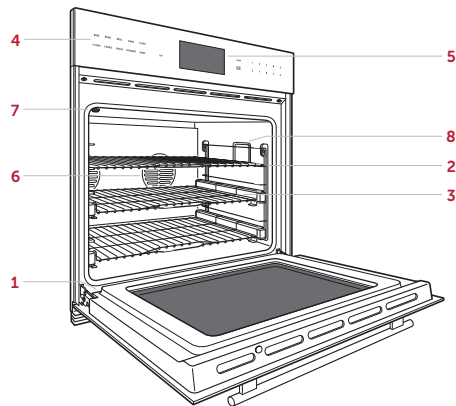
ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heißes Backgeschirr aus dem Gerät herauszunehmen. Nasse oder feuchte Topflappen können Dampfverbrennungen verursachen. Keine Handtücher oder dicke Lappen anstelle der Topflappen verwenden.
- Beim Öffnen der Tür des Backofens vorsichtig vorgehen. Erst heiße Luft oder Dampf entweichen lassen, bevor Sie in den Backofen sehen oder greifen.
- Sicherstellen, dass die Kaltluftzufuhr (über der Tür) und die Abluftöffnung (unter der Tür) immer frei sind.
- Die Backofenroste nur bei kaltem Backofen in der gewünschten Einschubhöhe einschieben. Wenn Sie die Einschubhöhe eines Rosts bei heißem Backofen verändern müssen, achten Sie darauf, dass Sie mit dem Ofenhandschuh keine heißen Heizelemente im Backofen berühren.
- Teile dieses Geräts dürfen nur dann repariert oder ersetzt werden, wenn dies in der beigefügten Dokumentation spezifisch empfohlen wird.
- Keine Aluminiumfolie verwenden, um das Gerät ganz oder teilweise auszukleiden.
- Dieses Gerät auf keinen Fall zum Beheizen des Raums verwenden.
- Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen. Die Flamme ersticken oder eine Trockenchemikalie bzw. einen Löschschaum verwenden.
- Keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter wie beispielsweise Babynahrung und Dosen erhitzen. Der aufgestaute Druck kann zum Bersten des Behälters und zu Verletzungen führen.
- Kein Benzin oder andere entzündliche Flüssigkeiten (auch Flüssigkeiten, die entzündliche Dämpfe entwickeln können) in der Nähe dieser Kochmulde oder anderer Geräte aufbewahren.
- Dinge, die für Kinder von Interesse sein können, nicht über oder hinter diesem Gerät aufbewahren, da Kinder sonst auf das Gerät klettern könnten, um diese zu erreichen, und sich möglicherweise verletzen.
- Die Backofendichtung nicht reinigen, weil Reiben oder Bewegen der Dichtung zur Undichtigkeit der Tür führen kann.
- Geeignete Kleidung tragen. Während der Verwendung dieses Geräts auf keinen Fall lose oder herabhängende Kleidung tragen.

Merkmale des Backofens der E-Serie

MERKMALE

- 1 Produkttypenschild
- 2 Verstellbarer Backofenrost
- 3 Ganz herausziehbare Backofenroste
- 4 Bedienfeld
- 5 Touchscreen-Display
- 6 Umluftventilatoren
- 7 Temperatursondenaufnahme
- 8 Halogenbeleuchtung



Backofen der E-Serie

Erste Schritte

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

Um die besten Ergebnisse zu gewährleisten, sollten Sie sich mit den Kochmodi und Sondermerkmalen auf Seite 8 vertraut machen.

⚠ VORSICHT

Bitte kein Kochgeschirr auf den Backofenboden stellen und keine Aluminiumfolie oder sonstiges Material zum Auskleiden des Backofenbodens bzw. der Wände verwenden. Bei Nichteinhaltung dieses Hinweises wird die Porzellaninnenseite beschädigt und Ihre Garantie ungültig.

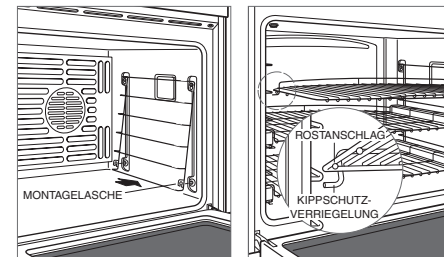
Backofenroste

ROSTSCHIENEN

Zum Installieren der Rostschienen im Backofen die Befestigungsschrauben an den Seitenwänden des Ofens lokalisieren. Die Montagelaschen der Rostschienen über den oberen Schrauben positionieren, nach innen drehen und nach unten schieben, bis sie vollständig sitzen. Siehe Abbildung unten.

OFENROSTE

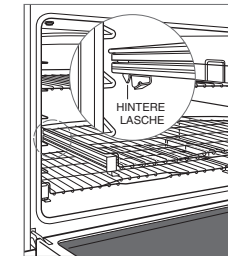
Zum Einsetzen eines Standardrostes in den Backofen die Kippschutzverriegelung des Rostes unter die seitlichen Rostschienen schieben. Den Rost nach hinten schieben und hochheben, damit er die Rostschläge passieren kann. Den Rost weiter nach hinten schieben, bis er sich vollständig im Ofen befindet. Siehe Abbildung unten.



Rostschienen im Backofen

Kippschutzverriegelung des Backofenrostes

Um einen vollständig herausziehbaren Rost einzuschieben, die beiden hinteren Laschen auf die Rostschiene aufsetzen (eine Lasche oben und eine unten). Siehe Abbildung unten. Den Rost leicht anwinkeln und so weit zurückschieben, bis die vordere Kerbe in die vordere Rostschiene eingreift.






Vollständig herausziehbarer Rost

Bedienelemente

Die Wolf Backöfen der E-Serie bieten eine Kombination aus Bedienfeld und Touchscreen-Display. Der Backofen verfügt über zehn Kochmodi – Backen, Umluft, Braten, Braten mit Umluft, Grillen, Gären, Warmhalten, Gourmet, Backstein und Dörren. Für Backstein und Dörren wird Zubehör benötigt.

Starten eines Kochvorgangs:


Berühren Sie den gewünschten Kochmodus oder (Mehr), um auf weitere Kochmodi zuzugreifen.

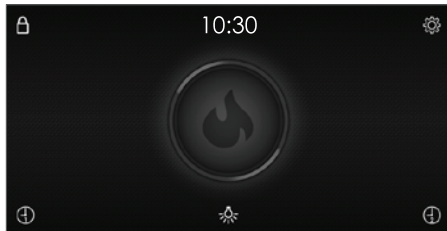
- 1 Berühren Sie  (Start/Eingabe), um die voreingestellte Temperatur auszuwählen, oder ändern Sie die Temperatur mit den Zahlenfeldern. HINWEIS: Sie können jederzeit  (Löschen) berühren, um zurückzugehen.
- 2 Berühren Sie  (Start/Eingabe).

SPERREN DER BEDIENELEMENTE

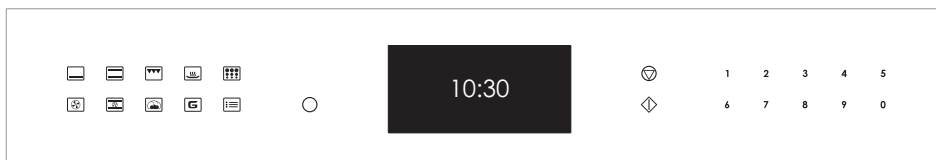
Mit der Sperrfunktion kann eine unerwünschte Bedienung des Bedienfelds und Touchscreen-Displays verhindert werden. Die Sperrfunktion muss nach einem Stromausfall zurückgesetzt werden.

Zum Sperren und Freigeben der Bedienelemente:

- 1 Die Taste  (Sperren) berühren und drei Sekunden lang gedrückt halten.
















Touchscreen-Display



Bedienfeld



TOUCHPADS DES BEDIENFELDS

	Aus
	Löschen
	Start/Eingabe
	Backen
	Umluft
	Braten
	Braten mit Umluft
	Grillen
	Gären
	Warmhalten
	Gourmet
	Reinigung
	Mehr


Bedienung des Ofens

VOR DER VERWENDUNG

Um sicherzustellen, dass das gesamte Öl vom Herstellungsprozess entfernt wurde, müssen Sie wie folgt vorgehen:

- 1 Den Ofen mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel gründlich reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen.
- 2 Den Abzug einschalten. Etwas Rauch und Geruchsbildung ist normal.
- 3  (Umluft-Braten) berühren und die Temperatur für eine Stunde auf 260 °C einstellen.
- 4  (Aus) berühren und den Ofen bei geschlossener Ofentür abkühlen lassen.

OFENBELEUCHTUNG

Die Ofenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn die Tür geöffnet wird, bzw. aus, wenn die Tür geschlossen wird. Um die Beleuchtung bei geschlossener Tür einzuschalten, die Taste  (Lampe) auf dem Touchscreen-Display berühren.



VORHEIZEN

Während des Vorheizens wird der Backofen so schnell und gleichmäßig wie möglich aufgeheizt. Dieser Zyklus ist nicht ideal zum Kochen. Das Vorheizen sollte bei allen Kochmodi mit Ausnahme von Grillen, Gären, Warmhalten, Dörren und einigen Modi in Gourmet verwendet werden. Wenn der Backofen vorgeheizt ist, signalisiert ein Ton, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

UHR

Die Uhr ist in allen Kochmodi auf dem Touchscreen-Display sichtbar. Es ist sehr wichtig, dass die Uhr auf die richtige Zeit eingestellt ist, wenn eine Kochfunktion mit Timer verwendet wird. Nach einem Stromausfall muss die Uhr neu eingestellt werden.

Uhr einstellen:

- 1  (Einstellungen) berühren und dann „Uhrzeit“ wählen.
- 2 12- oder 24-Stunden-Format berühren und die Uhrzeit auf dem Bedienfeld einstellen.
- 3 AM oder PM wählen und dann  (Start/Eingabe) berühren. Ein Ton zeigt an, dass die Uhr eingestellt wurde.




Die Uhr kann auch durch Berühren der Uhrzeit auf dem Touchscreen-Display eingestellt werden.

Bedienung des Ofens


TIMER

Jeder Timer kann maximal auf 99 Stunden 59 Minuten eingestellt werden. Nach dem Einstellen der Zeit wird der Countdown auf dem Touchscreen-Display beleuchtet. Der Timer ist unabhängig vom Backofen. Das Einstellen des Timers hat keine Auswirkungen auf die Koch- oder Stoppzeit.

Timer einstellen:

- 1  (Timer 1) oder  (Timer 2) berühren.
- 2 Die Dauer auf dem Bedienfeld einstellen und dann  (Start/Eingabe) berühren. Ein Ton zeigt an, dass der Timer eingestellt wurde.
- 3 Zum Abbrechen oder Bearbeiten die Countdown-Zeit auf dem Touchscreen-Display berühren.
- 4 Wenn die verbleibende Zeit eine Minute beträgt, gibt der Timer einen Ton ab. Nach Ablauf des Countdowns gibt der Timer einen Ton ab und blinkt.
- 5 Die blinkende Uhrzeit berühren, um den Timer zu löschen.

ERWEITERTE OPTIONEN

 (Einstellungen) berühren, um die erweiterten Optionen aufzurufen. Mit dem Schieberegler zur gewünschten Option navigieren und die Option durch Berühren auswählen. Wenn weitere Informationen benötigt werden, die Taste „Info“ berühren.

