

# CONVECTION STEAM 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

---

使用和保養指南



## Contents

- 3 Safety Precautions
- 5 Convection Steam Oven Features
- 5 Convection Steam Oven Operation
- 9 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.

If your product ever needs attention, be sure to use a Wolf Factory Certified Service provider.

### SERVICE INFORMATION

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

## Important Note

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

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

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

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

## SAFETY PRECAUTIONS

This oven was built to achieve recognized standards in technology and safety regulations and is designed for use in the home for preparing food. It is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless supervised or unless they have been given instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. Proper use is essential to avoid damage or accidents.

Installation and connection to power supply must be performed by a qualified electrician in accordance with provided installation instructions.

Before first use, please fill the water tank and perform related duties as outlined in the 'Prior To Use' section.

Please retain this guide for future reference. If you sell the appliance or pass it on to a third party, please ensure these instructions accompany the appliance, together with the instructions on installation.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord or plug in water or other liquid.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

### **WARNING**

**Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- 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.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 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.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- When using the oven rack, position the extra cross strut toward the back of the cavity.
- Never use a steam cleaner to clean the appliance.

### **⚠ WARNING**

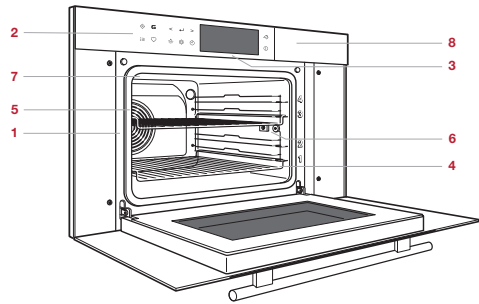
**The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.**

- Incorrect handling and use of accessories could cause damage. Do not use knives or cutting wheels on the oven pan.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Save these instructions.

### Convection Steam Oven Features

**FEATURES**

- 1 Product Rating Plate
- 2 Control Panel
- 3 Control Panel Display
- 4 Adjustable Oven Racks
- 5 Convection Fan
- 6 Temperature Probe Receptacle
- 7 Halogen Lighting
- 8 Water Tank Access Door



Convection steam oven (ICBCSO30TM shown)

### 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 convection steam oven.

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

**RETRACTABLE HANDLE MODELS**

For models with a retractable handle, the handle will extend automatically when the control panel is activated and retract when the unit is turned off and has cooled below 80°C.

**⚠ CAUTION**

Do not open or close the retractable handle manually.

### Control Panel

Use the control panel to set cooking modes and access all the features of the convection steam oven for exceptional results. The control panel will become inactive after 15 minutes of inactivity. Touch any control to activate the display.

### User Settings

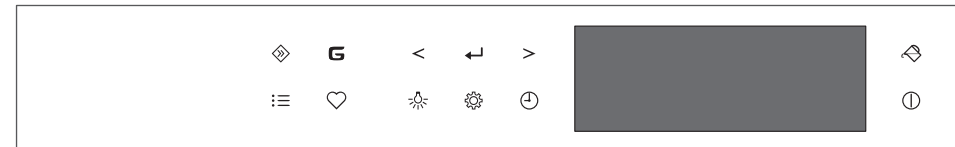
The user settings allow the user to select preferences as listed in the chart below.

**SETTING**

- Set Language
- Adjust Display
- Set Clock
- Configure Notifications
- Descale Appliance
- Set Water Hardness
- Set Loudness
- Set Assistance Functions
- Configure Temperature
- Set Childproof Lock
- Display Appliance Info
- Demo Mode
- Check Connection
- Restore Factory Settings

**Setting user settings:**

- 1 With the oven on, touch .
- 2 Use < and > to select the desired setting.
- 3 Touch .
- 4 Follow the instructions on the display.
- 5 Touch .







Control panel

## Oven Operation

## COOKING MODES


## Select Cooking Mode:

- 1 Touch .
- 2 Use < and > to select the desired cooking mode.
- 3 Touch .
- 4 Review the information on the display.
- 5 Touch .

The unit will start 20 seconds after the last key touch. To start the mode immediately, use the arrows to select Start Operation, then touch .

## OPTIONS


## Set Temperature:

- 1 Use < and > to select the desired temperature.
- 2 Touch .

## Set Duration:

The oven heats immediately and turns off after the specified duration. The oven light illuminates three minutes prior to the end time.


If the temperature probe is used, the probe overrides the switch-off time and turns the oven off when set temperature is reached.

- 1 Use < and > to select the desired cooking duration.
- 2 Touch .


## Set End:

The set end feature 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 switch-off time. The clock must be set to the correct time for delayed start to function properly.

If the temperature probe is used, the probe overrides the switch-off time and turns the oven off when set temperature is reached. If the probe temperature is not reached before the switch-off time, it will not extend operating time.

- 1 Use < and > to select the desired end time.
- 2 Touch .

## Set Food Probe Temp:

- 1 Use < and > to select the desired probe temperature.
- 2 Touch .

## Oven Operation


Prior to use, use the test strip provided to determine the water hardness. The oven defaults to hard water. Refer to User Settings on page 5 to adjust water hardness.

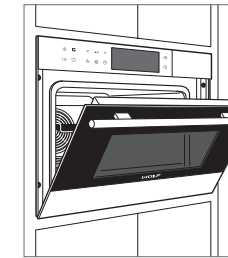
Follow the steps below to ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed.

## Prior to Use:

- 1 Clean the oven thoroughly with hot water and a mild detergent.
- 2 Rinse and dry with a soft cloth.
- 3 Turn on cooking ventilation. Some smoke and odor is normal.
- 4 Fill and install the water tank.
- 5 Select Convection Steam and adjust the temperature to 210°C. Heat oven (empty) for 30 minutes.

## After Each Use:

- 1 Touch . For modes using steam, do not remove the water tank until "WATER IS BEING PUMPED OFF" no longer appears on the display.
- 2 Open the door to the at-rest position and allow to cool. Refer to the illustration below.
- 3 Once cool, wipe the interior dry.
- 4 Close the door.



Door at-rest position

## Oven Operation

## WATER TANK

Touch  to remove the water tank.



The water tank holds enough water for 1½ hours of continuous steam, typically enough for 4–5 cooking sessions. Use fresh, cold tap water. Do not use demineralized, filtered, or distilled water.


When the oven is turned off, water is pumped back into the tank once the water temperature is below 80°C. If the tank needs to be filled during cooking, limit the amount of water to less than two cups to prevent overflow when water is pumped back into the tank.

## TIMER

The timer can be set for a maximum of 9 hours and 59 minutes. Once the timer is set, the countdown appears on the display. The timer is independent from the oven. Setting the timer does not affect operating time or switch-off time.

## Setting Timer:

- 1 Touch .
- 2 Use < and > to set the desired duration.
- 3 Touch .

To adjust the timer, use < and > to adjust the duration. To cancel the timer, use < to decrease the duration to 0, then touch .

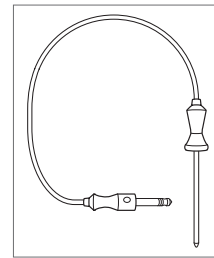
## Oven Operation

## TEMPERATURE PROBE

Use only the black temperature probe shipped with this appliance. Refer to the illustration below. The temperature probe measures the internal temperature of food while cooking. It can be used with all cooking modes except More Gourmet. When the temperature probe is installed, the actual probe temperature will be displayed.




**▲ CAUTION**


Use only the probe shipped with this oven. Do not use a probe from any other appliance.



Temperature probe

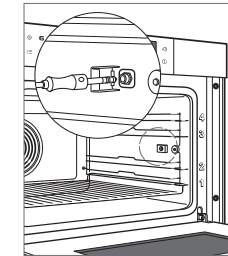
## Setting controls:

- 1 Place probe in the thickest part of the food.
- 2 Place the food in the oven and insert the connector into the receptacle. Refer to the illustration below.
- 3 Select the desired cooking mode.
- 4 Touch .
- 5 Use < and > to select Set Food Probe Temperature.
- 6 Touch .
- 7 Use < and > to select the desired probe temperature.
- 8 Touch .

The probe temperature set point appears on the display above the icon. To adjust probe temperature, select Set Food Probe Temp, use < and > to select the desired temperature, then touch .

**▲ CAUTION**

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



Probe receptacle

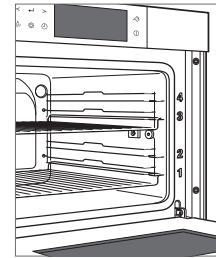
Cooking Modes

MODE	INDICATOR	RANGE	PROBE	USES
Steam		30–100°C	•	For foods typically boiled and foods that benefit from gentle handling such as seafood, vegetables, and rice.
Convection		30–230°C	•	For foods that benefit from even browning such as chicken, potatoes, biscuits, and roasts. The convection fan distributes heat evenly for consistent browning. Cooking temperatures may be 25° less and cooking times may be 25% faster.
Convection Steam		80–230°C	•	For foods that are tender inside and roasted or crisped outside. Steam, along with the convection fan, transfer energy to food more efficiently, which helps the food retain moisture. Cooking temperatures may be 25° less and cooking times may be 25% faster.
Convection Humid		30–230°C	•	For foods that already have enough moisture such as cakes, casseroles, grain dishes, and lasagna. The oven does not produce steam, but the cavity remains sealed so the moisture created while cooking remains in the oven. Cooking temperatures may be 25° less and cooking times may be 25% faster.
Reheat		80–200°C	•	For foods typically reheated in an oven or microwave. Steam and hot air gently rehydrate the food.
Gourmet	—	—		Use to prepare specified foods, fresh, refrigerated, or frozen. Select the food and desired doneness, and the sensor adjusts time, temperature, and humidity so no baking instructions are required. Preset temperature and range are dependent on food and desired doneness.

Oven Operation

OVEN RACK POSITION

The oven racks can be placed in any of the four positions labeled on the right front face of the convection steam oven. Refer to the illustration below.



Rack position

Cooking Modes

GOURMET

Use Gourmet to prepare any of the foods listed below, fresh or refrigerated. Select the food and desired doneness, and the unit adjusts time, temperature, and humidity so no baking instructions are required.

FOOD

- Vegetables
- Meat
- Poultry
- Potatoes
- Fresh Pizza
- One Dish Meals
- Side Dishes
- Fish
- Eggs
- Baked Goods
- Grains
- Fruit
- Yogurt
- Desserts


Setting Gourmet:

- 1 Touch **G**.
- 2 Use **<** and **>** to select the desired food.
- 3 Touch **←**.
- 4 Follow instructions on the display.
- 5 Touch **←**.






The unit will start 20 seconds after the last key touch. To start the mode immediately, use **<** and **>** to select Start Operation, then touch **←**.







## Favorites

Commonly used cooking modes or foods can be saved in the system for easy access through the  function. Up to 24 favorites can be stored at a time.





### Creating a Favorite:

- 1 Select the desired food and doneness or cooking mode and temperature.
- 2 Before the cooking mode starts, touch .
- 3 Select an open file.
- 4 Touch .
- 5 Using  and , enter a name for the file.
- 6 Touch .

### Selecting a Favorite:

- 1 With the oven on, touch .
- 2 Use  and  to select the file to be used.
- 3 Touch .

## More Cooking Modes

Touch  to access additional Gourmet items and cooking modes. Use  and  to choose the option you want and touch .

MODE	USES
Recipes	Allows the user to store individual cooking modes and temperatures or cooking sequences used to prepare custom foods. Up to 24 different user recipes can be stored in the system for easy access.
More Gourmet	Use to prepare specified foods; fresh, refrigerated or frozen. Select the food and desired doneness and the sensor adjusts time, temperature, and humidity so no instructions are required. Preset temperature and range are dependent on food and desired doneness.
Auto Steam Bake	By heating with steam first, then using convection heat to finish baking, baked goods acquire a tender interior and an exterior with natural shine, without the need for an egg wash. Use for breads, buns, cakes, and pastries whether fresh, par-baked, or frozen. Do not preheat.
Slow Roast	Use to keep meats tender by slow roasting. Insert temperature probe into the prepared meat, select a Slow Roast setting and completion time.
Auto Reheat	Reheat mode uses steam and hot air to rehydrate food gently. Use to reheat any food you would have reheated in the oven, range, or microwave.
Spa	Spa uses combinations of gentle convection and steam heat to warm towels, wraps or stones for use in massages or relaxation.
Sanitize	Cleanse uses steam to clean baby bottles and canning jars and is faster and safer than conventional methods.
Keep Warm	Keep Warm uses a combination of convection and steam heat to keep foods warm.








## Care Recommendations

### DESCALE

Descale lasts approximately 45 minutes. Depending on water conditions, the oven may need to be descaled every 6–18 months. When the oven needs to be descaled, “Boiler scaled up—please descale” appears on the display. The duration between notifications is based on the water hardness specified in user settings. To adjust water hardness levels, refer to page 5.