OPTIONEN

Zeit	12- oder 24-Stunden-Format wählen.
Sabbat	Sabbat ein- oder ausschalten.
Uhr	Digital, analog, leer oder Logo wählen.
Standby	Standby-Stromversorgung ein- oder ausschalten.
Sprache	Auswahlmöglichkeiten: Englisch, Spanisch, Französisch, Italienisch, Deutsch, Niederländisch oder Chinesisch.
Einheiten	°F/Englisch oder °C/Metrisch.
Vorführraum	Nur zur Verwendung im Vorführraum.
Info	Zugriff auf hilfreiche Tipps und Produktinformationen.
Über	Nur für Servicezwecke.
Temperaturoffset	Nur für Servicezwecke.
Kalibrierung	Kalibrierung des Displays einstellen.
Ton	Stummschalten, 1–5 und hoch, mittel, niedrig.
Helligkeit	Helligkeit des Displays einstellen: 0–100 %.

Kochmodi


GOURMET

Gourmet bietet eine Reihe von Möglichkeiten für eine schnelle und praktische Zubereitung von Mahlzeiten. Sie haben die Wahl aus sechs Kategorien: Fleisch, Fisch, Backwaren, Pizza, Gemüse und Ofengerichte.

Nachdem die Auswahl getroffen wurde, empfiehlt Gourmet die richtige Einschubhöhe, stellt den Kochmodus ein und passt die Temperatur automatisch an. In manchen Fällen werden mehrere Kochmodi und Temperatureinstellungen verwendet. Der Ofen wird nach Ablauf der Kochzeit nicht automatisch ausgeschaltet.

Weitere Informationen über Gourmet sind im Leitfaden mit Kochtechniken und Rezepten zu finden, der im Lieferumfang des Ofens enthalten ist.

Bedienelemente einstellen:












- 1  (Gourmet) berühren.
- 2 Die gewünschten Einstellungen auf dem Touchscreen-Display auswählen.

ANLEITUNG ZU GOURMET

FLEISCH	Rind*	Steak, Rinderfilet, Braten, Hochrippe, Hackbraten, langsames Garen
	Geflügel*	Ganzes Geflügel, frisch zerlegt, ganze Brust
	Schwein*	Rippchen, Filet, Braten, Steak, Kotelett, Schinken
	Lamm*	Keule, Braten, Karree
FISCH	Steak*	
	Filet*	
	Paniert	
BACKWAREN	Kekse	
	Kuchen	Blechkuchen, Guglhupf, Angel Cake, Rührkuchen, Muffin
	Obstkuchen	Nicht gedeckt, gedeckt
	Brot	Schnellbrot, Brot mit Hefe, Hefebrötchen, Plätzchen
PIZZA	Frisch	
	Vorgebacken	
	Calzone	
GEMÜSE	Gebraten	
	Süßkartoffel*	
	Ofenkartoffel*	
OFENGERICHTE	Eintopf*	
	Lasagne*	
	Quiche	

*Vorheizen nicht erforderlich.

Kochmodi




MODUS	VOREINSTELLUNG	BEREICH	SONDE	VERWENDUNG
BACKEN		175 °C	95-290 °C	• Am besten für das Kochen mit einem einzigen Rost, insbesondere zum Backen von Speisen. Für Standardrezepte verwenden.
UMLUFT		165 °C	95-290 °C	• Durch die gleichmäßige Hitzeverteilung können auf mehreren Rosten gleichzeitig Speisen zubereitet und gleichmäßig gebräunt werden.
BRATEN		175 °C	95-290 °C	• Am besten bei weniger zarten Fleischstücken, wie Bratenstücke und Fleisch für Eintöpfe, die abgedeckt werden müssen.
UMLUFT-BRATEN		165 °C	95-290 °C	• Bräunt das Fleisch sanft und schließt den Saft ein. Perfekt für das Braten von zarten Fleischstücken.
GRILLEN		Hoch Mittel Niedrig	290 °C 230 °C 175 °C	• Am besten für Fleisch, Fisch und Geflügel bis zu einer Dicke von 25 mm. Zweiteilige Grillpfanne benutzen und immer mit geschlossener Backofentür grillen.
GÄREN		30 °C	30-45 °C	• Ideal zum Gehenlassen von Brotteig.
WARMHALTEN		80 °C	60-95 °C	• Hält das Gericht auf Serviertemperatur.
GOURMET		–	–	• Gourmet bietet eine Reihe von Möglichkeiten für eine schnelle und praktische Zubereitung von Mahlzeiten und gibt Empfehlungen zu Kochmodus und Einschubhöhe. Siehe Seite 7. Voreingestellte Temperatur und Zeit hängen von der Speise und dem gewünschten Garzustand ab.
BACKSTEIN		230 °C	95-290 °C	• Backen auf einem Keramikstein. Ideal für Pizza und Brot. Backsteinzubehör erforderlich.
DÖRREN		60 °C	45-75 °C	• Zum Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern und Fleischstreifen. Zubehöroroste erforderlich.
ECO		190 °C	95-285 °C	• Energiesparmodus zum Braten von dünn geschnittenem Fleisch oder Fisch. Kein Vorheizen erforderlich.

HINWEIS: Die Temperatursonde kann in allen Kochmodi mit Ausnahme von Grillen, Gären und Dörren verwendet werden.

Temperatursonde

Verwenden Sie nur die mit diesem Gerät mitgelieferte Temperatursonde. Siehe Abbildung unten. Die Temperatursonde misst die interne Temperatur der Speisen während des Kochvorgangs. Die Sonde ermöglicht die Überwachung der Temperatur ohne Einstellung einer gewünschten Temperatur und kann in allen Kochmodi mit Ausnahme von Grillen, Gären und Dörren verwendet werden.

Bedienelemente einstellen:

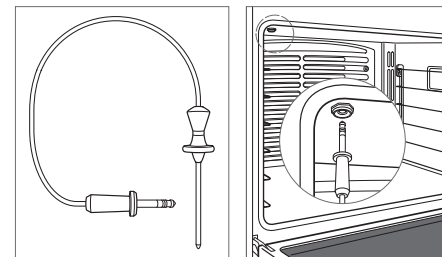
- 1 Den Backofen auf die gewünschte Funktion und Temperatur einstellen und vorheizen.
- 2 Den Sensordensor vollständig in den dicksten Teil des Fleisches einstecken.
- 3 Die Speise nach Abschluss des Vorheizens in den Backofen geben.
- 4 Die Sonde in die Sondenaufnahme einstecken. Siehe Abbildung unten. Die Backofentür schließen.
- 5  (Sonde) auf dem Touchscreen-Display berühren.
- 6  (Start/Eingabe) auf dem Bedienfeld berühren, um die voreingestellte Temperatur auszuwählen. Zum Ändern der Temperatur die gewünschte Temperatur auf dem Bedienfeld wählen, dann  (Start/Eingabe) berühren.
- 7 Ein Ton gibt an, wenn die Temperatur 1 °C unter der eingestellten Temperatur liegt. Wenn die interne Temperatur den Sollwert erreicht, gibt der Ofen einen Ton ab und die eingestellte Temperatur blinkt.
- 8 Die Sonde entfernen und dann wieder einführen, um die interne Temperatur zu verifizieren.
- 9 Die blinkende Temperatur berühren, um die Anzeige zu löschen.

⚠ VORSICHT

Ziehen Sie gerade nach unten, wenn Sie die Sonde aus der Steckdose nehmen. Das Biegen oder Ziehen der Sonde in einem Winkel während des Entfernens kann die Sonde und den Ofen beschädigen. Stellen Sie ein Rack oder Zubehör nicht in die Rack-Position sechs, wenn Sie die Sonde verwenden, da dies die Entfernung der Sonde beeinträchtigt.

⚠ VORSICHT

Sonde und Sondenaufnahme werden sehr heiß. Vorsichtig behandeln.



Temperatursonde




Sondenaufnahme

Automatisches Programm

KOCHEN MIT TIMER

Beim Kochen mit Timer wird der Backofen zu einer festgelegten Zeit automatisch ausgeschaltet. Der Backofen beginnt sofort mit dem Aufheizen und schaltet zur gewünschten Stoppzeit aus. Wenn ein Vorheizen erforderlich ist, muss beim Festlegen der Kochdauer die Vorheizzeit berücksichtigt werden. Die Uhr muss auf die korrekte Zeit eingestellt sein, damit dies richtig funktioniert. Diese Funktion kann in allen Kochmodi mit Ausnahme von Grillen, Gourmet oder Backstein verwendet werden. Beim Kochen mit Timer kann die Temperatursonde nicht verwendet werden.




Bedienelemente einstellen:

- 1 Den gewünschten Kochmodus berühren und die gewünschte Temperatur wählen.
- 2  (Kochen mit Timer) berühren, dann die gewünschte Kochdauer wählen.
- 3  (Start/Eingabe) berühren, um den Kochvorgang zu starten.
- 4 Zum Abbrechen die blinkende Dauer/Stopzeit auf dem Touchscreen-Display berühren.
- 5 Der Ofen wird nach Ablauf der Kochzeit automatisch ausgeschaltet.
- 6  (Aus) berühren, um die Anzeige zu löschen.

EINSCHALTVERZÖGERUNG

Mit der Einschaltverzögerung wird der Ofen zu festgelegten Zeiten ein- und ausgeschaltet. Der Backofen bleibt bis zur gewünschten Startzeit inaktiv und wird zur gewünschten Stoppzeit ausgeschaltet. Wenn ein Vorheizen erforderlich ist, muss beim Festlegen der Kochdauer die Vorheizzeit berücksichtigt werden. Die Uhr muss auf die korrekte Zeit eingestellt sein, damit dies richtig funktioniert. Diese Funktion kann in allen Kochmodi mit Ausnahme von Grillen, Gourmet oder Backstein verwendet werden. Während der Einschaltverzögerung kann die Temperatursonde nicht verwendet werden.




Bedienelemente einstellen:

- 1 Den gewünschten Kochmodus berühren und die gewünschte Temperatur wählen.
- 2  (Kochen mit Timer) berühren, dann die gewünschte Kochdauer wählen.
- 3 Die gewünschte Stoppzeit auf dem Bedienfeld wählen und dann  (Start/Eingabe) berühren.
- 4 Zum Abbrechen die blinkende Dauer/Stopzeit auf dem Touchscreen-Display berühren.
- 5 Der Ofen wird nach Ablauf der Kochzeit automatisch ausgeschaltet.
- 6  (Aus) berühren, um die Anzeige zu löschen.

Reinigung

Während der Reinigung wird der Backofen auf eine extrem hohe Temperatur erhitzt, um Lebensmittelrückstände zu verbrennen. Die Ofenbeleuchtung ist dabei deaktiviert. Der Reinigungsvorgang dauert ca. vier Stunden.





Bedienelemente einstellen:

- 1 Den Abzug einschalten. Etwas Rauch und Geruchsbildung ist normal.
- 2  (Reinigung) berühren.
- 3  (Start/Eingabe) berühren und öffnen Sie die Ofentür.
- 4 Die Backofenroste und Rostschienen herausnehmen, dann OK berühren.
- 5 Die Backofentür verriegelt sich und bleibt bis zum Abschluss des Reinigungsvorgangs bzw. bis zum Abkühlen auf eine Temperatur unter 290 °C verriegelt.
- 6  (Aus) berühren, um die Anzeige zu löschen.

Porzellan wird aus natürlichen Materialien hergestellt und kann daher absplittern oder aufgrund der bei schwankenden Ofentemperaturen auftretenden Ausdehnung und Kontraktion (insbesondere bei Verwendung der Selbstreinigungsfunktion) feine Linien oder Risse bekommen. Dies kann zu Schönheitsfehlern wie einem trüben, matten oder zerkratzten Erscheinungsbild führen. Schönheitsfehler kommen in einem farbigen Innenraum des Ofens möglicherweise stärker zur Geltung.

VERZÖGERTES REINIGEN

Bedienelemente einstellen:

- 1 Den Abzug einschalten. Etwas Rauch und Geruchsbildung ist normal.
- 2  (Reinigung) berühren.
- 3  (Verzögertes Reinigen) berühren, und wählen Sie über das Bedienfeld die gewünschte Startzeit aus.
- 4  (Start/Eingabe) berühren und öffnen Sie die Ofentür.
- 5 Die Backofenroste und Rostschienen herausnehmen, dann OK berühren.
- 6 Die Backofentür verriegelt sich und bleibt bis zum Abschluss des Reinigungsvorgangs bzw. bis zum Abkühlen auf eine Temperatur unter 290 °C verriegelt.
- 7  (Aus) berühren, um die Anzeige zu löschen.

VORSICHT






Während der Reinigung können die Außenflächen heißer als normal werden. Kinder sollten vom Gerät ferngehalten werden.

Sabbat

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

Die Modi Backen, Braten, Gären und Warmhalten können im Sabbat-Modus verwendet werden.

Bedienelemente einstellen:

- 1 Die Ofenbeleuchtung ein- oder ausschalten.
- 2  (Einstellungen) berühren und dann „Sabbat“ wählen.
- 3 „Ein“ berühren und dann  (Start/Eingabe) berühren.
- 4 Kochmodus und Temperatur wählen, dann  (Start/Eingabe) berühren.
- 5 Nach 10 Sekunden ruft das Gerät den Sabbatmodus auf.
- 6 Zum Ändern der Ofentemperatur im Sabbatmodus die gewünschte Temperatur auf dem Bedienfeld wählen, dann  (Start/Eingabe) berühren. Nach Auswahl der neuen Temperatur ändert sich die Temperatur willkürlich.
- 7  (Aus) berühren, um den Modus zu beenden. Das Sabbat-Symbol wird nach 10 Sekunden ausgeblendet.

Ofenbeleuchtung

⚠ WARNUNG

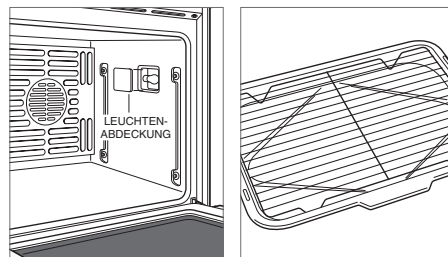
Vor dem Auswechseln der Glühlampe sicherstellen, dass die Stromversorgung unterbrochen ist.

Den Backofen vollständig abkühlen lassen und dann die Backofenroste und Rostschienen herausnehmen. Zum Entfernen der Leuchtenabdeckung die untere Kante vorsichtig mit einem flachen Schraubendreher anheben. Die vorhandene Glühlampe entfernen und mit einer 40-Watt-Halogenlampe ersetzen. Siehe Abbildung unten. Die neue Glühlampe nicht mit bloßen Händen berühren. Bei der Installation der Glühlampe entweder Gummihandschuhe tragen oder die Lampe mit einem Stück Küchenrolle anfassen.

Zum Auswechseln der Glühlampe an der Oberseite des Garraums wenden Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum.

Grillpfanne

Zum Grillen die zweiteilige Grillpfanne und den Rost benutzen, die mit dem Herd geliefert wurde. Siehe Abbildung unten.




Auswechseln der Glühlampe

Grillpfanne und Rost

Pflegeempfehlungen

REINIGUNG

Edelstahl	Einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwenden und mit einem weichen, fusselfreien Tuch auftragen. Einen natürlichen Glanz erzielen Sie, indem Sie die Oberfläche mit einem feuchten Mikrofasertuch, dann mit einem trockenen Polierleder leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung des Edelstahls arbeiten.
Backofenroste und Rostschienen	Entfernen und auf eine ebene Fläche in der Nähe des Spülbeckens legen. Mit heißem Wasser und mildem Reiniger oder Paste aus Natriumbikarbonat und Wasser reinigen. Nicht in Wasser tauchen. Mit einem Handtuch trocknen.
Bedienfeld und Touchscreen-Display	 (Sperr) berühren und 3 Sekunden lang gedrückt halten, um das Bedienfeld und Touchscreen-Display zu sperren. Fingerabdrücke und Verschmutzungen durch Essensreste mit einem Entfettungsspray entfernen. Das Spray vor dem Abwischen der Bedienelemente zuerst auf ein Tuch sprühen. WICHTIGER HINWEIS: Reinigungsmittel nicht direkt auf das Bedienfeld oder das Touchscreen-Display sprühen.
Garraum	WICHTIGER HINWEIS: Alle Lebensmittelreste (besonders süße, saure und tomatenbasierte Soßen) entfernen, wenn der Garraum sicher berührt werden kann. Manche Schönheitsfehler sind dauerhafter Art, die jedoch die Funktion des Porzellans nicht beeinträchtigen. Vor Verwendung der Reinigungsfunktion hartnäckige Flecken mit einem milden Scheuermittel oder Entfettungsspray besprühen und mit einem kratzfreien Scotch-Brite™ Topfreiniger (rosa oder blau) scheuern. Den gesamten Garraum mit Seife und Wasser waschen, um Reinigungschemikalien zu entfernen, bevor der Reinigungsmodus aufgerufen wird. Wenn die Speisereste nicht aus dem Innenraum entfernt werden, kann das Porzellan abgeätzt werden. Nach Beendigung des Reinigungszyklus den Backofen vollständig auskühlen lassen und die Asche mit einem feuchten Tuch aufwischen.
Grillpfanne	Den Rost mit Wasser und einem milden Spülmittel und einem Scheuerkissen reinigen. Abspülen und trocknen. Zur Reinigung der Pfanne das Fett entsorgen und mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel spülen. Abspülen und trocknen. Der Rost ist spülmaschinenfest, die Pfanne darf jedoch nicht in die Spülmaschine gegeben werden.

Fehlersuche

BETRIEB

Der Ofen funktioniert nicht.

- Sicherstellen, dass der Strom eingeschaltet ist.
- Sicherstellen, dass die Stromzufuhr zum Ofen und der Schutzschalter im Haus eingeschaltet sind.
- Der Backofen schaltet sich, außer im Dörr- oder Sabbatmodus, nach 12 Stunden ununterbrochenem Betrieb automatisch aus.

Problem bei der Ofentemperatur.

- Wenden Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum.

Bedienfeld und Touchscreen-Display reagieren nicht.

- Gerät im Sabbatmodus (☼ wird auf dem Touchscreen-Display angezeigt), siehe Seite 10.
- Den Schutzschalter 20 Sekunden lang aus- und dann wieder einschalten.

„Sonde kurzgeschlossen“ erscheint auf dem Touchscreen-Display.

- (Aus) berühren. Sicherstellen, dass der Sondenanschluss ganz in der Buchse sitzt. Die Temperatur für Backofen und Sonde neu einstellen.

Der Backofen knackt oder knallt während des Vorheizens oder Abkühlens.

- Dies ist bedingt durch die Expansion und Kontraktion des Innenraums bei neuen Backöfen normal.
- Einen Reinigungszyklus ausführen. Wenn dieses Problem weiter anhält, wenden Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum.

SERVICE

- Halten Sie die in Ihr Produkt integrierte Qualität aufrecht, indem Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum wenden.
- Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, benötigen Sie die Modell- und Seriennummern Ihres Produkts. Beide Nummern sind auf dem Produktypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 5 angegeben.
- Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Diese Informationen sollten auf Seite 2 dieser Anleitung aufgezeichnet werden.

SERVICE (NUR FÜR AUSTRALIEN)

- Es wird eine jährliche Wartung empfohlen.
- Halten Sie die in Ihr Produkt integrierte Qualität aufrecht, indem Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum wenden.
- Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, benötigen Sie die Modell- und Seriennummern Ihres Produkts. Beide Nummern sind auf dem Produktypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 5 angegeben.
- Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Diese Informationen sollten auf Seite 2 aufgezeichnet werden.
- Für Service in Australien:
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd
Level 10, 469 La Trobe Street
Melbourne Victoria 3000
Telefon: 03 9600 2218
subzero-wolf.com.au

SERVICE (NUR FÜR UNITED KINGDOM)

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

Wolf Appliance International – Eingeschränkte Garantie

NICHT ZUM GEWERBLICHEN GEBRAUCH

VOLLSTÄNDIGE ZWEI-JAHRES-GARANTIE*

Ab dem Datum der ersten Installation deckt diese Produktgarantie von Wolf Appliance für die Dauer von zwei Jahren alle Teile und Lohnkosten für die Reparatur oder den Austausch von Teilen des Produktes ab, an dem bei normalem, nicht-gewerblichem Gebrauch Material- oder Verarbeitungsmängel festgestellt wurden. Alle von Wolf Appliance im Rahmen der vorstehenden Garantie erbrachten Leistungen müssen, wenn von Wolf Appliance, Inc. nicht anderweitig festgelegt, von einem zugelassenen Wolf-Kundendienstzentrum erbracht werden. Die Leistungen werden zu den normalen Geschäftszeiten erbracht.

EINGESCHRÄNKTE FÜNF-JAHRES-GARANTIE

Ab dem Datum der ersten Installation repariert oder ersetzt Wolf Appliance fünf Jahre lang die folgenden Teile, bei welchen Material- oder Verarbeitungsmängel festgestellt wurden: Brikettschalen aus Edelstahl, Gasventile, Auffangwannen, elektronische Steuerplatinen und elektrische Heizelemente. Wenn der Eigentümer ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum verwendet, führt der Serviceanbieter die Reparaturarbeiten oder den Ersatz dieser Teile aus, wobei der Eigentümer für alle anderen Kosten aufkommt, einschließlich Arbeitskosten. Wenn der Eigentümer einen nicht zugelassenen Serviceanbieter verwendet, muss sich der Eigentümer mit Wolf Appliance, Inc. (anhand der nachstehenden Informationen) in Verbindung setzen, um reparierte oder Ersatzteile zu erhalten. Wolf Appliance erstattet dem Eigentümer keine Kosten für Teile, die von einem nicht zugelassenen Servicezentrum oder anderen Quellen erworben wurden.

Weitere Informationen zur Produktgarantie von Wolf erhalten Sie von Ihrem Wolf-Vertragshändler. Die Garantien müssen allen Landes-, Bundes-, Orts- und lokalen Vorschriften entsprechen.

*Für Edelstahl (Türen, Bleche, Griffe, Produktrahmen und Innenflächen) gilt eine eingeschränkte Garantie von 60 Tagen für Teile und Lohnkosten zur Behebung von Schönheitsfehlern.



Inhoud

- 3 Veiligheidsmaatregelen
- 5 Eigenschappen van E-serie oven
- 5 Ovenbediening
- 10 Aanbevelingen voor onderhoud
- 11 Probleemoplossing
- 11 Wolf-garantie

Klantenservice

Het model en serienummer staan op het producttypeplaatje. Zie pagina 5 voor locatie typeplaatje. Voor de garantie moet ook de installatiedatum en de naam van uw erkende Wolf-dealer bekend zijn. Noteer die gegevens hieronder.

SERVICE-INFORMATIE

Modelnummer _____

Serienummer _____

Installatiedatum _____

Naam gecertificeerde service _____

Nummer gecertificeerde service _____

Erkende dealer _____

Dealernummer _____

Belangrijke opmerking

Let voor een veilige en efficiënte installatie en bediening van dit product op de volgende soorten aanduidingen in deze handleiding:

BELANGRIJK duidt op informatie van bijzonder belang.

VOORZICHTIG duidt op een situatie waar licht letsel of schade kan optreden als instructies niet worden gevolgd.