Use only Durgol® Swiss Steamer descaling solution and follow the manufacturer's instructions. Durgol® can be ordered online at [subzerowolfstore.com](http://subzerowolfstore.com).

### Setting Descale:

- 1 With the oven off, touch .
- 2 Use  and  to select Descale, then touch . “Add 1 pt (0.5 L) descaler—and touch ” appears on the display.
- 3 Touch  and remove the water tank from the unit.
- 4 Pour the entire Durgol® Swiss Steamer descaling solution into the tank.
- 4 Install the tank and touch .
- 5 After approximately 30 minutes, “Pour away descaler—Add 2 pt (1 L) water” appears on the display. Remove the water tank, turn on the sink faucet and pour the descaler down the drain.

### ▲ CAUTION

Failure to dilute descaling solution before discarding may discolor sink and drain.

- 6 Fill the tank with warm tap water and install the tank. “Descale appliance—1st rinsing cycle” appears on the display. After approximately 45 minutes, “Pour away water—Descaling completed” appears on the display.
- 7 Depending on the level of soil in the rinse water, the oven determines whether additional rinse cycles are necessary. Follow instructions on the display.
- 8 Once the rinse cycles are complete, remove, empty, and dry the water tank. Wipe all stainless steel surfaces.

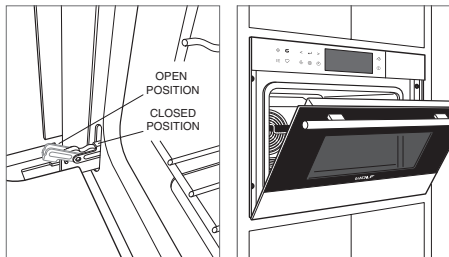
Care Recommendations

OVEN DOOR REMOVAL

The oven door can be removed for a thorough cleaning.

To remove, open the oven door completely. Rotate both hinge latches forward to the open position. Close the door to the at-rest position, then lift up and out. Refer to the illustrations below.

To reinstall, insert door hinges into the frame openings. Open the oven door completely and rotate both hinge latches back to the closed position.

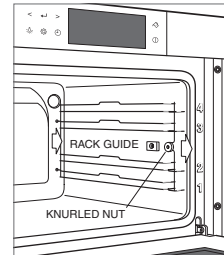


Oven door hinge latch

Door at-rest position

RACK GUIDE REMOVAL

To remove rack guides, unscrew the knurled nut on the front of the rack guide. Pull the rack guide to the side of the threaded stud and remove from the front. Refer to the illustration below.



Rack guide removal

Care Recommendations

CLEANING

<b>Stainless steel</b>	Use a nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing chamois. Always follow the grain of stainless steel.
<b>Door front</b>	Spray glass cleaner on a cloth to clean.
<b>Control panel</b>	Use a spray degreaser to remove fingerprints and food soil. Spray on a cloth before wiping panel. Do not spray cleaners directly on the control panel.
<b>Interior</b>	For general cleaning, initiate Steam mode at 80°C for 30 minutes. This will loosen fat and cooking debris from the oven. Turn the oven off and wipe the interior with a cloth. Use a damp cloth and lemon juice to wipe away water and blue tarnish spots. Do not use a steam cleaner.
<b>Oven racks and rack guides</b>	Oven racks and rack guides can be cleaned in the dishwasher.
<b>Stainless steel pans</b>	The solid and perforated stainless steel pans can be cleaned in the dishwasher.
<b>Water tank</b>	Water marks and calcium build-up can be removed using a standard descaler. Do not clean the water tank in the dishwasher.
<b>Temperature probe</b>	Wipe with a cloth and water. Mild detergent may be used for tough stains. Do not submerge the probe in water or clean in the dishwasher.

Troubleshooting

OPERATION

Oven does not operate.

- Verify power is on.
- Verify electrical power to oven and home circuit breaker is on.

Oven temperature issue.

- Contact your authorized Wolf dealer.

Illumination is not working.

- The light bulb is defective, call Wolf Factory Certified Service.

Oven starts making noise during operation.

- The oven may emit switching and pumping sounds during operation. These sounds are normal.

Oven pans are difficult to remove.

- Some combinations of heat, moisture, and food placement may cause the oven pans to warp, pans will return to their original shape when cool.

“Do not remove water tank” appears on the display.

- Water in the boiler is not pumped off until the water temperature drops below 80°C.

“Boiler scaled up, please descale!” appears on the display.

- Descale the oven. Refer to page 9.

“Appliance blocked, descaling necessary” appears on the display.

- Descale the oven. Refer to page 9. If the message does not disappear after descaling, 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 of this guide.

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 convección con vapor
- 5 Funcionamiento de los hornos de convección con vapor
- 9 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.

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

### INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO

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

## Nota importante:

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

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

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

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

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Este horno ha sido diseñado para cumplir con estándares reconocidos en las regulaciones sobre tecnología y seguridad, y ha sido creado para que se utilice en el hogar en la preparación de alimentos. No está diseñado para que sea utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas con falta de experiencia y conocimientos, a menos que cuenten con la supervisión adecuada o a menos que una persona responsable de su seguridad les proporcione las instrucciones necesarias para utilizarlo. Es imprescindible utilizarlo de la manera correcta para evitar que se produzcan daños o accidentes.

La instalación y la conexión a un suministro eléctrico debe ser realizada por un electricista cualificado siguiendo las instrucciones de instalación que se proporcionan.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, llene el depósito de agua y lleve a cabo las tareas relacionadas que se especifican en la sección “Antes de su primer uso”.

Guarde esta guía como referencia en el futuro. Si vende el aparato o se lo da a otra persona, asegúrese de que entrega estas instrucciones junto con el aparato y junto con las instrucciones de instalación.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre debe seguir ciertas precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice manillares o pomos.
- Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cable ni el enchufe en agua ni en cualquier otro líquido.
- No deje el cable colgando sobre el borde de la mesa o encimera, ni deje que toque las superficies calientes.
- Es necesario realizar una estrecha supervisión cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- Es preciso supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

### **⚠ AVISO**

**Las zonas accesibles pueden calentarse durante su uso.  
Mantenga alejados a los niños pequeños.**

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de ocho años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o se les haya enseñado cómo utilizar el aparato de forma segura y hayan entendido los peligros que supone el uso del mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no pueden realizar las tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión.
- Utilice solamente el sensor de temperatura que se recomienda para este horno.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de encenderlo o de extraer alguna pieza.
- No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas 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 rompa.
- No ponga en funcionamiento ningún horno que tenga dañado el cable o el enchufe, ni lo ponga en funcionamiento después de que se haya producido algún fallo de funcionamiento o daño en el aparato. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o realicen los ajustes necesarios,
- Cuando utilice la rejilla del horno, coloque el extremo de la cruz extra hacia la parte trasera de la cavidad.
- Nunca utilice un limpiador de vapor para limpiar la máquina.

### **⚠ AVISO**

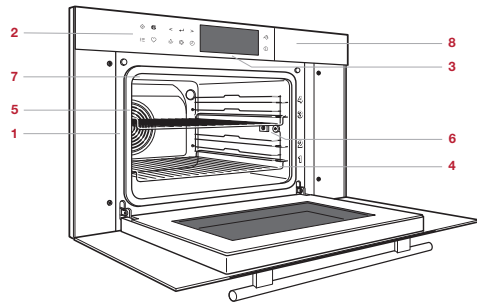
**El aparato y sus zonas accesibles pueden calentarse durante su uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos caloríficos. Mantenga alejados a los niños menores de ocho años, salvo que estén bajo supervisión permanente.**

- El incorrecto uso y manejo de los accesorios puede causar daños. No use cuchillos o cortadores circulares en la bandeja de hornear.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
- No lo utilice en el exterior.
- No lo coloque en o cerca de un quemador eléctrico o quemador de gas caliente, ni en un horno caliente.
- Extreme las precauciones cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otro tipo de líquido caliente.
- Primero, conecte el enchufe al aparato y, a continuación, enchufe el cable a la toma de corriente de la pared. Para desconectarlo, apague los controles y, a continuación, retire el enchufe de la toma de pared.
- No utilice el aparato para un uso diferente de aquel para el que ha sido diseñado.
- Guarde estas instrucciones.

## Características de los hornos de convección con vapor

### CARACTERÍSTICAS

1	Placa de datos del producto
2	Panel de mandos
3	Pantalla del panel de mandos
4	Bandejas de horno ajustables
5	Ventilador de convección
6	Receptáculo y sensor de temperatura
7	Luces halógenas
8	Puerta de acceso al tanque de agua



Horno de convección con vapor  
(se muestra el modelo ICBCSO30TM)

## 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 convección con vapor Wolf.

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

### MODELOS CON TIRADOR REPLEGABLE

En los modelos que disponen de un tirador replegable, este se extenderá automáticamente cuando se active el panel de control y se replegará cuando se apague la unidad y se haya enfriado hasta alcanzar una temperatura inferior a 80 °C.

#### ⚠ PRECAUCIÓN

No abra ni cierre el tirador replegable de manera manual.

## Panel de mandos

Utilice el panel de mandos para configurar los modos de cocción y acceder a todas las funciones del horno de convección con vapor y lograr así unos resultados excepcionales. El panel de mandos se bloqueará automáticamente tras quince minutos de inactividad. Toque cualquier mando para activar la pantalla.

## Configuración del usuario

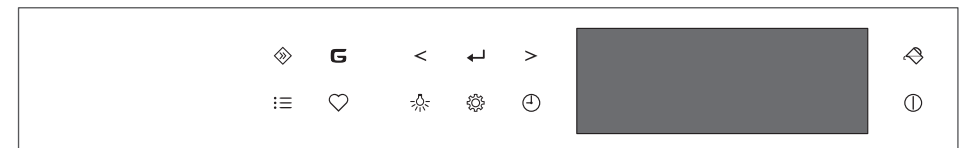
La configuración del usuario permite al usuario seleccionar sus preferencias para las opciones enumeradas en la siguiente tabla.

### CONFIGURACIÓN

Definir el idioma
Ajustar la pantalla
Configurar el reloj
Configurar las notificaciones
Descalcificar el aparato
Definir la dureza del agua
Definir el volumen
Establecer las funciones de asistencia
Configurar la temperatura
Establecer el bloqueo infantil
Visualizar la información del aparato
Modo demo
Comprobar conexión
Restaurar la configuración de fábrica

### Ajustar las configuraciones del usuario:

- 1 Con el horno encendido, pulse
- 2 Utilice < y > para seleccionar la configuración deseada.
- 3 Pulse
- 4 Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.
- 5 Pulse









Panel de mandos

## Funcionamiento del horno

### MODOS DE COCCIÓN




Seleccionar el modo de cocción:

- 1 Pulse .
- 2 Utilice  y  para seleccionar los modos de cocción deseados.
- 3 Pulse .
- 4 Consulte la información que aparece en la pantalla.
- 5 Pulse .

La unidad se iniciará una vez que hayan transcurrido 20 segundos desde que pulsó la última tecla. Para iniciar el modo inmediatamente, utilice las flechas para seleccionar "Start Operation" (Iniciar funcionamiento) y luego pulse .

### OPCIONES




Configurar la temperatura:

- 1 Utilice  y  para seleccionar la temperatura deseada.
- 2 Pulse .

Definir la duración:

El horno se calentará inmediatamente y se apagará tras la duración especificada. La luz del horno se encenderá tres minutos antes de la hora de finalización.




Si se utiliza el sensor de temperatura, el sensor omitirá la hora de apagado y apagará el horno cuando alcance la temperatura definida.

- 1 Utilice  y  para seleccionar la duración de cocción deseada.
- 2 Pulse .




Definir finalización:

La opción de definir finalización enciende y apaga el horno automáticamente a las horas especificadas. El horno permanecerá en espera hasta la hora de inicio que desee y se apagará a la hora de apagado pretendida. El reloj debe configurarse a la hora correcta para que el inicio programable funcione correctamente.

Si se utiliza el sensor de temperatura, el sensor omitirá la hora de apagado y apagará el horno cuando alcance la temperatura definida. Si no se alcanza la temperatura del sensor antes de la hora de apagado, no se ampliará el tiempo de funcionamiento.

- 1 Utilice  y  para seleccionar la hora de finalización deseada.
- 2 Pulse .

Definir la temperatura del sensor de alimentos:

- 1 Utilice  y  para seleccionar la temperatura del sensor deseada.
- 2 Pulse .

## Funcionamiento del horno


Antes de su uso, utilice la tira de prueba que se proporciona para determinar la dureza del agua. El horno está predeterminado para agua dura. Consulte la sección "Configuración del usuario" en la página 5 para ajustar la dureza del agua.