WAARSCHUWING duidt op gevaar voor ernstig letsel of overlijden als de voorzorgsmaatregelen niet worden nageleefd.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

ALGEMENE VEILIGHEIDSMATREGELEN

- Lees deze handleiding zorgvuldig voordat u dit apparaat gebruikt om risico op brand, elektrische schokken of letsel te verminderen.
- Dit apparaat moet door een gekwalificeerde installateur of servicebureau correct worden geïnstalleerd en onderhouden en door een gekwalificeerd technicus worden geaard.
- Reinig alleen de in deze handleiding vermelde onderdelen.
- Gebruik geen ovenreinigers. In of rond de oven mag geen enkele commerciële ovenreiniger of beschermende ovenvoeringcoating worden gebruikt.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het deurglas van de oven te reinigen; deze kunnen krassen op het oppervlak achterlaten waardoor het glas kan breken.

⚠ VOORZICHTIG

Verwijder voordat u zelfreiniging inschakelt alle gemorste etensresten en de grillpan, ovenrekken, ovenrekgeleiders en ander keukengerei.

⚠ WAARSCHUWING

Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens gebruik. Zorg dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Kinderen onder de 8 jaar moeten op afstand worden gehouden, tenzij ze onder continu toezicht staan.

⚠ WAARSCHUWING

Dit apparaat mag door kinderen van 8 jaar of ouder gebruikt worden en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, mits onder toezicht of voorzien van instructies over het veilig gebruik van het apparaat en zij de hieraan verbonden risico's hebben begrepen. Zorg ervoor dat kinderen niet spelen met het apparaat. Reiniging en gebruiksonderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd worden.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

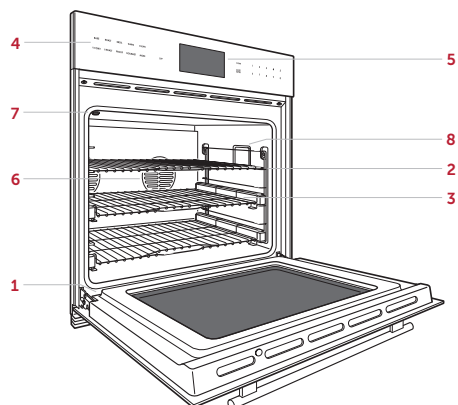
ALGEMENE VEILIGHEIDSMATREGELEN

- Gebruik altijd droge pannenlappen bij het afnemen van pannen van dit apparaat. Natte of vochtige pannenlappen kunnen brandwonden van stoom veroorzaken. Gebruik geen handdoek of grote doeken in plaats van een pannenlap.
- Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur. Laat hete lucht of stoom ontsnappen voordat u in de oven kijkt of met uw hand naar binnen gaat.
- Zorg dat de koele luchtinname van de oven (boven de deur) en de uitlaatventilator (onder de deur) altijd vrij zijn.
- Plaats de ovenrekken op de gewenste plekken wanneer de oven is afgekoeld. Als een rek moet worden verplaatst terwijl de oven al heet is geworden, zorg dan dat de pannenlap geen contact maakt met een heet verwarmingselement in de oven.
- Repareer of vervang geen onderdelen van dit apparaat, tenzij dat in de documentatie die bij dit apparaat is geleverd expliciet wordt aanbevolen.
- Omwikkel de delen van dit apparaat niet met aluminiumfolie.
- Gebruik dit apparaat niet om de kamer te verwarmen.
- Gebruik geen water om brandend vet te blussen. Smoor de vlammen of gebruik een droge chemische stof of schuimblusapparaat.
- Warm geen ongeopende voedselhouders op, zoals potten met babyvoedsel of blikjes. Door oplopende druk kan de houder barsten en letsel veroorzaken.
- Bewaar of gebruik geen benzine of andere brandbare vloeistoffen of gasen in de buurt van dit toestel.
- Bewaar geen spullen waar kinderen belangstelling voor kunnen hebben boven of aan de achterkant van dit apparaat; ze kunnen op het apparaat klimmen om erbij te komen en letsel oplopen.
- De ovenpakking niet reinigen; door de pakking te wrijven of te verplaatsen kan de deurafsluiting schade oplopen.
- Draag geschikte kleding. Wijde of los hangende kledingstukken zijn ongeschikt om te dragen tijdens het gebruik van dit apparaat.

Kenmerken E-serie oven

EIGENSCHAPPEN

- 1 Typeplaat
- 2 Verstelbaar ovenrek
- 3 Volledig uitschuifbare ovenrekken
- 4 Bedieningspaneel
- 5 Aanraakscherm
- 6 Convectionventilators
- 7 Ontvanger thermometer
- 8 Halogeenverlichting



E-serie oven

Aan de slag

Wij begrijpen dat u staat te popelen om te koken, maar neem eerst even de tijd om deze gebruiks- en onderhoudsgids te lezen. Of u een gelegenhedskok of een echte chef bent, u zult er baat bij hebben om u vertrouwd te maken met de veiligheidspraktijken, de eigenschappen, de werking, en de onderhoudsaanbevelingen van deze E-serie oven van Wolf.

Voor de beste resultaten raadpleegt u de verschillende kookstanden en speciale functies op pagina 8.

⚠ VOORZICHTIG

Plaats geen kookgerei op de ovenvloer en gebruik geen aluminiumfolie of ander materiaal om de ovenvloer en zijwanden mee af te dekken. U beschadigt anders het porseleinen interieur waardoor de garantie vervalt.

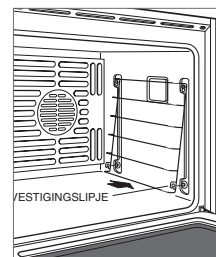
Ovenrekken

OVENREKGELEIDERS

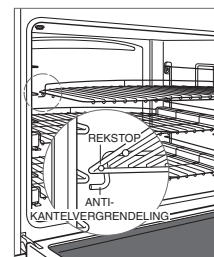
Gebruik de schroeven aan de zijwanden van de oven om de rekgeleiders in de oven te plaatsen. Plaats de bevestigingslipjes van de rekgeleiders op de bovenste schroeven, draai ze naar binnen en schuif ze naar beneden totdat ze volledig zitten. Zie de afbeelding hieronder.

OVENREKKEN

Om een standaard rek in de oven te schuiven, plaatst u de vergrendeling van het rek onder de geleidingsrails aan de zijkant. Schuif het rek terug en omhoog om de rekstops vrij te maken. Schuif het rek volledig naar de achterkant van de oven. Zie de afbeelding hieronder.

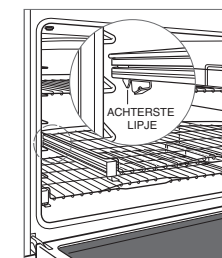


Ovenrekgeleider



Vergrendeling tegen kantelen van ovenrek

Voor het plaatsen van een volledig uitschuifbaar rek plaatst u de twee achterste lipjes op de rekgeleiders (één lipje boven en één onder). Zie de afbeelding hieronder. Houd het rek iets in een hoek en schuif naar achteren totdat de voorste inkeping samenvalt met de voorste rekgeleider.







Volledig uitschuifbaar rek

Knoppen

De E-serie ovens van Wof beschikken over zowel een bedieningspaneel als een aanraakscherm. De oven heeft tien kookstanden: bakken, convectie, grill, convectiegrill, roosteren, rijzen, warmhouden, gourmet, steen en drogen. Voor steen en drogen zijn accessoires nodig.

Beginnen met koken:

Druk op de gewenste kookmethode of tik op  (Meer) voor extra methoden.

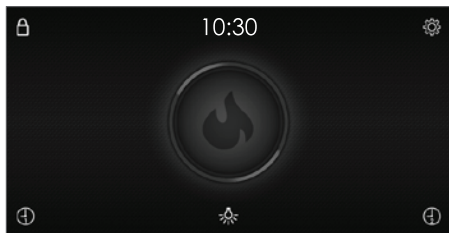
- 1 Tik op  (Start/Enter) voor een vooraf ingestelde temperatuur of wijzig de temperatuur met de cijfertoetsen. **OPMERKING:** Tik op elk gewenst moment op  (Wissen) om terug te gaan.
- 2 Tik op  (Start / Enter).

VERGREDELINGSFUNCTIE

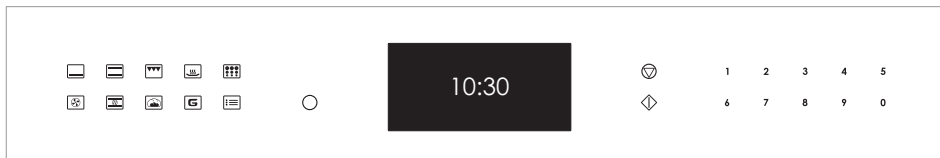
De vergrendelingsfunctie voorkomt ongewenste bediening van knoppen of het aanraakscherm. Als de stroom is uitgevallen moet de vergrendelingsfunctie opnieuw worden ingesteld.

Om te vergrendelen of te ontgrendelen:

- 1 Houd  (Vergrendelen) drie seconden ingedrukt.
















Aanraakscherm



Bedieningspaneel



AANRAAKPUNTEN OP BEDIENINGSPANEEL

	Uit
	Wissen
	Start/Enter
	Bakken
	Convectie
	Grillen
	Convectieroosteren
	Braden
	Rijzen
	Warmhouden
	Gourmet
	Reinigen
	Meer


Bediening van de oven

VÓÓR GEBRUIK

Om te zorgen dat alle overgebleven olie uit het productieproces is verwijderd, moet de oven de volgende procedure doorlopen.

- 1 Reinig de oven grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel schoon en maak droog met een zachte doek.
- 2 Zet de ventilatie aan. Enige vrijkomende rook en geur is normaal.
- 3 Tik op  (convectiebakken) en stel de temperatuur gedurende één uur in op 260°C.
- 4 Tik op  (Uit) laat de oven met gesloten deur afkoelen.

OVENLICHT

Het ovenlicht gaat automatisch aan wanneer de deur wordt geopend, en weer uit wanneer gesloten. Om het licht aan te doen met gesloten deur, tik op het bedieningspaneel op  (Licht).



VOORVERWARMEN

Tijdens het voorverwarmen wordt de oven zo snel en gelijkmatig mogelijk verwarmd en is niet geschikt voor koken. Voorverwarming moet bij alle kookstanden worden gebruikt, behalve bij braden, rijzen, warmhouden, drogen en sommige gourmet-standen. Na het voorverwarmen geeft een belgeluid aan dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

KLOK

De klok is tijdens alle kookmodi zichtbaar op het touchscreen. Het is zeer belangrijk om de klok op de juiste tijd in te stellen bij gebruik van een getimed kookfunctie. Als de stroom is uitgevallen, moet de tijd opnieuw worden ingesteld.

Instellen van tijd:

- 1 Tik op  (Instellingen), en selecteer Tijd.
- 2 Tik op 12-uurs of 24-uurs en stel de tijd via het bedieningspaneel in.
- 3 Selecteer AM of PM en tik op  (Start / Enter). Een belgeluid geeft aan dat de klok is ingesteld.




De tijd kan ook worden ingesteld door op het aanraakscherm op de tijd te tikken.

Bediening van de oven


TIMER

Elke timer kan voor een maximum van 99 uur en 59 minuten worden ingesteld. Zodra een tijd is ingesteld, wordt de aflopende tijd op het aanraakscherm verlicht. De timer loopt onafhankelijk van de oven. De instelling van de timer is niet van invloed op de kookduur of de eindtijd.

Timer instellen:

- 1 Tik op  (Timer 1) of op  (Timer 2).
- 2 Stel de duur in op het bedieningspaneel en tik op  (Start/Enter). Een belgeluid geeft aan dat de timer is ingesteld.
- 3 Tik op de aflopende tijd op het aanraakscherm om te annuleren of te bewerken.
- 4 De timer laat één minuut voor het einde een belgeluid horen. De timer belt en knippert wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
- 5 Tik op de knipperende tijd om te wissen.