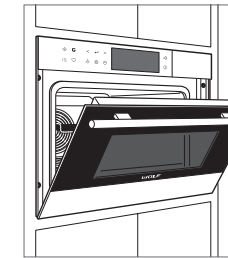
Realice los siguientes pasos para garantizar que se ha eliminado todo el aceite residual del proceso de fabricación.

Antes de su uso:

- 1 Limpie el horno con agua caliente y detergente suave.
- 2 Aclare y seque con un paño suave.
- 3 Encienda la ventilación de cocción. Es normal que aparezca un poco de humo y olor.
- 4 Llene e instale el tanque de agua.
- 5 Seleccione el modo de convección con vapor y ajuste la temperatura a 210°C. Caliente el horno (vacío) durante 30 minutos.

Después de cada uso:

- 1 Pulse . Para los modos que utilicen vapor, no extraiga el depósito de agua hasta que el mensaje "WATER IS BEING PUMPED OFF" (El agua se está bombeando) desaparezca de la pantalla.
- 2 Abra la puerta hasta que se encuentre en la posición de descanso y deje que el horno se enfríe. Observe la siguiente ilustración.
- 3 Una vez que se haya enfriado, seque el interior.
- 4 Cierre la puerta.




Puerta en la posición de descanso



## Funcionamiento del horno

### DEPÓSITO DE AGUA

Pulse  para retirar el depósito de agua.





El depósito de agua contiene suficiente agua para proporcionar 1 hora y media de vapor continuo, lo que normalmente es suficiente para 4 o 5 sesiones de cocción. Utilice agua del grifo fría y fresca. No utilice agua desmineralizada, filtrada ni destilada.





Cuando el horno está apagado, el agua se bombea de nuevo al tanque una vez que la temperatura del agua está por debajo de 80°C. Si es necesario llenar el tanque durante el proceso de cocción, limite la cantidad de agua a menos de dos tazas para evitar que se produzca un desbordamiento cuando el agua vuelva al tanque.

### TEMPORIZADOR

Puede programar el temporizador para un máximo de 9 horas y 59 minutos. Cuando haya programado el temporizador, el cronómetro aparecerá en la pantalla. El temporizador es independiente del horno. Programar el temporizador no afecta a la hora de funcionamiento ni a la de apagado.

Programar la hora:

- 1 Pulse .
- 2 Utilice  y  para establecer la duración deseada.
- 3 Pulse .

Para ajustar el temporizador, utilice  y  para establecer la duración. Para cancelar el temporizador, utilice  para reducir la duración a 0, y luego pulse .

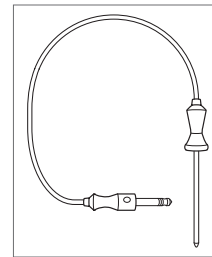
## Funcionamiento del horno

### SENSOR DE TEMPERATURA

Utilice solamente la sonda de temperatura negra enviada con este aparato. Observe la siguiente ilustración. El sensor de temperatura mide la temperatura interna de la comida durante su cocción. Puede utilizarse con todos los modos de cocción, excepto con el modo More Gourmet. Cuando el sensor de temperatura esté instalado, se mostrará la temperatura del sensor actual.








#### ⚠ PRECAUCIÓN




Utilice solamente el sensor enviado con este horno.  
No utilice un sensor de cualquier otro aparato.



Sensor de temperatura

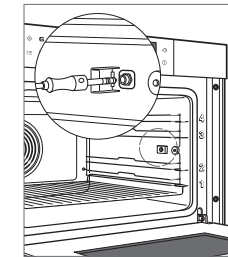
### Controles de configuración:

- 1 Coloque el sensor en la parte más gruesa de la comida.
- 2 Coloque la comida en el horno e introduzca el conector en el receptáculo. Observe la siguiente ilustración.
- 3 Seleccione el modo de cocción deseado.
- 4 Pulse .
- 5 Utilice  y  para seleccionar la temperatura del sensor de alimentos deseada.
- 6 Pulse .
- 7 Utilice  y  para seleccionar la temperatura del sensor deseada.
- 8 Pulse .

El punto definido de la temperatura del sensor aparecerá en la pantalla encima del icono. Para ajustar la temperatura del sensor, seleccione "Set Food Probe Temp" (Definir la temperatura del sensor de alimentos), utilice  y  para seleccionar la temperatura deseada, y luego pulse .

#### ⚠ PRECAUCIÓN

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



Receptáculo para sensor de temperatura

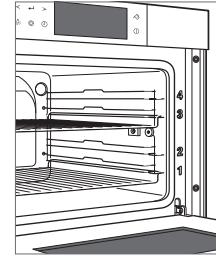
Modos de cocción

MODO	INDICADOR	COCINA	SENSOR	USOS
Vapor		30–100 °C	•	Para alimentos que se suelen hervir y aquellos que es mejor manipular cuidadosamente como marisco, verduras y arroz.
Convección		30–230 °C	•	Para alimentos que es mejor cocinar con un dorado uniforme, como pollo, patatas, galletas y asados. El ventilador de convección distribuye el calor de manera uniforme para obtener un dorado uniforme. Las temperaturas de cocción pueden ser 25° inferiores y los tiempos de cocción un 25 % más rápidos.
Convección con vapor		80–230 °C	•	Para cocinar alimentos que desea que queden tiernos por dentro y tostados o crujientes por fuera. El vapor, junto con el ventilador de convección, transfiere la energía a los alimentos de forma más eficiente, lo que ayuda a que conserven la humedad. Las temperaturas de cocción pueden ser 25° inferiores y los tiempos de cocción un 25 % más rápidos.
Convección con humedad		30–230 °C	•	Para alimentos que ya tienen suficiente humedad, como pasteles, guisados, platos elaborados con granos y lasaña. El horno no produce vapor, pero la cavidad se mantiene sellada de forma que la humedad creada durante la cocción permanezca en el horno. Las temperaturas de cocción pueden ser 25° inferiores y los tiempos de cocción un 25 % más rápidos.
Recalentar		80–200 °C	•	Para alimentos que se suelen recalentar en un horno o microondas. El vapor y el aire caliente rehidratan suavemente los alimentos.
Gourmet	—	—		Use este modo para preparar alimentos específicos, frescos, refrigerados o congelados. Seleccione los alimentos y el punto de cocción deseado, y el sensor ajustará el tiempo, la temperatura y la humedad necesarios, por lo que no necesitará consultar las instrucciones de horneado. El rango y la temperatura predeterminados dependen de los alimentos y del punto de cocción deseado.

Funcionamiento del horno

POSICIÓN DE LAS REJILLAS DEL HORNO

Las rejillas del horno pueden colocarse en cualquiera de las cuatro posiciones que aparecen en las etiquetas de la parte frontal derecha del horno de convección con vapor. Observe la siguiente ilustración.



Posición de las rejillas

Modos de cocción

GOURMET

Utilice el modo Gourmet para preparar cualquiera de los alimentos que se especifican a continuación, frescos o refrigerados. Seleccione los alimentos y el punto de cocción deseado, y la unidad ajustará el tiempo, la temperatura y la humedad necesarios, por lo que no necesitará consultar las instrucciones de horneado.

ALIMENTO

- Verduras
- Carne
- Aves de corral
- Patatas
- Pizza fresca
- Comidas de un plato
- Guarniciones
- Pescado
- Huevos
- Repostería
- Granos
- Fruta
- Yogur
- Postres

Configurar el modo Gourmet:

- 1 Pulse **G**.
- 2 Utilice **< y >** para seleccionar el alimento deseado.
- 3 Pulse **↵**.
- 4 Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.
- 5 Pulse **↵**.

La unidad se iniciará una vez que hayan transcurrido 20 segundos desde que pulsó la última tecla. Para iniciar el modo inmediatamente, utilice **< y >** para seleccionar "Start Operation" (Iniciar funcionamiento) y luego pulse **↵**.

## Favoritos

Los alimentos o modos de cocción más utilizados pueden guardarse en el sistema para acceder fácilmente a ellos a través de la función . Pueden almacenarse hasta 24 favoritos a la vez.

### Crear un favorito:

- 1 Seleccione el alimento y el punto de cocción deseados o el modo de cocción y la temperatura.
- 2 Antes de que se inicie el modo de cocción, pulse .
- 3 Seleccione un archivo abierto.
- 4 Pulse .
- 5 Utilice , para introducir un nombre para el archivo.
- 6 Pulse .

### Seleccionar un favorito:

- 1 Con el horno encendido, pulse .
- 2 Utilice para seleccionar el archivo que desea utilizar.
- 3 Pulse .

## Más modos de cocción

Pulse para acceder a otros modos de cocción y elementos Gourmet. Utilice para seleccionar la opción deseada y pulse .

MODO	USOS
Recetas	Permite al usuario guardar modos de cocción y temperaturas individuales o secuencias de cocción utilizadas para preparar comidas personalizadas. En el sistema pueden almacenarse hasta 24 recetas diferentes del usuario para un fácil acceso.
More Gourmet	Use este modo para preparar alimentos específicos; frescos, refrigerados o congelados. Seleccione los alimentos y el punto de cocción deseado y el sensor ajustará el tiempo, la temperatura y la humedad necesarios, por lo que no necesitará consultar las instrucciones. El rango y la temperatura predeterminados dependen de los alimentos y del punto de cocción deseado.
Horneado automático con vapor	Calentar los alimentos con vapor primero, y usar a continuación calor por convección para acabar el horneado, hace que los alimentos horneados queden tiernos por dentro y adquieran un brillo natural por fuera, lo que hace que no sea necesario barnizarlos con huevo. Utilice este modo para hornear pan, bollos, tartas y pasteles tanto si son frescos como si son precocinados o congelados. No precaliente el horno.
Slow Roast	Utilice el modo de asado lento para que las carnes se mantengan tiernas asándolas lentamente. Introduzca el sensor de temperatura en la carne que ha preparado, seleccione la configuración Slow Roast y la hora de finalización.
Auto Reheat	El modo recalentar utiliza vapor y aire caliente para rehidratar los alimentos ligeramente. Utilícelo para recalentar los alimentos que recalentaría en su horno, cocina o microondas.
Spa	El modo Spa utiliza combinaciones de convección suave y vapor para calentar toallas, paños de cocina o piedras para su uso en masajes o momentos de relajación.
Sanitize	El modo de limpieza utiliza el vapor para limpiar biberones y botes de conserva, y es más rápido y seguro que los métodos convencionales.
Keep Warm	El modo Keep Warm utiliza una combinación de calor de convección y vapor para mantener los alimentos calientes.

## Recomendaciones de mantenimiento

### DESCALCIFICAR

La descalcificación dura aproximadamente 45 minutos. Dependiendo de las condiciones del agua, es posible que sea necesario descalcificar el horno cada 6-18 meses. Cuando sea necesario descalcificar el horno, en la pantalla aparecerá el mensaje "Boiler scaled up, please descale!" ("La caldera ha subido, descalcifíquela"). El tiempo que pase entre notificación y notificación depende de la dureza del agua que se especifique en la configuración del usuario. Para ajustar los niveles de dureza del agua, consulte la página 5.

Utilice únicamente la solución descalcificante Durgo® Swiss Steamer, y siga las instrucciones del fabricante. Puede pedir Durgo® en línea a través de [subzerowolfstore.com](http://subzerowolfstore.com).

### Configurar el modo Descalcificar:

- 1 Con el horno apagado, pulse .
- 2 Utilice para seleccionar "Descale" (Descalcificación), y luego pulse . A continuación, aparecerá en la pantalla el mensaje "Add 1 pt (0.5 L) descaler—and touch " ("Añada 0,5 l de descalcificador y pulse").
- 3 Pulse y retire el depósito de agua de la unidad.
- 4 Vierta toda la solución descalcificante Durgo® Swiss Steamer en el depósito.
- 4 Instale el depósito y pulse .
- 5 Cuando hayan transcurrido 30 minutos aproximadamente, aparecerá en la pantalla el mensaje "Pour away descaler—Add 2 pt (1 L) water" (Tire el descalcificador y añada 1 litro de agua). Extraiga el depósito, abra el grifo y tire el descalcificador por el desagüe.

### ⚠ PRECAUCIÓN

Si no disuelve la solución descalcificante antes de tirarla, es posible que decolore el fregadero y el tubo del desagüe.

- 6 Llene el depósito con agua templada del grifo y colóquelo en su sitio. A continuación aparecerá el mensaje "Descale appliance—1st rinsing cycle" (Descalcificar aparato, primer ciclo de lavado). Cuando hayan transcurrido 45 minutos aproximadamente, aparecerá en la pantalla el mensaje "Pour away water—Descaling completed" (Tire el agua. Descalcificación completada).
- 7 Dependiendo del nivel de arena que haya en el agua, el horno determinará si es necesario realizar ciclos de lavado adicionales. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.
- 8 Cuando los ciclos de lavado se hayan completado, extraiga, vacíe y seque el depósito de agua y, a continuación, limpie todas las superficies de acero inoxidable.