EXTRA OPTIES

Tik op  (Instellingen) voor uitgebreide opties. Scroll met de schuifbalk naar de gewenste optie en tik op de gewenste optie. Tik op Info voor meer informatie.

OPTIES

Tijd	Selecteer 12-uurs of 24-uurs.
Sabbat	Schakel Sabbat in of uit.
Klok	Selecteer digitaal, analoog, leeg of logo.
Stand-by	Zet stand-by aan of uit.
Taal	Selecteer: Engels, Spaans, Frans, Italiaans, Duits, Nederlands of Chinees.
Eenheden	°F/imperiaal of °C/metrisch.
Showroom	Alleen voor gebruik in de showroom.
Info	Voor handige tips en productinformatie.
Over	Alleen voor onderhoud.
Temp offset	Alleen voor onderhoud.
Kalibreren	Voor het kalibreren van de weergave.
Geluid	Dempen, 1-5 en hoog, gemiddeld, laag.
Helderheid	Aanpassen van de schermhelderheid: 0-100%.

Kookstanden


GOURMET

Gourmet biedt verschillende snelle en handige maaltijdbereidingen. Kies uit zes categorieën: vlees, vis, gebakken gerechten, pizza, groenten en éénpansmaaltijden.

Nadat u een selectie hebt gemaakt, raadt Gourmet de juiste rekstand aan, stelt de kookmodus in en past automatisch de temperatuur aan, soms met behulp van verschillende modi en temperaturen. De oven wordt na afloop van de kooktijd niet automatisch uitgeschakeld.

Zie de bijgeleverde gids voor technieken en recepten voor meer informatie over Gourmet.

Instellen van bedieningselementen:












- 1 Tik op  (Gourmet).
- 2 Geef de gewenste instellingen aan op het aanraakscherm.

HANDLEIDING VOOR GOURMET

VLEES	Rundvlees*	biefstuk, varkenshaas, gegrild vlees, kotelet, gehaktbrood, braden
	Gevogelte*	hele vogel, verse stukken, hele borst
	Varkensvlees*	spare ribs, ossenhaas, gegrild vlees, biefstuk, karbonade, hele ham
	Lamsvlees*	lamsbout, gegrild, spare ribs
VIS	Steak*	
	Filet*	
	Gepaneerd	
BAKSELS	Koekjes	
	Taart	bakplaat, tulband, angel, pound, cupcakes
	Pastei	enkele korst, dubbele korst
	Brood	muffins, gistbrood, puntjes, koekjes
PIZZA	Vers	
	Voorgebakken	
	Calzone	
GROENTEN	Gegrild	
	Zoete aardappel*	
	Gebakken aardappel*	
ÉÉNPAANSMAALTIJDEN	Casserole*	
	Lasagne*	
	Quiche	

**Hoeft niet te worden voorverwarmd.*

Kookstanden




STAND	VOORINSTELLING	FORNUIS	THERMOMETER	GEBRUIK
BAKKEN		175°C	95-290°C	• Geschikt voor koken op een enkel rek, vooral gebakken gerechten. Gebruik voor standaardrecepten.
CONVECTIE		165°C	95-290°C	• Dankzij de uniforme luchtbeweging kan er op verschillende rekken worden gekookt met een gelijkmatige bruining.
GRILLEN		175°C	95-290°C	• Geschikt voor het braden van minder zacht vlees zoals halslap en stoofvlees dat moet worden afgedekt.
CONVECTIEGRILLEN		165°C	95-290°C	• Bruint de buitenkant en houdt het vlees sappig. Ideaal voor het braden van zacht rundvlees, lamsvlees, varkensvlees en gevogelte.
BRADEN		Hoog Med Laag	290°C 230°C 175°C	• Geschikt voor het braden van vlees, vis en gevogelte tot 25 mm dikte. Gebruik een tweedelige braadpan en sluit altijd de ovendeur.
RIJZEN		30°C	30-45°C	• Geschikt voor het laten rijzen van brooddeeg.
WARMHOUDEN		80°C	60-95°C	• Voor het bewaren van voedsel op serveertemperatuur.
GOURMET		—	—	• Gourmet biedt een snelle en handige manier om maaltijden te bereiden met aanbevelingen voor kookstanden en rekpositie. Zie pagina 7. De voorinstelde temperatuur en het bereik zijn afhankelijk van het voedsel en de gewenste gaarheid.
STEEN		230°C	95-290°C	• Bakken op een keramische steen. Geschikt voor pizza en brood. Steenaccessoire vereist.
DEHYDRATEREN		60°C	45-75°C	• Voor het drogen van fruit, groenten, kruiden en vleesreepjes. Extra rekken benodigd.
ECO		190°C	95-285°C	• Energiebesparende stand voor het grillen van dunne stukken vlees of kwetsbare vis. Voorverwarmen niet nodig.

OPMERKING: De thermometer kan bij alle kookstanden worden gebruikt, behalve bij braden, rijzen en dehydrateren.

Thermometer

Gebruik alleen de thermometer die met dit apparaat wordt geleverd. Zie de afbeelding hieronder. Met de thermometer kan de interne temperatuur van het voedsel tijdens de bereiding worden gemeten. Met de thermometer kan de temperatuur worden gecontroleerd zonder een temperatuur in te stellen. De thermometer is geschikt voor alle kookmodi behalve braden, rijzen en dehydrateren.

Instellen van bedieningselementen:

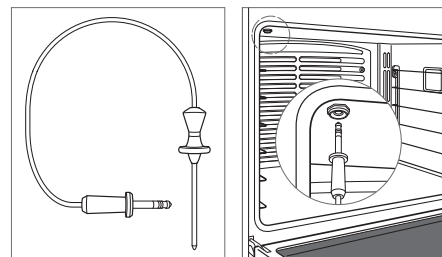
- 1 Verwarm de oven voor op de gewenste oventemperatuur in de gewenste stand.
- 2 Steek de thermometer volledig in het dikste gedeelte van het voedsel.
- 3 Plaats het voedsel na het voorverwarmen in de oven.
- 4 Steek de thermometer in de houder. Zie de afbeelding hieronder. Sluit de ovendeur.
- 5 Tik op het aanraakscherm op  (Thermometer).
- 6 Tik op het bedieningspaneel op  (Start / Enter) om de ingestelde temperatuur te selecteren. Selecteer de gewenste temperatuur op het bedieningspaneel en tik op  (Start / Enter) om de temperatuur te wijzigen.
- 7 Een belsegnal geeft aan als de temperatuur 1 °C onder de ingestelde temperatuur daalt. Als de interne temperatuur de ingestelde waarde bereikt, geeft de oven een belsegnal af en knippert de ingestelde temperatuur.
- 8 Verwijder de thermometer en breng vervolgens opnieuw in om de interne temperatuur te controleren.
- 9 Tik op de knipperende temperatuur om te wissen.

⚠ VOORZICHTIG

Trek recht naar beneden wanneer u de sonde uit de houder haalt. Als u de sonde tijdens het verwijderen onder een hoek buigt of eraan trekt, kunnen de sonde en de oven beschadigd raken. Plaats geen rek of accessoire in rekstand zes wanneer u de sonde gebruikt, aangezien dit het verwijderen van de sonde belemmert.

⚠ VOORZICHTIG

De thermometer en de ontvanger zijn zeer heet. Wees voorzichtig.



Thermometer




Ontvanger thermometer

Automatisch programma

GETIMED KOKEN

Bij getimed koken wordt de oven automatisch op een opgegeven tijdstip uitgeschakeld. De oven begint meteen te verwarmen en schakelt uit op de gewenste eindtijd. Als voorverwarmen nodig is, moet rekening worden gehouden met de voorverwarmingstijd bij het bepalen van de kookduur. De klok moet op de juiste tijd worden ingesteld om goed te functioneren. Geschikt voor elke kookstand behalve braden, gourmet en steen. Tijdens getimed koken kan de thermometer niet worden gebruikt.




Instellen van bedieningselementen:

- 1 Druk op de gewenste kookmethode en selecteer de gewenste temperatuur.
- 2 Tik op  (Getimed koken) en selecteer de gewenste de kooktijd.
- 3 Tik op  (Start / Enter) om te beginnen.
- 4 Tik op het aanraakscherm op de knipperende kook-/ stoptijd om te annuleren.
- 5 De oven wordt na afloop van de kooktijd automatisch uitgeschakeld.
- 6 Tik op  (Uit) om te wissen.

UITGESTELDE START

Bij Uitgestelde start wordt de oven automatisch aan- en uitgeschakeld op een opgegeven tijdstip. De oven blijft tot aan de ingestelde starttijd uitgeschakeld en schakelt op de ingestelde uitschakeltijd weer uit. Als voorverwarmen nodig is, moet rekening worden gehouden met de voorverwarmingstijd bij het bepalen van de kookduur. De klok moet op de juiste tijd worden ingesteld om goed te functioneren. Geschikt voor elke kookstand behalve braden, gourmet en steen. Tijdens Uitgestelde start kan de thermometer niet worden gebruikt.




Instellen van bedieningselementen:

- 1 Druk op de gewenste kookmethode en selecteer de gewenste temperatuur.
- 2 Tik op  (Getimed koken) en selecteer de gewenste de kooktijd.
- 3 Stel op het bedieningspaneel de gewenste stoptijd in en tik op  (Start/Enter).
- 4 Tik op het aanraakscherm op de knipperende kook-/ stoptijd om te annuleren.
- 5 De oven wordt na afloop van de kooktijd automatisch uitgeschakeld.
- 6 Tik op  (Uit) om te wissen.

Reinigen

Tijdens het reinigen wordt de oven verwarmd tot een extreem hoge temperatuur om voedselresten uit te branden. De ovenlichten worden uitgeschakeld. Reinigen duurt ongeveer vier uur.





Instellen van bedieningselementen:

- 1 Zet de ventilatie aan. Enige vrijkomende rook en geur is normaal.
- 2 Tik op  (Reinigen).
- 3 Tik op  (Start / Enter) aan en open de oven deur.
- 4 Verwijder ovenrekken en rekgeleiders en tik op OK.
- 5 De oven deur wordt vergrendeld en blijft vergrendeld tot het reinigen is voltooid en de oventemperatuur is afgekoeld tot onder 290°C.
- 6 Tik op  (Uit) om te wissen.

Porselein is gemaakt van natuurlijke producten en kan dus afbrokkelen of er kunnen fijne lijnen en barsten ontstaan vanwege het uitzetten en inkrimpen dat optreedt door de schommelingen in de oventemperatuur (in het bijzonder wanneer de zelfreinigende functies wordt gebruikt). Dit kan resulteren in cosmetische onvolmaaktheden, zoals een wazig, dof of gekrast uiterlijk. Cosmetische onvolmaaktheden kunnen duidelijker zichtbaar zijn in een gekleurde ovenruimte.

VERTRAAGD REINIGEN

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Zet de ventilatie aan. Enige vrijkomende rook en geur is normaal.
- 2 Tik op  (Reinigen).
- 3 Tik op  (Uitgesteld reinigen) aan en gebruik het bedieningspaneel om de gewenste starttijd te selecteren.
- 4 Tik op  (Start / Enter) aan en open de oven deur.
- 5 Verwijder ovenrekken en rekgeleiders en tik op OK.
- 6 De oven deur wordt vergrendeld en blijft vergrendeld tot het reinigen is voltooid en de oventemperatuur is afgekoeld tot onder 290°C.
- 7 Tik op  (Uit) om te wissen.