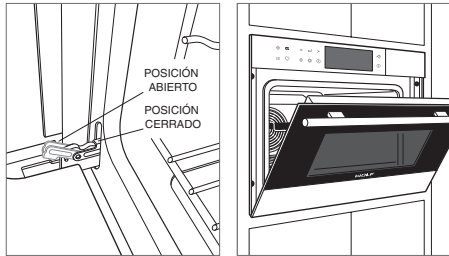
Recomendaciones de mantenimiento

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

La puerta del horno se puede extraer si desea realizar una limpieza a fondo.

Para extraerla, abra la puerta completamente. Gire los pasadores de las bisagras hacia adelante hasta la posición abierta. Cierre la puerta hasta la posición de descanso y, a continuación, tire hacia arriba y hacia fuera. Observe las siguientes ilustraciones.

Para instalarla de nuevo, inserte las bisagras de la puerta en las aperturas del marco. Abra la puerta del horno completamente y gire los pasadores de las bisagras hacia adelante hasta la posición cerrada.

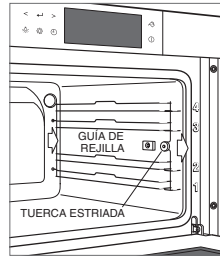


Pasador de la bisagra de la puerta del horno

Puerta en la posición de descanso

EXTRACCIÓN DE LAS GUÍAS DE REJILLA

Para extraer las guía de la rejilla, desatornille la tuerca estriada de la parte delantera de la guía de la rejilla. Tire de la guía de la rejilla hacia el lado de los montantes roscados y extráigala desde la parte delantera. Observe la siguiente ilustración.



Extracción de las guías de las rejillas

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.
Puerta delantera	Pulverice el limpiacristales en un paño para su limpieza.
Panel de mandos	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 el panel. No aplique los limpiadores directamente sobre el panel de control.
Interior	Para una limpieza general, ponga el modo de vapor a 80°C durante 30 minutos. Esto permitirá limpiar la grasa y los restos de la cocción. Apague el horno y limpie el interior con un paño. Utilice un paño húmedo y zumo de limón para limpiar el agua y los puntos azules empañados. No utilice un limpiador de vapor.
Rejillas del horno y guías de la rejilla	Las guías de las rejillas y las rejillas del horno pueden limpiarse en el lavaplatos.
Recipientes de acero inoxidable	Los recipientes perforados y sólidos de acero inoxidable pueden limpiarse en el lavavajillas.
Tanque de agua	Las marcas de agua y el calcio acumulado se pueden limpiar utilizando un descalcificador común. No introduzca el tanque de agua en el lavavajillas.
Sensor de temperatura	Limpie con un paño y agua. Puede utilizarse un detergente suave para las manchas difíciles. No introduzca el sensor en el agua ni lo limpie en el lavavajillas.

## Localización y solución de problemas

### FUNCIONAMIENTO

#### El horno no funciona.

- Compruebe si está encendido.
- Compruebe la red eléctrica del horno y asegúrese de que los fusibles no están fundidos.

#### Problemas con la temperatura del horno.

- Póngase en contacto con su distribuidor local de Wolf.

#### La iluminación no funciona.

- La bombilla está defectuosa, llame al servicio técnico de Wolf autorizado.

#### El horno comienza a hacer ruido durante su funcionamiento.

- El horno puede emitir sonidos provenientes de la bomba y del conmutador durante su funcionamiento. Estos sonidos son normales.

#### Es difícil extraer las bandejas del horno.

- Ciertas combinaciones de calor, humedad y la colocación de los alimentos pueden hacer que las bandejas del horno se deformen, pero volverán a su posición original cuando se enfríen.

#### En la pantalla aparece "Do not remove water tank" (No extraer el depósito de agua).

- El agua de la caldera no se vaciará hasta que la temperatura del agua esté por debajo de 80°C.

#### Aparece en la pantalla el mensaje 'Boiler scaled up, please descale!' ('La caldera ha subido, descalcifíquela').

- Descalcifique el horno. Consulte la página 9.

#### Aparece el mensaje "Appliance blocked, descaling necessary" (Aparato bloqueado, es necesario realizar la descalcificación).

- Descalcifique el horno. Consulte la página 9. Si el mensaje no desaparece después de haber realizado la descalcificación, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de Wolf certificado.

## 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 de esta guía.

## 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 menos de 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 du four convection vapeur
- 5 Fonctionnement du four convection vapeur
- 9 Consignes d'entretien
- 11 Dépistage des pannes
- 11 Garantie Wolf

## Entretien par le client

Le numéro de modèle et le numéro de série figurent sur la plaque des caractéristiques du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la page 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.

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

### 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, notamment :

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

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

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

## MESURES DE SÉCURITÉ

Ce four a été construit pour répondre à des normes technologiques et à des réglementations de sécurité reconnues et est conçu pour une utilisation domestique à des fins de préparation d'aliments. Il n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises, sauf en cas de surveillance ou en cas d'instruction concernant l'usage de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une utilisation correcte est essentielle pour éviter les dommages ou les accidents.

L'installation et la connexion à une alimentation électrique doivent être assurées par un électricien qualifié conformément aux instructions d'installation fournies.

Avant sa première utilisation, veuillez remplir le réservoir d'eau et effectuer les tâches en rapport telles qu'indiquées dans la section 'Avant utilisation'.

Veuillez conserver ce guide pour toute future référence. Si vous vendez l'appareil ou si vous le transmettez à un tiers, assurez-vous que ces instructions accompagnent l'appareil, de même que les instructions pour son installation.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours certaines précautions de sécurité fondamentales, y compris les consignes suivantes :

- Lisez toutes les consignes.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- N'immergez pas le cordon électrique ou la prise dans l'eau ou autre liquide afin d'éviter les chocs électriques.
- Ne laissez pas pendre le cordon de la table ou du plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
- Assurez toujours la supervision des enfants lorsqu'ils utilisent un appareil ménager ou s'ils sont à proximité de celui-ci.
- Les enfants en bas âge doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ménager.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

**Les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Gardez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.**

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises, à condition qu'ils soient étroitement surveillés et qu'ils aient reçu des consignes concernant l'usage sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques. 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.
- N'utilisez que la sonde à cœur recommandée pour ce four.
- Débranchez le four lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de retirer ou d'ajouter des pièces.
- 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.
- Ne faites pas fonctionner un appareil ménager dont le cordon électrique ou la prise est endommagé(e) ou après qu'il ait mal fonctionné ou qu'il ait été endommagé. Amenez l'appareil au service d'entretien le plus proche pour qu'il puisse y être examiné, réparé ou réglé.
- Lorsque vous utilisez la grille du four, placez la traverse supplémentaire vers l'arrière de la cavité du four.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à la vapeur pour nettoyer l'appareil.

### ⚠ AVERTISSEMENT

**L'appareil ménager et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Prendre des 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.**

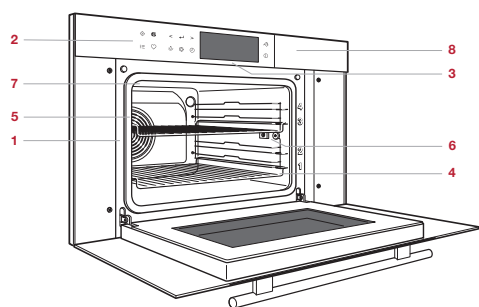
- Une mauvaise manipulation et un mauvais emploi des accessoires pourraient provoquer des dommages. N'utilisez pas de couteaux, ni de roulettes à pizza sur le plat du four.
- L'utilisation de pièces accessoires n'est pas recommandée par le fabricant de l'appareil et peut entraîner des blessures.
- N'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ni dans un four chaud.
- Faites très attention en déplaçant un appareil ménager contenant de l'huile chaude ou d'autre liquides chauds.
- Branchez toujours la prise sur l'appareil en premier avant de brancher le cordon à une prise électrique. Pour déconnecter, placez toutes les commandes sur « off » avant de débrancher de la prise électrique.
- N'utilisez pas l'appareil pour toute autre fonction que celle pour laquelle il est prévu.
- Conservez ces consignes.



## Caractéristiques du four convection vapeur

### CARACTERISTIQUES

- |   |  |
|---|--|
| 1 | Plaque des caractéristiques du produit |
| 2 | Panneau de commande                    |
| 3 | Écran du panneau de commande           |
| 4 | Grilles du four réglables              |
| 5 | Ventilateur de convection              |
| 6 | Prise de la sonde à cœur               |
| 7 | Eclairage halogène                     |
| 8 | Porte d'accès au réservoir d'eau       |



Four convection vapeur (modèle ICBCSO30TM illustré)

## Pour vous lancer

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

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

### MODÈLES AVEC POIGNÉE ESCAMOTABLE

Pour les modèles dotés d'une poignée escamotable, celle-ci va sortir automatiquement lorsque le panneau de commande est activé et se rétractera lorsque l'appareil sera désactivé et lorsque la température passera au-dessous de 80 °C.

#### ▲ MISE EN GARDE

N'essayez pas d'ouvrir ou de fermer la poignée escamotable manuellement.

## Panneau de commande

Utilisez le panneau de commande pour régler les modes de cuisson et accéder à toutes les caractéristiques de votre four convection vapeur pour obtenir des résultats exceptionnels. Le panneau de commande va se désactiver au bout de 15 minutes d'inactivité. Effleurez n'importe quelle commande pour activer l'écran.




## Options utilisateur

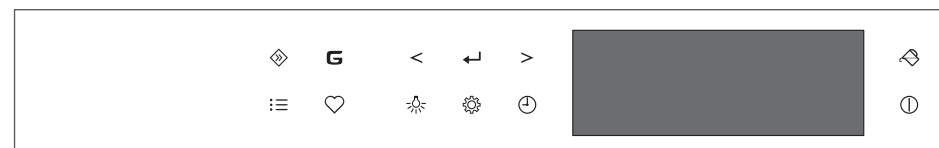
Les options utilisateur permettent à l'utilisateur de sélectionner les préférences répertoriées dans le tableau ci-après

### RÉGLAGE

Réglage de la langue
Ajustement de l'écran
Réglage horloge
Configuration des messages
Détartrage de l'appareil
Réglage de la dureté de l'eau
Réglage du volume
Réglage des fonctions d'aide
Configuration des températures
Réglage de la sécurité enfant
Affichage des informations relatives à l'appareil
Mode démo
Vérification de la connexion
Reconfiguration aux réglages d'usine

### Réglage des options utilisateur :

- 1 Avec le four activé, appuyez sur .
- 2 Utilisez < et > pour sélectionner le réglage voulu.
- 3 Effleurez la touche .
- 4 Suivez les consignes affichées.
- 5 Effleurez la touche .







Panneau de commande

## Fonctionnement du four

### MODES DE CUISSON


Choix du mode de cuisson :

- 1 Effleurez la touche .
- 2 Utilisez < et > pour sélectionner le mode de cuisson voulu.
- 3 Effleurez la touche .
- 4 Lisez les informations affichées.
- 5 Effleurez la touche .

L'appareil sera activé 20 secondes après avoir effleuré la dernière touche. Pour lancer le mode immédiatement, utilisez les flèches pour sélectionner Démarrer, puis effleurez la touche .

### OPTIONS


Réglage de la température :

- 1 Utilisez < et > pour sélectionner la température voulue.
- 2 Effleurez la touche .

Réglage de la durée de cuisson :

Le four commence à chauffer immédiatement et s'éteint au bout d'une durée déterminée. L'éclairage du four s'allume trois minutes avant la fin du temps prévu.


Si la sonde à cœur est utilisée, la sonde a priorité sur l'heure d'arrêt de cuisson et elle éteint le four lorsque la température réglée avec la sonde est atteinte.

- 1 Utilisez < et > pour sélectionner le temps de cuisson voulu.
- 2 Effleurez la touche .


Réglage de la fin de la cuisson :

La fonction de réglage de la fin de la cuisson 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. L'horloge doit être réglée à l'heure correcte pour que la mise en marche différée marche correctement.

Si la sonde à cœur est utilisée, la sonde a priorité sur l'heure d'arrêt de cuisson et elle éteint le four lorsque la température réglée avec la sonde est atteinte. Si la température réglée avec la sonde à cœur n'est pas atteinte avant l'heure d'arrêt, le temps de cuisson ne sera pas prolongé.

- 1 Utilisez < et > pour sélectionner l'heure de la fin de la cuisson désirée.
- 2 Effleurez la touche .

Réglage de la température de la sonde à cœur :

- 1 Utilisez < et > pour sélectionner la température de la sonde voulue.
- 2 Effleurez la touche .

## Fonctionnement du four


Avant de l'utiliser, servez-vous de la bande de test pour établir la dureté de l'eau. Par défaut le four est réglé pour une eau dure. Reportez-vous aux options utilisateur en page 5 pour régler la dureté.

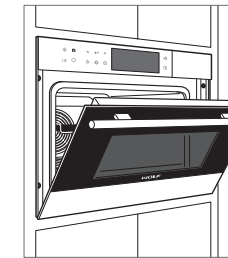
Procédez comme indiqué ci-dessous pour garantir que toutes les huiles résiduelles issues du processus de fabrication ont été retirées.

Avant utilisation :

- 1 Nettoyez minutieusement le four avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- 2 Ensuite, rincez-le et séchez-le à l'aide d'un torchon doux.
- 3 Activez la ventilation. Il est possible que vous remarquiez de la fumée et une odeur. Ceci est tout à fait normal.
- 4 Remplissez le réservoir et installez-le.
- 5 Choisissez le mode Cuisson convection vapeur et réglez la température à 210°C. Chauffez le four (à vide) pendant 30 minutes.

Après chaque utilisation :

- 1 Effleurez la touche . Pour les modes qui utilisent la vapeur, ne retirez pas le réservoir d'eau tant que le message « EAU EN COURS DE POMPAGE » est affiché.
- 2 Ouvrez la porte en position « repos » et laissez refroidir. Reportez-vous à l'illustration ci-après.
- 3 Une fois refroidi, essuyez l'intérieur du four pour le sécher.
- 4 Fermez la porte.



Position « repos » de la porte de four

## Fonctionnement du four

### RÉSERVOIR D'EAU

Effleurez la touche  pour retirer le réservoir d'eau.

Le réservoir d'eau contient suffisamment d'eau pour assurer 1 heure et demi de vapeur en continu, ce qui suffit généralement pour 4 à 5 séances de cuisson.

Utilisez de l'eau fraîche du robinet. N'utilisez pas de l'eau déminéralisée, filtrée ou distillée.

Lorsque le four est éteint, l'eau est pompée dans le réservoir une fois la température de l'eau inférieure à 80 °C.


Si le réservoir doit être rempli pendant la cuisson, limitez la quantité d'eau à moins de deux tasses pour éviter tout débordement lorsque l'eau est pompée dans le réservoir.

### MINUTERIE

La minuterie peut être programmée pour une durée maximale de 9 heures 59 minutes. Une fois que vous avez réglé la minuterie, le compte à rebours est affiché. 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 la touche .
- 2 Utilisez < et > pour régler la durée de cuisson voulue.
- 3 Effleurez la touche .

Pour régler la minuterie, utilisez < et > pour modifier la durée. Pour annuler la minuterie, utilisez < pour ramener la durée à 0, puis effleurez .

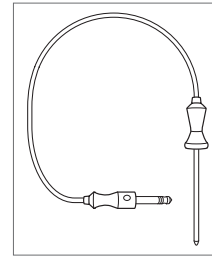
## Fonctionnement du four

### SONDE À CŒUR

N'utilisez que la sonde à cœur noire fournie avec cet appareil. Reportez-vous à l'illustration ci-après. La sonde à cœur mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Elle peut être utilisée pour tous les modes de cuisson, sauf More Gourmet. Lorsque la sonde à cœur est installée, la température actuelle de la sonde à cœur sera affichée.




#### ▲ MISE EN GARDE


N'utilisez que la sonde à cœur fournie avec ce four.  
N'utilisez pas de sonde à cœur provenant d'un autre appareil.



Sonde à cœur

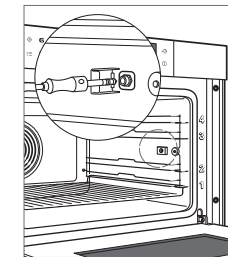
#### Réglage des commandes :

- 1 Enfoncez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment.
- 2 Mettez l'aliment dans le four et branchez le connecteur dans la prise. Reportez-vous à l'illustration ci-après.
- 3 Sélectionnez la température de cuisson voulue.
- 4 Effleurez la touche .
- 5 Utilisez < et > pour sélectionner la température de la sonde voulue.
- 6 Effleurez la touche .
- 7 Utilisez < et > pour sélectionner la température de la sonde voulue.
- 8 Effleurez la touche .

La température programmée de la sonde s'affiche au-dessus de l'icône. Pour régler la température de la sonde, sélectionnez Réglage de la température de la sonde à cœur, utilisez < et > pour sélectionner la température voulue, puis effleurez .






#### ▲ MISE EN GARDE

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



Prise de la sonde

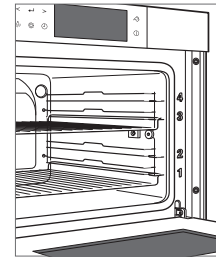
Modes de cuisson

MODE	VOYANT	PLAGE DE TEMPÉRATURES	SONDE	USAGES
Vapeur		30 – 100 °C	•	Pour les aliments qui sont normalement bouillis et ceux qu'il vaut mieux manipuler délicatement comme les fruits de mer, les légumes et le riz.
Convection		30 – 230 °C	•	Pour les aliments qu'il vaut mieux dorer régulièrement comme les volailles, les pommes de terre, les biscuits et les rôtis. Le ventilateur de convection distribue la chaleur uniformément et permet de dorer uniformément. Les températures de cuisson peuvent être baissées de 25 ° et le temps de cuisson peut être réduit de 25 %.
Convection vapeur		80 – 230 °C	•	Pour les aliments qui sont tendres à l'intérieur et rôtis ou croustillants à l'extérieur. La vapeur, de concert avec le ventilateur de convection, transfère l'énergie aux aliments de manière plus efficace et leur permet de rester plus juteux. Les températures de cuisson peuvent être baissées de 25 ° et le temps de cuisson peut être réduit de 25 %.
Convection humide		30 – 230 °C	•	Pour les aliments avec une teneur en humidité suffisante comme les gâteaux, les plats en casserole, les plats composés de céréales et les lasagnes. Le four ne produit pas de vapeur, mais la cavité reste hermétique de telle sorte que l'humidité dégagée pendant la cuisson reste dans le four. Les températures de cuisson peuvent être baissées de 25 ° et le temps de cuisson peut être réduit de 25 %.
Réchauffage		80 – 200 °C	•	Pour les aliments qui sont normalement réchauffés dans un four ou dans un micro-ondes. La vapeur et l'air chaud permettent de réhydrater les aliments en douceur.
Gourmet	—	—		À utiliser pour préparer des aliments spécifiques, frais, réfrigérés ou surgelés. Sélectionnez l'aliment et la cuisson souhaités et le capteur règle la durée, la température et l'humidité de sorte que les consignes de cuisson ne sont pas nécessaires. Les températures et les intervalles prédéfinis dépendent des aliments et de la cuisson souhaitée.

Fonctionnement du four

POSITION DE LA GRILLE DU FOUR

Les grilles du four peuvent être placées dans l'une des quatre positions indiquées sur la face avant droite du four convection vapeur. Reportez-vous à l'illustration ci-après.



Position de la grille

Modes de cuisson

GOURMET

Utilisez le mode Gourmet pour préparer les aliments énumérés ci-dessous, frais ou réfrigérés. Sélectionnez l'aliment et la cuisson souhaités et l'appareil règle la durée, la température et l'humidité de sorte que les consignes de cuisson ne sont pas nécessaires.

ALIMENT

- Légumes
- Viande
- Volaille
- Pommes de terre
- Pizza fraîche
- Plat unique
- Plat d'accompagnement
- Poisson
- Œufs
- Pâtisserie
- Céréales
- Fruits
- Yaourt
- Desserts

Option Gourmet :

- 1 Effleurez la touche **G**.
- 2 Utilisez **<** et **>** pour sélectionner les aliments désirés.
- 3 Effleurez la touche **↵**.
- 4 Suivez les consignes affichées.
- 5 Effleurez la touche **↵**.

L'appareil sera activé 20 secondes après avoir effleuré la dernière touche. Pour lancer le mode immédiatement, utilisez les flèches **<** et **>** pour sélectionner Démarrer, puis effleurez la touche **↵**.

## Favoris

Les modes de cuisson et les aliments les plus souvent utilisés peuvent être enregistrés dans le système pour faciliter l'accès par le biais de la fonction . Il est possible d'enregistrer jusqu'à 24 modes/aliments.

### Créer un favori:

- 1 Sélectionnez l'aliment désiré et comment il doit être cuit, y compris mode de cuisson et température.
- 2 Avant de lancer le mode de cuisson, effleurez .
- 3 Sélectionnez un fichier ouvert.
- 4 Effleurez la touche .
- 5 Avec et , saisissez un nom pour le fichier.
- 6 Effleurez la touche .

### Sélectionner un favori:

- 1 Avec le four activé, appuyez sur .
- 2 Utilisez et pour sélectionner le fichier à utiliser.
- 3 Effleurez la touche .

## Autres modes de cuisson

Effleurez la touche pour accéder à d'autres éléments et modes de cuisson Gourmet. Utilisez et pour choisir l'option que vous désirez et effleurez .

MODE	USAGES
<b>Recettes</b>	Permet à l'utilisateur d'enregistrer des modes de cuisson et des températures particulières ou des séquences de cuisson utilisées pour préparer des recettes particulières. Il est possible d'enregistrer jusqu'à 24 recettes dans le système pour y accéder facilement.
<b>More Gourmet</b>	À utiliser pour préparer des aliments spécifiques, frais, réfrigérés ou surgelés. Sélectionnez l'aliment et la cuisson souhaités et le capteur règle la durée, la température et l'humidité de sorte qu'il est inutile d'avoir des consignes. Les températures et les intervalles prédéfinis dépendent des aliments et de la cuisson souhaitée.
<b>Cuisson vapeur automatique</b>	En chauffant d'abord à la vapeur puis en utilisant la chaleur de convection pour terminer la cuisson, les produits de boulangerie et les pâtisseries présentent un cœur tendre et un extérieur luisant, sans avoir besoin d'une dorure à l'œuf. Utilisez ce mode pour les pains, brioches, gâteaux et pâtisseries, qu'ils soient frais, pré-cuits ou surgelés. Ne pas préchauffer.
<b>Rôti à cuisson lente</b>	Utilisez ce mode pour que les viandes restent tendres en rôtissant lentement. Insérez la sonde à cœur dans la viande préparée, sélectionnez le mode Rôti à cuisson lente et la durée de la cuisson.
<b>Réchauffage automatique</b>	Le mode de réchauffage utilise la vapeur et l'air chaud pour réhydrater les aliments en douceur. Utilisez ce mode pour réchauffer les aliments que vous auriez réchauffés au four, sur la cuisinière ou au four à micro-ondes.
<b>Spa</b>	Spa utilise les combinaisons d'une convection douce et de la chaleur vapeur pour chauffer les serviettes, les peignoirs ou les pièces pour les massages ou la relaxation.
<b>Désinfecter</b>	Le mode Purifier utilise la vapeur pour nettoyer les biberons et les bocaux de conserve. Il s'agit d'une méthode plus rapide et plus sûre que les méthodes conventionnelles.
<b>Conserver au chaud</b>	Le mode Conserver au chaud combine la chaleur de convection et de vapeur pour garder les aliments au chaud.

## Consignes d'entretien

### DÉTARTRAGE

Le détartrage dure 45 minutes environ. Selon la dureté de l'eau, le four peut devoir être détartré tous les 6 à 18 mois. Lorsque le four doit être détartré, le message 'Chauffe-eau entartré - veuillez détartrer' s'affichera. Les intervalles entre ces messages sont fonction de la dureté de l'eau précisée dans les options utilisateur. Pour régler la dureté de l'eau reportez-vous à la page 5.

Utilisez uniquement la solution détartrante Durgol® Swiss Steamer et respectez les consignes du fabricant. Durgol® peut être commandé en ligne sur le site [subzerowolfstore.com](http://subzerowolfstore.com).

### Option détartrage :

- 1 Avec le four éteint, appuyez sur .
- 2 Utilisez et pour sélectionner Détartrage, puis effleurez . « Ajoutez 0,5 l de détartrant – et effleurez » s'affiche à l'écran.
- 3 Effleurez et retirez le réservoir d'eau de l'appareil.
- 4 Versez la totalité de la solution détartrante Durgol® Swiss Steamer dans le réservoir.
- 4 Installez le réservoir et effleurez .
- 5 Après environ 30 minutes, le message « Retirez le détartrant – Ajoutez 1 l d'eau » s'affiche. Retirez le réservoir d'eau, ouvrez le robinet et versez le produit détartrant dans l'évier.

### ▲ MISE EN GARDE

Si vous manquez de diluer la solution de détartrage avant de vous en débarrasser, vous risquez de ternir l'évier.