⚠ VOORZICHTIG






Tijdens het reinigen kunnen de oppervlakken aan de buitenkant warmer worden dan gebruikelijk. Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

Sabbat

Dit toestel is gecertificeerd door Star-K en voldoet aan strikte religieuze voorschriften in combinatie met specifieke instructies op www.star-k.org.

Bakken, grillen, rijzen en verwarmen kunnen in sabbatstand worden gebruikt.

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Schakel de ovenverlichting aan of uit.
- 2 Tik op  (Instellingen), en selecteer Sabbat.
- 3 Selecteer Aan en tik op  (Start / Enter).
- 4 Selecteer de kookstand en temperatuur en tik op  (Start/Enter).
- 5 Na 10 seconden gaat het apparaat over op sabbat.
- 6 Selecteer de gewenste temperatuur op het bedieningspaneel en tik op  (Start/Enter) om de oventemperatuur tijdens sabbatmodus te wijzigen. De temperatuur verandert willekeurig nadat de nieuwe temperatuur is geselecteerd.
- 7 Tik op  (Uit) om de modus te beëindigen. Het sabbatpictogram verdwijnt na 10 seconden.

Ovenlicht

⚠ WAARSCHUWING

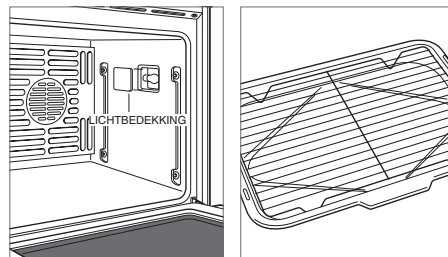
Controleer of de stroomvoeding van de elektrokast is uitgeschakeld voordat u een lamp vervangt.

Laat de oven volledig afkoelen en verwijder dan de ovenrekken en rekgeleiders. Om het lichtdeksel te verwijderen, wrikt u lichtjes met een platte schroevendraaier tegen de onderste rand. Verwijder de lamp en vervang deze door een halogeen lamp van 40 watt. Zie de afbeelding hieronder. Raak de nieuwe gloeilamp niet met blote handen aan. Draag rubberen handschoenen tijdens de installatie of gebruik een papieren handdoek om de lamp vast te houden.

Neem contact op met een door de Wolf-fabriek erkende onderhoudsdienst als u de lamp aan de bovenzijde van de ovenruimte wilt vervangen.

Braadpan

Gebruik voor braden de tweedelige braadpan en het rek die bij het fornuis zijn geleverd. Zie de afbeelding hieronder.




Vervangen van lampen

Braadpan en rek

Aanbevelingen voor onderhoud

REINIGEN

Roestvrij staal	Gebruik een niet-schurend roestvrijstaal reinigingsmiddel en breng dit aan met een zachte, pluisvrije doek. Om de natuurlijke glans tevoorschijn te brengen, wrijft u het oppervlak licht in met een vochtige microvezeldoek gevolgd door een droge zeemleren lap. Wrijf altijd mee in de richting van de korrel van het roestvrij staal.
Ovenrekken en rekgeleiders	Verwijder en plaats op een vlakke ondergrond in de buurt van de gootsteen. Reinig met warm water en een mild schoonmaakmiddel of een papje van bicarbonaat en water. Het apparaat niet in water onderdompelen. Handdoekdroog.
Bedieningspaneel en aanraakscherm	Houd  (Vergrendelen) drie seconden ingedrukt om het bedieningspaneel en aanraakscherm te vergrendelen. Spreek met ontvettingsmiddel om vingerafdrukken en voedselresten te verwijderen. Spreek op een doek voordat u de knoppen reinigt. BELANGRIJK: Spreek reinigingsmiddelen niet rechtstreeks op het bedieningspaneel of het aanraakscherm.
Binnenkant oven	BELANGRIJK: Verwijder alle gemorste voedselresten (vooral suikerhoudende en zure resten en resten van tomatensaus) wanneer de binnenkant van de oven veilig is om aan te raken. Sommige vlekken zijn permanent, maar hebben geen invloed op de functie van het porselein. Voordat u de functie Reinigen inschakelt, kunt u hardnekkige vlekken met een mild schuurmiddel of ontvetter besproeien en met een niet-schurend sponsje verwijderen. Maak voordat u de functie Reinigen inschakelt de hele ovenruimte schoon met water en zeep om chemische reinigingsmiddelen te verwijderen. Als voedselresten niet uit de ovenruimte zijn verwijderd, kan het porselein beschadigd raken. Laat de oven na afloop van de reinigingscyclus volledig afkoelen en veeg as weg met een vochtige doek.
Braadpan	Gebruik voor het reinigen van het rek een mild schoonmaakmiddel en schuurponsje. Goed afspoelen en afdrogen. Om de pan te reinigen: verwijder vet en reinig met heet water en een mild schoonmaakmiddel. Goed afspoelen en afdrogen. Het rek is vaatwasserbestendig, maar plaats de pan niet in de vaatwasser.

Probleemoplossing

BEDIENING


Oven werkt niet.

- Controleer of de stroom is ingeschakeld.
- Controleer of de elektrische stroom naar de oven en de stroomonderbreker is ingeschakeld.
- De oven wordt na 12 uur continu gebruik automatisch uitgeschakeld, behalve in sabbat- of sabbat-stand.


Probleem met de oventemperatuur.

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

Aanraakscherm en bedieningspaneel reageren niet.

- Apparaat is in sabbatstand (op het bedieningspaneel wordt  weergegeven), zie pagina 10.
- Schakel de stroomonderbreker 20 seconden lang uit en dan weer in.

Op het aanraakscherm wordt "Sonde kortgesloten" weergegeven.

- Tik op  (Uit). Controleer of de sondestekker goed in de houder zit. Reset de oventemperatuur en sondetemperatuur.

Oven 'knettert' of 'knalt' tijdens voorverwarmen of afkoelen.

- Dit is normaal bij het uitzetten en weer samentrekken van een nieuwe oven.
- Voer een reinigingscyclus uit. Als het zich blijft voordoen, neem dan contact op met erkende onderhoudsdienst van de Wolf-fabriek.

ONDERHOUD

- Handhaaf de kwaliteit die in uw product is ingebouwd door contact op te nemen met de erkende onderhoudsdienst van de Wolf-fabriek.
- Houd het model- en serienummer van uw product bij de hand bij het opnemen van contact. Beide nummers staan op het producttypeplaatje. Zie pagina 5 voor locatie typeplaatje.
- Voor de garantie moet ook de installatiedatum en de naam van uw erkende Wolf-dealer bekend zijn. Deze informatie moet op bladzijde 2 van deze handleiding worden genoteerd.

ONDERHOUD (ALLEEN VOOR AUSTRALIË)

- Jaarlijks onderhoud wordt aanbevolen.
- Handhaaf de kwaliteit die in uw product is ingebouwd door contact op te nemen met de erkende onderhoudsdienst van de Wolf-fabriek.
- Houd het model- en serienummer van uw product bij de hand bij het opnemen van contact. Beide nummers staan op het producttypeplaatje. Zie pagina 5 voor locatie typeplaatje.
- Voor de garantie moet ook de installatiedatum en de naam van uw erkende Wolf-dealer bekend zijn. Deze informatie moet op bladzijde 2 worden genoteerd.
- Neem alleen voor Australië contact op met:
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd
Niveau 10, 469 La Trobe Street
Melbourne Victoria 3000
Telefoon 03 9600 2218
subzero-wolf.com.au

ONDERHOUD (ALLEEN VOOR UNITED KINGDOM)

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

Bepaalde internationale garantie op Wolf Appliance

VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

VOLLEDIGE GARANTIE VAN TWEE JAAR*

Gedurende twee jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke installatie dekt deze productgarantie van Wolf Appliance alle onderdelen en arbeid die bij normaal huishoudelijk gebruik nodig zijn voor reparatie of vervanging van een deel van het product dat defect blijkt te zijn qua materiaal of vervaardiging. Alle onderhoud door Wolf Appliance onder de bovenstaande garantie moet door een door Wolf-fabriek erkende dienst worden uitgevoerd, tenzij anders aangegeven door Wolf Appliance, Inc. Het onderhoud wordt tijdens normale kantooruren uitgevoerd.

BEPERKTE GARANTIE VAN VIJF JAAR

Gedurende vijf jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke installatie zal Wolf Appliance de volgende onderdelen repareren of vervangen die defect blijken te zijn qua materiaal of vervaardiging: roestvrij stalen briketladen, gaskleppen, druippannen, elektrische verwarmingselementen en elektrische verwarmingselementen. Als de eigenaar gebruik maakt van gecertificeerde diensten van de Wolf fabriek, worden deze onderdelen door de dienstverlener gerepareerd of vervangen, en betaalt de eigenaar voor alle andere kosten, waaronder die van arbeid. Als de eigenaar geen gebruik maakt van gecertificeerde diensten, moet de eigenaar contact opnemen met Wolf Appliance, Inc. (zie de gegevens hieronder) voor het ontvangen van gerepareerde of vervangende onderdelen. Wolf Appliance vergoedt geen onderdelen die zijn gekocht via een niet-gecertificeerde dienst of uit andere bronnen.

Voor meer informatie over de productgarantie van Wolf kunt u contact opnemen met uw dealer. Garanties moeten voldoen aan alle verordeningen op landelijk, provinciaal en gemeentelijk niveau.

*Roestvrij staal (deuren, panelen, handgrepen, productframes en inwendige oppervlakken) worden gedekt door een beperkte garantie voor cosmetische defecten op onderdelen en arbeid van 60 dagen.



目录

- 3 安全注意事项
- 5 E系列烤箱特点
- 5 烤箱操作
- 10 保养建议
- 11 故障排除
- 11 Wolf质保

客户服务

型号和序列号列于产品铭牌上。铭牌位置参见第5页。出于质保目的，您还需要知悉安装日期和授权的Wolf经销商名称。记录以下信息，以供日后参考。

服务信息

型号
序列号
安装日期
经认证的服务部门名称
经认证的服务部门号码
授权经销商
经销商号码

重要提示

为确保尽可能安全高效地安装和操作本产品，请注意本指南中以下突出显示的信息类型：

重要提示突出显示尤为重要的信息。

注意表示如果不遵守说明，可能会导致轻微的人身伤害或产品损坏的情况。

警告表示如果不遵守注意事项，可能会导致严重伤害或死亡的危险。

重要说明

一般安全注意事项

- 在使用本设备之前，请仔细阅读本指南，以降低出现火灾、触电或受伤的风险。
- 本产品必须由有资质的安装人员或服务代理商予以妥善安装及提供服务，并由有资质的技术人员进行接地（接地线）。
- 仅清洁本指南中列出的部件。
- 请勿使用烤箱清洁剂。在烤箱内外的任何部分，均不得使用任何商业性烤箱清洁剂或烤箱衬里保护涂层。
- 请勿使用蒸汽清洁器。
- 请勿使用粗糙的磨蚀性清洁剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门玻璃，因为这会刮伤表面，从而可能导致玻璃碎裂。

⚠ 注意

使用自清洁之前，应清除多余的溢出物，并取下烤盘、烤箱架、烤箱架导轨和所有其他器具。

⚠ 警告

该设备及其易触及部件在使用期间会变热。应注意避免接触发热元件。8岁以下儿童应远离本设备，除非有专人看管。

⚠ 警告

如果已获得有关安全地使用本电器的监督或指导并了解相关危险，则本设备可供8岁及以上的儿童以及身体、感觉或心理能力降低或缺乏经验和知识的人员使用。儿童不得玩耍本产品。儿童不得在没有监督的情况下进行清洁和用户维护。