- 6 Remplissez le réservoir d'eau tiède du robinet et remettez en place. Le message « Détartrage de l'appareil – 1<sup>e</sup> cycle de rinçage » s'affiche. Après environ 45 minutes, le message « Retirez l'eau – Détartrage terminé » s'affiche.
- 7 Selon le degré de saleté de l'eau de rinçage, le four déterminera si des cycles de rinçage supplémentaires sont nécessaires. Suivez les consignes affichées.
- 8 Après la fin des cycles de rinçage, retirez, videz et séchez le réservoir d'eau. Essayez toutes les surfaces en acier inoxydable.

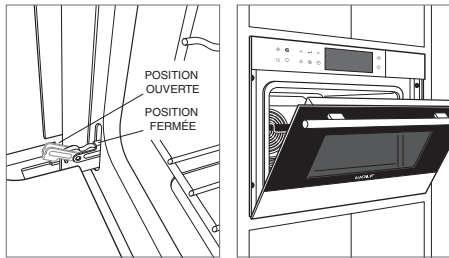
## Consignes d'entretien

### RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four peut être retirée pour un nettoyage complet.

Pour la retirer, ouvrez complètement la porte du four. Faites tourner les deux charnières vers l'avant en position ouverte. Fermez la porte en position « repos » puis soulevez vers le haut et vers l'extérieur. Reportez-vous aux illustrations ci-après.

Pour la réinstallation, insérez les charnières de porte dans les ouvertures du cadre. Ouvrez entièrement la porte du four et faites tourner les deux loquets de charnière en position fermée.

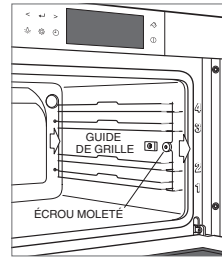


Loquet de charnière de la porte du four

Position « repos » de la porte de four

### RETRAIT DU GUIDE DE GRILLE

Pour retirer les guides de grille, dévissez l'écrou moleté à l'avant du guide de grille. Tirez sur le guide de grille vers le côté du goujon fileté et retirez par l'avant. Reportez-vous à l'illustration ci-après.



Retrait du guide de grille

## Consignes d'entretien

### NETTOYAGE

<b>Acier inoxydable</b>	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 microfibre humide, puis avec une peau de chamois sèche. Déplacez toujours le chiffon dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
<b>Face avant de la porte</b>	Pulvérisez le produit nettoyeur pour vitres sur un chiffon pour nettoyer.
<b>Panneau de commande</b>	Utilisez un dégraissant aérosol pour enlever les traces de doigts et les taches d'origine alimentaire. Pulvérisez tout d'abord le produit sur un chiffon avant d'essuyer le panneau. Ne pulvérisez pas directement les produits nettoyeurs sur le panneau de commande.
<b>Intérieur</b>	Pour un nettoyage généralisé, mettez le mode Vapeur à 80 °C pendant 30 minutes. Cela aura pour effet de décoller les graisses et les débris de cuisson des parois du four. Éteignez le four et essuyez avec un chiffon. Utilisez un chiffon humide et du jus de citron pour essuyer l'eau et les taches. N'utilisez pas de nettoyeur à la vapeur.
<b>Grilles de four et guides de grille</b>	Les grilles et les guides de grille du four peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
<b>Plats en acier inoxydable</b>	Les plats pleins et perforés en acier inoxydable peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
<b>Réservoir d'eau</b>	Les marques de tartre peuvent être retirées avec un détartrant standard. Ne passez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle.
<b>Sonde à cœur</b>	Essuyez avec de l'eau et un chiffon. Il est possible d'utiliser un détergent doux pour les taches récalcitrantes. Ne mettez pas la sonde dans l'eau et ne la passez pas au lave-vaisselle.

## Dépistage des pannes

### FONCTIONNEMENT

#### Le four ne fonctionne pas.

- Vérifiez que l'appareil est sous tension.
- Vérifiez si le four est sous tension et si le disjoncteur de la maison est activé.

#### Problème avec la température du four.

- Contactez votre revendeur Wolf agréé.

#### L'éclairage ne fonctionne pas.

- L'ampoule est défectueuse, appelez le service à la clientèle Wolf.

#### Le four fait du bruit quand il marche.

- Le four peut faire des bruits de sifflement et de pompage pendant son fonctionnement. Il est normal d'entendre ce type de bruit.

#### Les plats sont difficiles à retirer.

- Certaines combinaisons de chaleur, d'humidité et de placement des aliments peuvent faire en sorte que les plats se déforment, mais ils reviennent à leur forme initiale après refroidissement.

#### Le message « Ne pas retirer le réservoir d'eau » s'affiche.

- L'eau dans le chauffe-eau n'est pas pompée tant que la température de l'eau n'est pas tombée en dessous de 80 °C.

#### Le message « Chauffe-eau entartré, veuillez détartrer » s'affiche.

- Détartrez le four. Reportez-vous à la page 9.

#### Le message « Appareil bloqué, détartrage requis » s'affiche.

- Détartrez le four. Reportez-vous à la page 9. Si le message ne disparaît pas après le détartrage, contactez un prestataire agréé par l'usine Wolf.

## Service

- Maintenez la qualité qui fait partie intégrante de votre appareil en contactant un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- Si vous nous contactez pour un service après-vente, vous devrez fournir la référence modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la page 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.

## Garantie internationale limitée Wolf Appliance

À 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 de l'appareil 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, parties du cadre et surfaces intérieures) 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 Caratteristiche del forno a convezione/vapore
- 5 Funzionamento del forno a convezione/vapore
- 9 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.

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

### 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.



## PRECAUZIONI DI SICUREZZA

Questo forno è stato realizzato in conformità con gli standard tecnologici e di sicurezza stabiliti dalla normativa in vigore ed è destinato all'uso domestico per la preparazione degli alimenti. Non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure prive di esperienza e competenza adeguata, a meno che non siano supervisionati o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'elettrodomestico da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. L'uso corretto del forno è un requisito essenziale per la prevenzione di danni e incidenti.

L'installazione e il collegamento a una fonte di alimentazione devono essere effettuati da un elettricista qualificato, in conformità con le istruzioni di installazione fornite.

Al primo avvio, riempire il serbatoio dell'acqua ed eseguire le operazioni descritte nella sezione "Prima dell'uso".

Conservare la presente guida a titolo di riferimento futuro. Se si vende l'elettrodomestico o lo si cede a un'altra persona, accertarsi che sia accompagnato dalle presenti informazioni e dalle istruzioni di installazione.

## MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

L'uso di apparecchi elettrici presuppone l'osservanza di precauzioni di sicurezza di base tra cui:

- Leggere tutte le istruzioni.
- Non toccare superfici calde. Usare le apposite maniglie e manopole.
- Per la massima protezione contro scosse elettriche, non immergere il cavo di alimentazione o la relativa spina nell'acqua o in altri liquidi.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione sporga dal bordo del tavolo o del banco di cucina, o che tocchi superfici calde.
- È necessario sorvegliare l'uso dell'elettrodomestico da parte o in prossimità di bambini.
- È necessario prestare attenzione affinché i bambini non giochino con l'elettrodomestico.

### **⚠ AVVERTENZA**

**Le parti accessibili possono diventare bollenti durante l'utilizzo. Tenere lontano dalla portata dei bambini.**

## MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

- 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 tali persone ricevano supervisione o istruzioni adeguate a 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.
- Usare esclusivamente la sonda termometrica prevista appositamente per questo forno.
- Scollegare dalla presa quando non in uso e prima di pulire. Attendere che l'elettrodomestico si raffreddi prima di montare o smontare uno o più dei suoi componenti.
- Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi o pagliette metalliche per pulire il vetro dello sportello, poiché la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro infrangersi.
- Non utilizzare l'elettrodomestico nel caso in cui il cavo o lo spinotto risultino danneggiati o dopo aver rilevato un malfunzionamento o un danno qualsiasi dell'elettrodomestico. Portare l'elettrodomestico a un centro di assistenza autorizzato per il controllo, la riparazione o una regolazione.
- La griglia da forno va usata facendo combaciare l'astina sporgente con il fondo della camera di cottura.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'elettrodomestico.

### **⚠ AVVERTENZE**

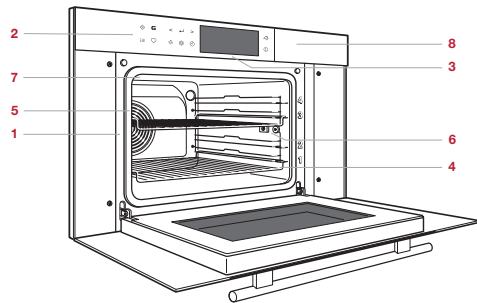
**L'elettrodomestico e le parti accessibili al suo interno possono diventare bollenti durante l'utilizzo. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere i bambini al di sotto di 8 anni a debita distanza o sotto costante sorveglianza.**

- La gestione e l'utilizzo non corretto degli accessori può causare danni. Non usare coltelli o rotelle taglienti sulla teglia del forno.
- L'uso di accessori non autorizzati dal produttore dell'elettrodomestico potrebbe causare incidenti e lesioni.
- Non utilizzare l'elettrodomestico all'aperto.
- Non collocare la macchina sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico o in un forno riscaldato.
- Quando sia necessario spostare un elettrodomestico che contiene olio o altri liquidi bollenti si consiglia di osservare la massima cautela.
- Inserire sempre la spina del cavo di alimentazione innanzitutto nell'elettrodomestico e solo dopo nella presa elettrica a muro. Per scollegare, portare tutti i pulsanti in posizione di "spento" e quindi scollegare dalla presa a muro.
- Non utilizzare l'elettrodomestico per finalità diverse da quelle indicate.
- Conservare le presenti istruzioni.

## Caratteristiche del forno a convezione/vapore

### FUNZIONALITÀ

1	Targhetta identificativa del prodotto
2	Pannello di controllo
3	Display
4	Griglie del forno regolabili
5	Ventola di convezione
6	Presca per la sonda della temperatura
7	Luci alogene
8	Sportello di accesso alla tanica dell'acqua



Forno a convezione/vapore (modello illustrato ICBCSO30TM)

## Introduzione

Sappiamo quanto siete ansiosi di iniziare a cucinare; prima di farlo, però, vi preghiamo di dedicare del tempo alla lettura di queste informazioni per l'uso e la manutenzione del presente apparecchio. È sempre consigliabile, per cuochi occasionali come per chef provetti, una previa familiarizzazione con le norme di sicurezza, le caratteristiche, le funzionalità e le raccomandazioni riguardo la manutenzione del forno Wolf a convezione/vapore acquisito.

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

### MODELLI CON MANIGLIA RETRATTILE

Per i modelli con maniglia retrattile, la maniglia si apre automaticamente quando si attiva il pannello di controllo e si ritrae quando viene spenta l'unità e la temperatura scende al di sotto degli 80 °C.

#### ⚠ ATTENZIONE

Non aprire o chiudere manualmente la maniglia retrattile.

## Pannello di controllo

La manopola di controllo e i pulsanti servono a impostare la modalità di cottura e ad accedere alle funzioni del forno a convezione/vapore al fine di ottenere risultati ottimali. Il pannello di controllo si disattiva automaticamente dopo 15 minuti di inattività. Toccare una parte qualsiasi del pannello di controllo per attivare il display.




## Impostazioni dell'utente

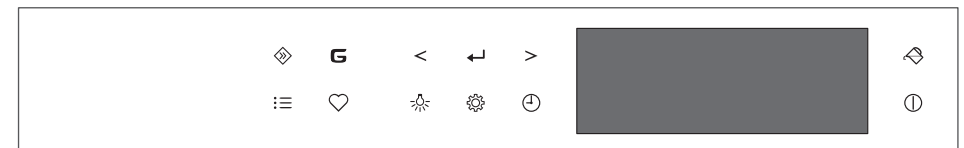
Le opzioni estese consentono all'utente di selezionare le sue preferenze per le opzioni elencate nella tabella seguente.

### IMPOSTAZIONI

Impostazione lingua
Impostazione display
Impostazione orologio
Configurazione notifiche
Sistema di pulitura
Impostazione durezza dell'acqua
Impostazione intensità
Impostazione funzioni di assistenza
Impostazione temperatura
Impostazione sistema di sicurezza bambini
Visualizzare informazioni apparecchio
Modalità demo
Verificare collegamento elettrico
Ripristinare le impostazioni di fabbrica

### Impostazioni e Impostazioni utente

- 1 Se il forno è acceso, toccare 
- 2 Toccare < e > per selezionare le impostazioni desiderate.
- 3 Toccare .
- 4 Seguire le istruzioni visualizzate sul display.
- 5 Premere .









Pannello di controllo

## Funzionamento del forno

### MODALITÀ DI COTTURA




#### Selezione modalità di cottura:

- 1 Toccare .
- 2 USARE  e  per selezionare la modalità di cottura desiderata.
- 3 Toccare .
- 4 Verificare il messaggio visualizzato sul display.
- 5 Toccare .

Il timer viene attivato 20 secondi dopo l'ultima modifica dei valori. Per avviare la modalità scelta immediatamente usare le apposite frecce, selezionare Start Operation (Inizia Procedimento), e infine tocca .

### OPZIONI




#### Impostazione temperatura:

- 1 Toccare  e  per selezionare la temperatura desiderata.
- 2 Toccare .

#### Impostazione della durata di cottura:

Il forno inizia a scaldarsi subito e si spegne all'ora desiderata. La spia luminosa del forno si illumina automaticamente tre minuti prima della fine cottura.




Se si utilizza la sonda termometrica, questa assume priorità sull'ora di spegnimento e spegne automaticamente il forno al raggiungimento della temperatura selezionata.

- 1 Premere  e  per selezionare la durata di cottura desiderata.
- 2 Toccare .




#### Impostazione fine cottura:

La funzione di avvio programmato 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. Per il corretto funzionamento dell'avvio programmato, l'orologio deve essere impostato sull'ora corretta.

Se si utilizza la sonda termometro, questo assume priorità sull'ora di spegnimento e spegne automaticamente il forno al raggiungimento della temperatura selezionata. Se la temperatura definita per la sonda non viene raggiunta prima dell'ora stabilita per lo spegnimento del forno, il tempo operativo non viene esteso.

- 1 Premere  e  per selezionare l'ora di spegnimento.
- 2 Toccare .

#### Impostare la temperatura della sonda :

- 1 Toccare  e  per selezionare la temperatura desiderata per la sonda.
- 2 Toccare .

## Funzionamento del forno


Utilizzare la striscia di prova della durezza dell'acqua. Il forno è impostato per difetto sull'uso di acqua dura. Consultare la sezione Impostazioni dell'utente a pagina 5 per definire la durezza dell'acqua.

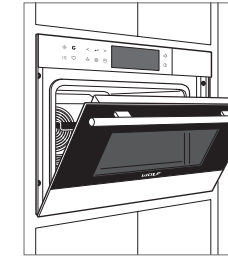
Seguire le seguenti istruzioni per assicurarsi che ogni traccia di oli impiegati nel processo di manutenzione vengano correttamente rimossi.

#### Prima dell'uso:

- 1 Pulire accuratamente il forno con acqua calda e un detersivo delicato.
- 2 Sciacquare e asciugare con un panno morbido.
- 3 Accendere la ventilazione per la cottura. Una piccola quantità di fumo e odore è normale.
- 4 Riempire e reinserire serbatoio dell'acqua nell'apposito vano.
- 5 Selezionare la modalità di cottura automatica a vapore su 210°C. Riscaldare il forno (vuoto) per 30 minuti.

#### Dopo ogni uso:


- 1 Toccare . Per le modalità che utilizzano vapore, non rimuovere il serbatoio dell'acqua fino a quando il messaggio "WATER IS BEING PUMPED OFF" (SVUOTAMENTO DEL SERBATOIO IN CORSO) non sia più visualizzato nel display.
- 2 Aprire lo sportello in posizione di apertura intermedia e lasciare che il forno si raffreddi. Fare riferimento alla vignetta riportata di seguito.
- 3 Una volta raffreddato, asciugare le pareti interne del forno.
- 4 Chiudere lo sportello.



Sportello in posizione di apertura intermedia.

## Funzionamento del forno

### SERBATOIO DELL'ACQUA

Toccare  per visualizzare la schermata delle opzioni.





Il serbatoio dell'acqua ha una capienza tale da consentire un afflusso continuo di vapore per 1 ora e mezza, tempo normalmente sufficiente per 4 o 5 sessioni di cottura. Usare acqua fresca di rubinetto. Non usare acqua demineralizzata, filtrata o distillata.





Dopo aver spento il forno e quando la temperatura dell'acqua scende al di sotto di 80°C, l'acqua viene ripompata nel serbatoio. Se occorre riempire il serbatoio d'acqua durante la cottura, limitare la quantità d'acqua immessa a meno di mezzo litro per impedirne la fuoriuscita durante il rimpompaggio d'acqua nel serbatoio.

### TIMER

Il timer può essere impostato su un massimo di 9 ore e 59 minuti. Una volta impostato il timer, il display visualizza il conto alla rovescia. Il timer è indipendente dal forno. L'impostazione del timer non agisce sui tempi di cottura o di spegnimento.

Impostazione del timer:

- 1 Toccare .
- 2 Toccare  e  per selezionare le impostazioni desiderate.
- 3 Toccare .

Per impostare il timer usare  e  per impostare la durata. Per annullare l'impostazione del timer usare  facendo scorrere il timer verso 0, e quindi toccare .

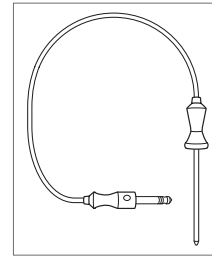
## Funzionamento del forno

### SONDA TERMOMETRICA

Utilizzare la sonda termometrica nera fornita con questo apparecchio. Fare riferimento alla vignetta riportata di seguito. La sonda misura la temperatura interna del cibo durante la cottura. La sonda può essere utilizzata per tutte le modalità di cottura ad eccezione della modalità Gourmet. Una volta installata la sonda termometrica la temperatura effettiva è visualizzabile.








#### ⚠ ATTENZIONE




Utilizzare la sonda termometrica fornita con questo apparecchio. Non utilizzare un pulitore a vapore su questo elettrodomestico.



Sonda termometrica

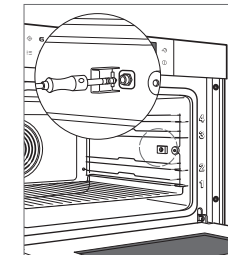
Impostazione dei comandi:

- 1 Inserire la sonda nella parte più spessa del cibo.
- 2 Collocare il cibo nel forno e inserire il connettore nel contenitore. Fare riferimento alla vignetta riportata di seguito.
- 3 Selezionare la modalità di cottura desiderata.
- 4 Toccare .
- 5 Toccare  e  per selezionare la temperatura desiderata per la sonda.
- 6 Toccare .
- 7 Toccare  e  per selezionare la temperatura desiderata per il termometro alimentare.
- 8 Toccare .

La temperatura della sonda viene visualizzata nel display a livello dell'icona. Per regolare la temperatura della sonda selezionare Impostare Temperatura Sonda  e . Per selezionare in seguito la temperatura desiderata toccare .

#### ⚠ ATTENZIONE

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



Guaina della sonda.

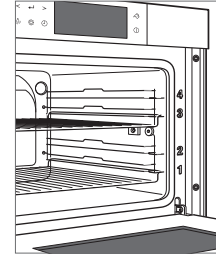
Modalità di cottura

MODALITÀ	INDICATORE	INTERVALLO	SONDA	FUNZIONE
Vapore		30 – 100°C	•	Per gli alimenti generalmente bolliti che vanno maneggiati con delicatezza, quali pesce, crostacei, verdure e riso.
Convezione		30 – 230°C	•	Per cibi da rosolare come pollo, patate, biscotti e arrostiti. La ventola di convezione distribuisce il calore in modo uniforme ottenendo risultati e rosolatura omogenei. La temperatura di cottura può essere inferiore a 25° e i tempi di cottura più rapidi del 25%.
Convezione/vapore		80 – 230°C	•	Utilizzare la modalità Convezione/vapore per cucinare alimenti che si vogliono morbidi all'interno e arrostiti o croccanti all'esterno. Il vapore, insieme al ventilatore a convezione, trasferisce l'energia al cibo più facilmente, permettendogli di rimanere umido. La temperatura di cottura può essere inferiore di 25° e i tempi di cottura più rapidi del 25%.
Convezione per umidità		30 – 230°C	•	Per cibi naturalmente umidi come torte, stufati, piatti al forno e lasagne. Il forno non produce vapore ma rimane perfettamente sigillato in modo che l'umidità prodotta durante la cottura non fuoriesca. La temperatura di cottura può essere inferiore di 25° e i tempi di cottura più rapidi del 25%.
Riscaldamento		80 – 200°C	•	Per cibi da riscaldare al forno o al forno microonde. La modalità Riscalda utilizza vapore e aria calda per reidratare delicatamente gli alimenti.
Gourmet	—	—		Utilizzare per la preparazione di alimenti speciali, freschi, conservati in frigorifero o surgelati. Selezionare l'alimento e il grado di cottura desiderato e il sensore regolerà il tempo di cottura, la temperatura e il livello di umidità eliminando la necessità di seguire istruzioni per la cottura nel forno. La temperatura e l'intervallo di temperatura da selezionare dipendono dall'alimento da cucinare e dal livello di cottura desiderato.

Funzionamento del forno

POSIZIONE DELLE GRIGLIE DEL FORNO

Le grate del forno possono essere collocate in una qualunque delle quattro posizioni etichettate sul fronte del forno a convezione/vapore. Fare riferimento alla vignetta riportata di seguito.



Posizione della griglia

Modalità di cottura

GOURMET

Utilizzare la modalità Gourmet per preparare gli alimenti elencati qui di seguito : adatto per cibi freschi, conservati in frigorifero o surgelati. Selezionare l'alimento e il grado di cottura desiderato e il timer regolerà il tempo di cottura, la temperatura e il livello di umidità, eliminando la necessità di seguire istruzioni per la cottura nel forno.

ALIMENTI

- Verdure:
- Carne
- Pollame
- Patate
- Pizza fresca
- Piatti unici
- Contorni
- Pesce
- Uova
- Panificazione
- Cereali
- Frutta
- Yogurt
- Dessert

Impostazione della modalità Gourmet:

- 1 Toccare **G**.
- 2 Toccare **< e >** per selezionare il cibo da cuocere.
- 3 Toccare **←**.
- 4 Seguire le indicazioni visualizzate sul display.
- 5 Toccare **←**.

Il timer viene attivato 20 secondi dopo l'ultima modifica dei valori. Per iniziare immediatamente usare **< e >** per selezionare Start Operation (Inizia Procedimento), quindi toccare **←**.

### Preferiti

Le modalità di cottura più usate possono essere registrate per accesso diretto grazie alla funzione . Si possono registrare fino a 24 modalità favorite.

#### Creare favoriti:

- 1 Selezionare il cibo desiderato con corrispondente modalità, o le modalità di cottura e la temperatura desiderate.
- 2 Prima che la modalità di cottura venga avviata toccare .
- 3 Selezionare cartella aperta.
- 4 Toccare .
- 5 Usare , digitare il nome scelto per la cartella.
- 6 Toccare .

#### Selezionare favoriti:

- 1 Se il forno è acceso, toccare .
- 2 Toccare per selezionare la cartella da usare.
- 3 Toccare .

### Selezione Modalità di Cottura

Toccare per accedere a ulteriori funzioni Gourmet e modalità di cottura. Usare per selezionare l'opzione desiderata e toccare .

MODALITÀ	FUNZIONE
<b>Ricette</b>	Permette all'utilizzatore di registrare modalità di cottura personalizzate o sequenze di cottura specifiche per preparare piatti particolari. E' possibile registrare fino a 24 diverse modalità personalizzate ad accesso diretto.
<b>Funzioni Gourmet aggiuntive</b>	Utilizzare per la preparazione di alimenti speciali, freschi, conservati in frigorifero o surgelati. Selezionare l'alimento e il grado di cottura desiderato e il sensore regolerà il tempo di cottura, la temperatura e il livello di umidità eliminando la necessità di seguire istruzioni per la cottura nel forno. La temperatura e l'intervallo di temperatura da selezionare dipendono dall'alimento da cucinare e dal livello di cottura desiderato.
<b>Cottura automatica al vapore</b>	Riscaldando prima con il vapore e riscaldando quindi a convezione per terminare la cottura, gli alimenti vengono cotti delicatamente all'interno mentre l'esterno acquisisce un aspetto di lucentezza naturale senza dover usare la glassa d'uovo. Utilizzare per pane, focacce, torte e dolci, freschi, pre-cotte o surgelati. Non pre-riscaldare.
<b>Arrostitura lenta</b>	Utilizzare per mantenere la carne morbida arrostendola lentamente. Inserire la sonda della temperatura nella carne da cuocere, selezionare l'impostazione "Slow Roast" e l'ora di completamento cottura.
<b>Riscaldamento automatico</b>	La modalità Riscaldamento utilizza vapore e aria calda per reidrattare delicatamente gli alimenti. Utilizzare per riscaldare alimenti che si sarebbero altrimenti riscaldati nel forno, su un piano di cottura o al microonde.
<b>Spa</b>	La modalità Spa utilizza una forma leggera di convezione e rilascio di vapore per riscaldare asciugamani, coperte o pietre utilizzate per massaggi o sedute di rilassamento.
<b>Disinfettare</b>	La modalità "Cleanse" utilizza il vapore per pulire biberon e vasetti di pappe per bambini, un sistema più rapido e sicuro rispetto ai metodi di pulizia tradizionali.
<b>Mantenimento del calore</b>	La modalità "Keep warm" utilizza una combinazione di convezione e vapore per mantenere gli alimenti caldi.