重要说明

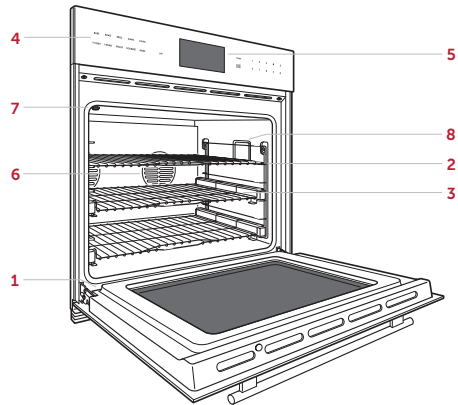
一般安全注意事项

- 从本产品上取下平底锅时，务必使用干燥的锅垫。潮湿或湿润的锅垫可能导致蒸汽烫伤。不要使用毛巾或大块布来代替锅垫。
- 打开烤箱门时请务必小心。在查看或进入烤箱之前，让热的空气或蒸汽溢出。
- 确保烤箱的冷空气进口（位于门上方）和排气口（位于门下方）始终保持畅通。
- 烤箱冷却后，将烤箱架放置在预定位置。如果在烤箱已经很热后必须重新放置烤架，请确保锅垫不会接触烤箱中发热的加热元件。
- 请勿修理或更换本产品的任何部件，除非在本产品随附的说明中特别推荐。
- 请勿使用铝片连接本产品的任何部件。
- 切勿使用本产品来保温或加热房间。
- 切勿尝试用水去扑灭油脂引起的火情。用厚物闷住火焰或者使用干粉或泡沫式灭火器。
- 请勿加热未开封的食品容器，如婴儿食品瓶和罐。压力积聚可能导致容器爆裂并造成伤害。
- 请勿在本产品或任何其他产品附近储存或使用汽油或其他易燃蒸气和液体。
- 切勿将儿童感兴趣的物品存放在本产品的上方或后方，因为他们可能会爬上电器去拿物品，从而导致人身伤害。
- 请勿清洁烤箱垫片；摩擦或移动垫片可能影响门密封。
- 穿戴合适的服装。在使用本产品时，切勿穿戴宽松或悬挂的服装。

E系列烤箱特点

特点

1	产品铭牌
2	可调式烤箱架
3	全伸缩式烤箱架
4	控制面板
5	触控屏
6	对流风扇
7	温度探头插座
8	卤素灯



E系列烤箱

准备开始

我们知道您迫不及待地想要动手烹饪，但在开始之前，请花些时间阅读本使用与保养指南。无论您是临时的还是专业的厨师，熟悉Wolf E系列烤箱的安全守则、功能、操作和护理建议都会令您受益匪浅。

为确保获得最佳效果，请回顾第8页中的烹饪模式和特殊功能。

▲注意

不要将炊具放在烤箱底部，或使用铝箔或其他材料填塞烤箱底部或侧壁。未遵守此通告将损坏瓷质内里，并导致您的保修失效。

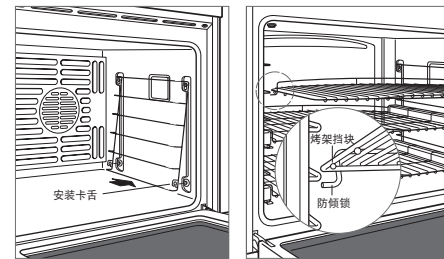
烤箱架

烤箱架导轨

要将烤架导轨装入烤箱，请找到烤箱侧壁上的安装螺钉。将烤架导轨的安装卡舌放置在顶部螺钉上，向内转动并向下滑动，直至完全就位。请参见下图。

烤箱架

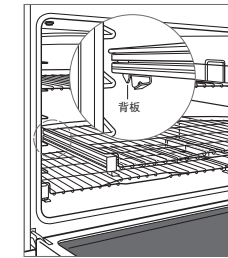
要将标准烤架插入烤箱，请将烤架防倾斜锁定装置放置在侧面烤架导轨下方。向后滑动并抬起烤架以移开烤架挡块。继续向后滑动烤架，直到完全进入烤箱。请参见下图。



烤箱架导轨

烤箱架防倾锁定装置

要插入全伸缩式烤架，请将两个后卡舌放置在烤架导轨上（上下各有一个卡舌）。请参见下图。稍微倾斜烤架并向后滑动，直到前烤架槽口与前烤架导轨啮合。







全伸缩式烤架

控制

Wolf E系列烤箱使用控制面板和触摸屏的组合。烤箱设有十种烹饪模式—烘焙、对流、烘烤、对流烘烤、烧烤、发酵、保温、美食家、石板和脱水。石板和脱水需使用配件。

开始烹饪：

触摸所需的烹饪模式，或触摸（更多）访问其他模式。

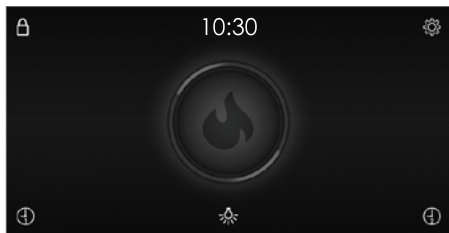
- 1 触摸（启动/确定）选择预设温度，或使用数字键盘更改温度。注：要返回，可随时触摸（清除）。
- 2 触摸（启动/确定）。

控制锁

锁功能可防止意外的控制面板和触摸屏操作。务必在断电后重置锁功能。

如何锁定或解锁：

- 1 触摸并按住（锁定）3秒钟。



触控屏



控制面板触摸屏

	关闭
	清除
	启动/确定
	烘焙
	对流
	烤肉
	对流烤肉
	烧烤
	发酵
	保温
	美食家
	清洁
	更多


烤箱操作

使用前

为确保除去制作过程中的所有残留油渍，务必遵循以下程序处理烤箱：

- 1 用热水和温和的清洁剂彻底清洁烤箱。冲洗并用软布擦干。
- 2 打开通风功能。有些烟雾和异味是正常的。
- 3 触摸（对流烘烤），将温度设置为260°C并持续一小时。
- 4 触摸（关闭）并允许烤箱在箱门关闭的情况下冷却。

烤箱灯

烤箱灯在箱门打开时自动打开，在箱门关闭时自动关闭。要在箱门关闭时打开灯，请触摸触控屏上的（烤箱灯）。



预热

在预热期间，尽可能快速而均匀地加热烤箱，但不适合于烹饪。预热应该用于除烤肉、发酵、保温、脱水和美食家中的一些模式外的所有烹饪模式。预热完成后，会发出提示声，以指示烤箱已经达到设定温度。

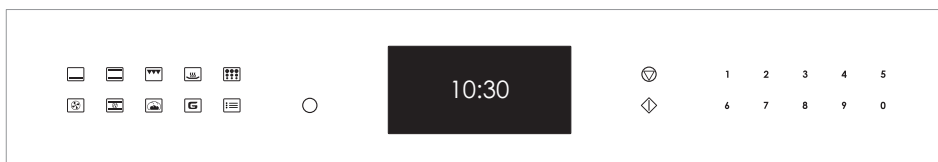
时钟

在所有烹饪模式下，触控屏上都将显示时钟。如果使用定时烹饪功能，设置正确的时钟时间至关重要。务必在断电后重置时钟。

设置时钟：

- 1 触摸（设置），然后选择Time（时间）。
- 2 触摸12 Hour（12小时）或24 Hour（24小时）模式，然后使用控制面板设置时间。
- 3 选择AM或PM，然后触摸（启动/确定）。一声提示声指示已设定时钟。

也可以通过触摸触控屏上的时间来调整时间。



控制面板

烤箱操作

定时器

每个定时器最大可设置为99小时59分钟。设定时间后，触控屏上显示倒计时。定时器独立于烤箱。设置定时器不会影响烹饪时间或停止时间。

设置定时器：

- 1 触摸 \oplus （定时器1）或 \ominus （定时器2）。
- 2 使用控制面板设置持续时间，然后触摸 \blacktriangleright （启动/确定）。一声提示声指示已设定定时器。
- 3 要取消或编辑，请触摸触控屏上的倒计时时间。
- 4 剩余一分钟时，定时器会鸣响。烹饪完成时，定时器会鸣响并闪烁。
- 5 触摸闪烁的时间以清除。

扩展选项

触摸 \odot （设置），访问扩展选项。使用滑动条滚动到所需选项，并触摸选项进行选择。如果需要更多信息，请触摸INFO（信息）。

选项

定时	选择12小时或24小时。
安息日	打开或关闭Sabbath（安息日）。
时钟	选择数字、模拟、空白或徽标。
待机	打开或关闭待机。
语言	选择：英语、西班牙语、法语、意大利语、德语、荷兰语或汉语。
设备	°F/英制或°C/公制。
展厅	仅供展厅使用。
信息	访问有用的提示和产品信息。
关于	仅供维修使用。
温度偏移	仅供维修使用。
校准	调整显示屏校准。
声音	静音，1-5和高、中、低。
亮度	调整显示屏亮度：0-100%。

烹饪模式

GOURMET（美食家）

Gourmet（美食家）提供多种快捷方便的餐前准备。从六个类别中选择—肉类、鱼类、烘焙食品、披萨、蔬菜和一道菜饭。

做出选择后，Gourmet（美食家）推荐恰当的烤架位置、设置烹饪模式并自动调整温度——有时会使用多种模式和温度。烹饪到时后，烤箱不会自动关闭。

有关Gourmet（美食家）的更多信息，请参阅设备包括的技巧和食谱指南。

设置控制：

- 1 触摸 \square （美食家）。
- 2 使用触控屏选择所需的设置。

美食家指南

肉类	牛肉*	牛排、里脊、烤肉、排骨、烘肉卷、慢烹饪
	家禽肉*	整鸡、鲜鸡块、鸡胸肉
	猪肉*	肋骨、里脊、烤肉、肉块、猪排、整火腿
	羊肉*	羊腿、烤肉、肋排
鱼类	鱼排*	
	鱼片*	
	烤面包	
烘焙食品	饼干	
	蛋糕	大块、带槽、天使、磅、纸杯蛋糕
	派	一层脆皮、两层脆皮
	面包	快速面包、酵母面包、酵母卷、饼干
披萨	新鲜	
	预焙	
	比萨饺	
蔬菜	烘烤	
	红薯*	
	烤土豆*	
一菜膳食	砂锅*	
	烤宽面条*	
	乳蛋饼	

*无需预热。

烹饪模式




MODE (模式)	预设	范围	探头	用途
烘焙	175°C	95-290°C	•	最适合单烤架烹饪，主要用于烘焙食品。用于标准食谱。
CONVECTION (对流)	165°C	95-290°C	•	均匀的空气运动使得多层烤架烹饪成为可能，甚至变为褐色。
ROAST (烘烤)	175°C	95-290°C	•	最适合于烘烤少量嫩肉，如肩部厚肉块和应盖盖的炖肉。
对流烘烤	165°C	95-290°C	•	慢慢将表面烤成褐色并浇上一层果汁。最适合于烧烤嫩的牛肉、羊肉、猪肉和家禽肉。
烧烤	高中低	290°C 230°C 175°C	•	最适合于肉类、鱼类和家禽，肉块最厚可达1"。使用两件式烤盘，烧烤时始终应关闭烤箱门。
发酵	30°C	30-45°C	•	非常适合于发酵或膨胀面包面团。
WARM (保温)	80°C	60-95°C	•	旨在保持食物的最佳食用温度。
GOURMET (美食家)	-	-	•	借助于烹饪模式和烤架位置的建议，美食家可提供快捷方便的餐前准备。请参见第7页。预设温度和范围取决于食物和所需的成熟度。
石板	230°C	95-290°C	•	在陶瓷石板上烘烤。适合于披萨和面包。需要石板配件。
脱水	60°C	45-75°C	•	干燥各种水果、蔬菜、香草和肉条。需要配件烤架。
ECO (经济模式)	190°C	95-285°C	•	节能模式，设计用于烘烤薄片和易碎鱼。无需预热。

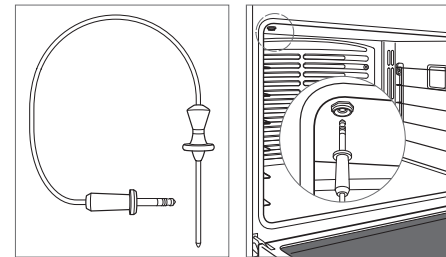
注：温度探头可用于除烧烤、发酵和脱水之外的所有烹饪模式。

温度探头

仅可使用本设备随附的温度探头。请参见下图。温度探头测量烹饪时食物的内部温度。探头可用于监控温度，无需设置所需温度，并可用于除烧烤、发酵和脱水之外的所有烹饪模式。

设置控制：

- 1 在需要的模式，将烤箱预热到所需的烤箱温度。
- 2 将探头传感器完全插入食物最厚的区域。
- 3 预热完成后，将食物放入烤箱。
- 4 将探头插入探头插座中。请参见下图。关闭烤箱门。
- 5 触摸触摸屏上的  (探头)。
- 6 触摸控制面板上的  (启动/确定) 以选择预设温度。要更改温度，请使用控制面板选择所需的温度，然后触摸  (启动/确定)。
- 7 一声提示声指示温度低于设置温度1°C。内部温度达到设定点后，烤箱发出提示声并且设置温度闪烁。
- 8 取下并重新插入探头以验证内部温度。
- 9 触摸闪烁的温度以清除。



温度探头

探头插座

▲注意

从插座中取出探针时，请笔直向下拉。在拆卸过程中以一定角度弯曲或拉动探头可能会损坏探头和烤箱。使用探头时，请勿将机架或附件放置在六个机架位置，因为这会干扰探头的拆卸。

▲注意




探头和探头插座会很烫。请小心取放。

自动程序

定时烹饪

定时烹饪在指定时间自动关闭烤箱。烤箱将立即开始加热，并在预定的停止时间关闭。如果需要预热，则在确定烹饪持续时间时必须考虑预热时间。必须设置准确的时钟时间，以便正常运行。可用于除烧烤、美食家和石块之外的所有烹饪模式。不能在定时烹饪期间使用温度探头。




设置控制：

- 1 触摸所需的烹饪模式，然后选择所需的温度。
- 2 触摸（定时烹饪），然后选择所需的烹饪持续时间。
- 3 触摸（启动/确定）以启动。
- 4 要取消操作，请触摸触摸屏上的持续/停止时间。
- 5 烹饪到时后，烤箱自动关闭。
- 6 触摸（关闭）以清除。

延迟启动

延迟启动在指定时间自动打开和关闭烤箱。烤箱在预定的启动时间之前保持空闲状态，并在预定的停止时间关闭。如果需要预热，则在确定烹饪持续时间时必须考虑预热时间。必须设置准确的时钟时间，以便正常运行。可用于除烧烤、美食家和石块之外的所有烹饪模式。不能在延迟启动期间使用温度探头。




设置控制：

- 1 触摸所需的烹饪模式，然后选择所需的温度。
- 2 触摸（定时烹饪），然后选择所需的烹饪持续时间。
- 3 使用控制面板选择所需的停止时间，然后触摸（启动/确定）。
- 4 要取消操作，请触摸触摸屏上的持续/停止时间。
- 5 烹饪到时后，烤箱自动关闭。
- 6 触摸（关闭）以清除。

清洁

在清洁期间，烤箱被加热到极高温度以烧除食物污垢。停用烤箱灯。清洁大约持续四个小时。





设置控制：

- 1 打开通风功能。有些烟雾和异味是正常的。
- 2 触摸（清洁）。
- 3 触摸（启动/确定），然后打开烤箱门。
- 4 卸下烤箱架和烤架导轨，然后触摸Ok（确定）。
- 5 烤箱门将锁定并保持锁定状态，直至清洁完成并且烤箱温度低于290°C。
- 6 触摸（关闭）以清除。

瓷器是由天然产品制成的，所以会因为随炉温波动而发生的膨胀和收缩（特别是在使用自清洁功能时）而形成切屑或细纹和裂纹。这可能会导致外观瑕疵，例如浑浊、暗淡无光或刮痕。在有色炉腔中，外观瑕疵可能更明显。

DELAYED CLEAN（延迟清洁）

设置控制：

- 1 打开通风功能。有些烟雾和异味是正常的。
- 2 触摸（清洁）。
- 3 触摸（延迟清洁），然后使用控制面板选择所需的开始时间。
- 4 触摸（启动/确定），然后打开烤箱门。
- 5 卸下烤箱架和烤架导轨，然后触摸Ok（确定）。
- 6 烤箱门将锁定并保持锁定状态，直至清洁完成并且烤箱温度低于290°C。
- 7 触摸（关闭）以清除。

▲注意






在清洁期间，外表面可能会比平常更热。儿童应远离设备。

安息日

本产品通过犹太认证，符合严格的宗教法规以及www.star-k.org网站上的特别指示。

在安息日可以使用烘焙、烘烤、发酵和保温模式。

设置控制：

- 1 打开或关闭烤箱灯。
- 2 触摸  (设置)，然后选择Sabbath (安息日)。
- 3 触摸On (打开)，然后触摸  (启动/确定)。
- 4 选择烹饪模式和温度，然后触摸  (启动/确定)。
- 5 10秒后，设备将进入安息日模式。
- 6 要在安息日模式下更改烤箱温度，请使用控制面板选择所需的温度，然后触摸  (启动/确定)。选择新的温度后，温度会随机改变。
- 7 触摸  (关闭) 以结束模式。安息日图标将在10秒后消失。

烤箱灯

▲警告

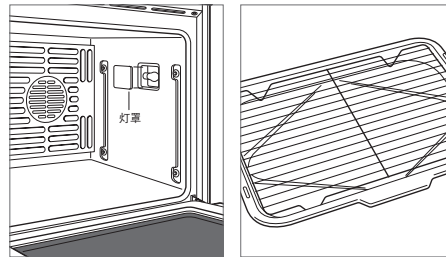
在更换灯泡之前，请确认电源与电气箱已断开连接。

让烤箱完全冷却，然后取出烤箱架和烤架导轨。要卸下灯盖，请使用一字螺丝刀轻轻撬开底部边缘。取下现有灯泡，然后更换40瓦的卤素灯泡。请参见下图。请勿用手触摸新灯泡。安装时戴上橡胶手套或用纸巾握住灯泡。

要更换位于烤箱腔体顶部的灯泡，请联系Wolf工厂认证的服务部门。

烤盘

烧烤时，请使用该系列随附的两件式烤盘和烤架。请参见下图。




灯泡更换

烤盘和烤架

保养建议

CLEANING (清洁)

不锈钢	使用非腐蚀性的不锈钢清洁剂和无绒软布进行清洁。为了产生自然光泽，先用蘸水的超细纤维布轻轻擦拭煎盘，然后用打光鹿皮擦干。始终沿不锈钢的纹理方向擦拭。
烤箱烤架和烤架导轨	取出并放置在靠近水槽的平坦表面上。用热水和温和的洗涤剂或小苏打和水的混合物清洁。请勿浸入水中。用毛巾擦干。
控制面板和触摸屏	触摸并按住  (锁定) 3秒钟，锁定控制面板和触摸屏。使用喷雾脱脂剂清除指纹和食物污垢。在擦拭控制面板之前喷洒在抹布上。 重要提示： 切勿将清洁剂直接喷洒在控制面板或触摸屏上。
烤箱内部	重要提示： 在可以安全触摸烤箱内部时，清除所有残留的食物（特别是糖、酸和番茄熬制的酱汁）。有些斑点是永久的，但不影响镀瓷的功能。 使用清洁功能前，对顽固性污渍喷洒温和的磨蚀性清洁剂或喷雾脱脂剂，然后使用无划痕Scotch-Brite™垫（粉色或蓝色）擦拭。在进入清洁模式之前，请使用肥皂和水清洗整个烤箱腔，以除去清洁剂。如果未从腔体中清除残留物，则可能发生陶瓷腐蚀。一旦清洁周期完成，让烤箱完全冷却下来，并用湿布擦去灰尘。
烤盘	要清洁烤架，请使用温和的清洁剂和百洁布。冲洗并干燥。要清洁烤盘，请去除油脂，并用热水和温和的清洁剂清洗。冲洗并干燥。烤架可放入洗碗机清洗，但切勿将烤盘放入洗碗机中。

故障排除

操作

烤箱不工作。

- 确认电源已打开。
- 核实烤箱和家中断路器的电源已打开。
- 除脱水或安息日模式外，烤箱在连续使用12小时后将自动关闭。

烤箱温度有问题。

- 请联系Wolf工厂认证的服务部门。

控制面板和触摸屏无响应。

- 设备处于安息日模式（☆显示在触摸屏上），请参见第10页。
- 关闭断路器20秒钟，然后重新打开。

“Probe Shorted（探头短路）”显示在触摸屏上。

- 触摸○（关闭）。核实探头连接器已完全插入插座中。重置烤箱温度和探头温度。

烤箱在预热或冷却期间发出“啪啪”或“砰砰”声。

- 正常现象，新烤箱腔体会发生膨胀和收缩。
- 运行清洁周期。如果问题仍然存在，请联系Wolf工厂认证的服务部门。

服务

- 与Wolf工厂认证的服务部门联系，以保证产品的内在质量。
- 在联系服务部门时，您需要提供产品的型号和序列号。这两个编号都列在产品铭牌上。铭牌位置参见第5页。
- 出于质保目的，您还需要知悉安装日期和授权的Wolf经销商名称。此信息应记录在本指南的第2页中。

服务（仅适用于澳大利亚）

- 建议每年维护一次。
- 与Wolf工厂认证的服务部门联系，以保证产品的内在质量。
- 在联系服务部门时，您需要提供产品的型号和序列号。这两个编号都列在产品铭牌上。铭牌位置参见第5页。
- 出于质保目的，您还需要知悉安装日期和授权的Wolf经销商名称。此信息应记录在第2页中。
- 请联络（仅针对澳大利亚）：
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd
Level 10, 469 La Trobe Street
Melbourne Victoria 3000
电话 03 9600 2218
subzero-wolf.com.au

服务（仅适用于英国）

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

Wolf Appliance国际有限质保

供住宅使用

两年质保*

自最初安装之日起两年，在正常住宅使用的情况下，证明在材料或工艺方面存在缺陷的产品的任何部分的维修或更换的所有零部件和人工均包含在Wolf Appliance产品质保范围内。除非Wolf Appliance, Inc.另有规定，Wolf Appliance根据上述质保条款提供的所有服务必须由Wolf工厂认证的服务部门执行，我们将在正常营业时间内提供服务。

五年有限质保

从最初安装之日起五年内，Wolf Appliance将维修或更换以下在材料或工艺方面存在缺陷的部件：不锈钢压块托盘、气阀、集油盘、电子控制板和电加热元件。如果物主使用Wolf工厂认证的服务，该服务提供商将修理或更换这些部件，但物主需支付包括人工费在内的所有其他费用。如果物主使用非认证服务，则物主必须联络Wolf Appliance, Inc.（使用以下信息），以获得修理或更换部件。Wolf Appliance不报销物主从非认证服务机构或其他来源购买的部件所产生的费用。

有关Wolf产品质保的更多信息，请与授权的Wolf经销商联系。质保必须遵守所有国家、州、城市、地方法规和/或法令。

*有限的60天零件和人工质保涵盖不锈钢（门、面板、把手、产品框架和内表面）的外观缺陷。





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

9033815 REV-A

10/2021