### Consigli per la manutenzione

#### PULIZIA FORNO

Il processo di pulitura dura all'incirca 45 minuti. Secondo le condizioni dell'acqua la pulitura del forno va effettuata ogni 6 – 18 mesi. Quando il forno ha bisogno di essere disincrostato, appare il messaggio 'Boiler scaled up—please descale' (Boiler incrostato - disincrostare). Il tempo che intercorre tra una notifica e l'altra dipende dalla durezza dell'acqua specificata nelle impostazioni utente. Per regolare il livello di durezza dell'acqua, consultare la pagina 5.

Utilizzare soltanto la soluzione disincrostante Durgol® Swiss Steamer e attenersi alle istruzioni fornite dal produttore. Durgol® può essere ordinato online sul sito: [subzerowolfstore.com](http://subzerowolfstore.com).

#### Impostazione della disincrostazione:

- 1 Se il forno è spento, premere .
- 2 Usare per selezionare la funzione Descaler (Disincrostare) . "Aggiungere 1 porzione (0.5 L) Descaler (Sistema pulizia) e toccare ” appare sul display.
- 3 Toccare e estrarre il serbatoio dell'acqua dal forno.
- 4 Versare tutto il contenuto della confezione di Durgol® Swiss Steamer nel serbatoio.
- 4 Installare il serbatoio e toccare .
- 5 Dopo all'incirca 30 minuti, sul display si visualizza "Svuotare Descaler - Aggiungere 2 porzioni (1 L) d'acqua" Rimuovere il serbatoio, aprire il rubinetto e versare il prodotto disincrostante nello scarico del lavandino.

#### ATTENZIONE

La mancata diluizione della soluzione disincrostante prima della sua eliminazione, potrebbe scolorire il lavandino e lo scarico d'acqua.

- 6 Riempire il serbatoio con acqua calda del rubinetto e rimetterla nell'apposito vano. Sul display viene visualizzato il messaggio 'Descaler appliance—1st rinsing cycle' (Disincrostare l'elettrodomestico — 1° ciclo di risciacquo). Dopo circa 45 minuti, viene visualizzato il messaggio, 'Pour away water — Descaling completed' (Eliminare l'acqua — Disincrostazione completata).
- 7 Il livello di sporco presente nell'acqua di risciacquo determinerà se è necessario eseguire altri cicli di risciacquo. Attenersi alle istruzioni visualizzate sul display.
- 8 Una volta completati i cicli di risciacquo, rimuovere, svuotare e asciugare il serbatoio dell'acqua. Ripulire tutte le superfici in acciaio.

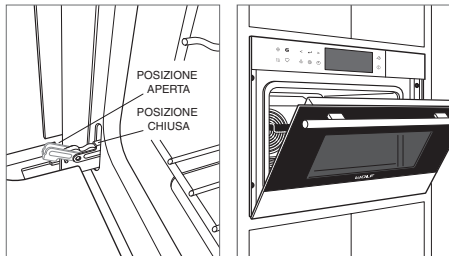
## Consigli per la manutenzione

### RIMOZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

Lo sportello del forno può essere rimosso e pulito.

Per rimuovere lo sportello del forno, aprirlo completamente. Ruotare in avanti entrambe le alette della cerniera portandole in posizione aperta. Chiudere lo sportello portandolo in posizione di apertura intermedia, quindi sollevarlo dislocandolo. Riferirsi alle vignette qui di seguito.

Per reinstallarlo, inserire le cerniere dello sportello negli appositi slot della cornice. Aprire completamente lo sportello del forno e ruotare entrambe le alette della cerniera riportandole in posizione chiusa.

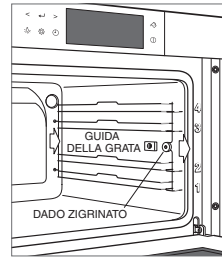


Alette della cerniera dello sportello del forno.

Sportello in posizione di apertura intermedia.

### RIMOZIONE DELLE GUIDE DELLA GRIGLIA

Per rimuovere le guide della griglia, svitare il dado zigrinato situato sul fronte della guida. Collocare la guida della griglia al lato dei perni filettati e rimuoverla dal lato frontale. Fare riferimento alla vignetta riportata di seguito.



Indicazioni per la rimozione della griglia.

## Consigli per la manutenzione

### PULIZIA

<b>Acciaio inossidabile</b>	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 inumidito e quindi con un panno di camoscio asciutto. Seguire sempre la trama dell'acciaio inossidabile.
<b>Fronte dello sportello</b>	Per la pulizia, spruzzare detergente per vetri su un panno.
<b>Pannello di controllo</b>	Usare uno sgrassatore spray per rimuovere impronte digitali e macchie di alimenti. Per pulire il pannello spruzzare prima il detergente su un panno. Non spruzzare detergenti spray direttamente sul pannello di controllo.
<b>Parte interna</b>	Per una pulizia generica, attivare la modalità Steam (Vapore) a 80°C per 30 minuti. Sistema concepito per eliminare grassi e i detriti accumulati nel forno. Spegnerne il forno e pulire l'interno con un panno. Usare un panno inumidito e del succo di limone per eliminare l'acqua ed eventuali macchie blu. Non usare apparecchi di pulizia a vapore.
<b>Griglie del forno e guide</b>	Le griglia del forno e le rispettive guide possono essere rimosse e pulite.
<b>Vassoi in acciaio inossidabile</b>	I vassoi sia forati sia non forati in acciaio inossidabile possono essere lavati in lavastoviglie.
<b>Serbatoio dell'acqua</b>	Macchie d'acqua e depositi di calcio possono essere rimossi usando un disincrostatore classico. Non lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie.
<b>Sonda termometrica</b>	Pulire con detergente neutro e acqua. È possibile utilizzare un detergente delicato per le macchie più tenaci. Non lavare la sonda termometrica nell'acqua né in lavastoviglie.



## Risoluzione dei problemi

### FUNZIONAMENTO

#### Il forno non funziona.

- Verificare che l'alimentazione sia accesa.
- Verificare che l'interruttore del forno e l'interruttore generale dell'abitazione siano accesi.

#### Problemi di temperatura del forno.

- Contattare un rivenditore Wolf autorizzato.

#### L'illuminazione non funziona.

- La lampadina è difettosa, chiamare un centro di assistenza autorizzato Wolf.

#### Il forno fa strani rumori durante il funzionamento.

- Il forno potrebbe emettere suoni durante il passaggio a una fase diversa o un suono di pompaggio durante il funzionamento. Tali suoni sono normali.

#### I ripiani del forno sono difficili da rimuovere.

- Alcune combinazioni di calore, umidità e posizionamento degli alimenti potrebbero causare temporanee deformazioni dei ripiani del forno ma questi dovrebbero ritornare al loro stato originale al raffreddamento del forno.

#### Si visualizza sul display il messaggio 'Do not remove water tank' (Non rimuovere il serbatoio dell'acqua).

- L'acqua del boiler non viene eliminata fino a quando la temperatura dell'acqua non è scesa a 80°C.

#### Sul display appare il messaggio "Boiler incrostato disincrostare!"

- Disincrostare il forno. Riferirsi a pagina 9.

#### Sul display appare il messaggio 'Appliance blocked, descaling necessary' (Elettrodomestico bloccato, disincrostazione necessaria).

- Disincrostare il forno. Fare riferimento a pagina 9. Se il messaggio non scompare dopo la disincrostazione, contattare un centro di assistenza autorizzato Wolf.

## Assistenza

- Rivolgersi a un centro autorizzato Wolf permette di prevenire il deterioramento dell'apparecchio.
- Prima di contattare il centro di assistenza, tenere 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 è inoltre necessario disporre della data di installazione e del nome del rivenditore Wolf autorizzato presso cui è stato effettuato l'acquisto. Tale informazione dovrebbe essere disponibile a pagina 2 della presente guida.

## 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 di riparazione/manutenzione resi da Wolf, coperti dalla suddetta garanzia, devono essere eseguiti da centri autorizzati Wolf, se non diversamente specificato da Wolf Appliance, Inc. Il servizio di riparazione/manutenzione sarà fornito 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, contattate il vostro 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 cosmetici.



## Inhaltsverzeichnis

- 3 Sicherheitshinweise
- 5 Dampfbackofen mit Heißluft-Funktion – Leistungsmerkmale
- 5 Dampfbackofen mit Heißluft-Funktion – Bedienung
- 9 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.

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

### SERVICEINFORMATIONEN

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

## Wichtiger Hinweis

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

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

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

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

## SICHERHEITSHINWEISE

Dieser Backofen wurde gemäß den anerkannten Technologie- und Sicherheitsnormen konstruiert und ist zur Verwendung in nicht gewerblichen Küchen vorgesehen. Dieser Ofen wurde nicht für Personen (einschl. Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen/Kenntnissen konzipiert, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht oder erhalten Anweisungen für die Verwendung des Geräts von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Die richtige Verwendung ist wichtig, um Schäden oder Unfälle zu vermeiden.

Die Installation und der Anschluss an die elektrische Versorgung müssen von einem qualifizierten Elektriker gemäß der mitgelieferten Installationsanweisung vorgenommen werden.

Vor der ersten Verwendung den Wasserbehälter füllen und alle Vorbereitungen treffen, die im Abschnitt „Vor der Inbetriebnahme“ beschrieben sind.

Bitte bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät verkaufen oder an Dritte weitergeben, müssen Sie diese Anweisungen gemeinsam mit der Installationsanweisung dem Empfänger übergeben.

## WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden. Dazu zählen:

- Alle Anweisungen lesen.
- Keine heißen Oberflächen berühren. Griffe oder Knebel verwenden.
- Zum Schutz vor Stromschlag das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Das Kabel nicht über eine Tisch- oder Arbeitsplattenkante hängen lassen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen lassen.
- Die Verwendung des Geräts von Kindern oder in der Nähe von Kindern erfordert die Aufsicht eines Erwachsenen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

### **⚠️ WARNUNG**

**Zugängliche Teile können während der Verwendung heiß werden. Kleinkinder müssen ferngehalten werden.**

## WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- 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.
- Nur die für diesen Backofen empfohlene Temperatursonde verwenden.
- Bei Nichtverwendung und vor jeder Reinigung Stecker aus der Steckdose ziehen. Vor dem Entfernen von Teilen Ofen abkühlen lassen.
- 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.
- Ein Gerät darf nicht verwendet werden, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn irgendeine Fehlfunktion aufgetreten ist oder das Gerät auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Gerät zur Diagnose, Reparatur oder Einstellung zum nächsten Vertragshändler bringen.
- Bei Verwendung des Backofenrosts diesen so positionieren, dass die zusätzliche Querverstrebung zur Rückseite des Innenraums weist.
- Auf keinen Fall einen Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts verwenden.

### ⚠️ WARNUNG

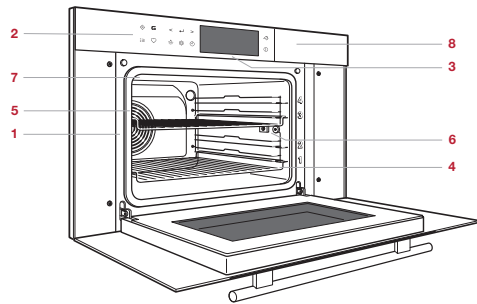
**Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.**

- Eine falsche Behandlung und Verwendung von Zubehör könnten Schäden verursachen. Auf dem Backofenblech keine Messer oder Schneidräder verwenden.
- Bei der Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, können Verletzungen auftreten.
- Nicht im Freien verwenden.
- Nicht auf oder in die Nähe einer heißen Gas- oder Elektroherdplatte oder in einen erhitzten Ofen stellen.
- Beim Tragen eines Geräts, das heißes Öl oder heiße Flüssigkeiten enthält, extrem vorsichtig vorgehen.
- Kabel immer zuerst am Gerät anschließen und dann in die Wandsteckdose einstecken. Zum Ausschalten Schaltknebel in die Position „Off“ (Aus) bringen und dann den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nur zum dafür vorgesehenen Zweck verwenden.
- Diese Anleitung aufbewahren.

## Dampfbackofen mit Heißluft-Funktion – Leistungsmerkmale

### LEISTUNGSMERKMALE

1	Produkttypenschild
2	Bedienfeld
3	Bedienfeld-Display
4	Verstellbare Backofenroste
5	Heißluftventilator
6	Temperatursendenaufnahme
7	Halogenbeleuchtung
8	Wasserbehälter-Zugangsöffnung



Dampfbackofen mit Heißluft-Funktion (ICBCS030TM abgebildet)

## Erste Schritte

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

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

### MODELLE MIT VERSENKBAREM GRIFF

Bei Modellen mit versenkbarem Griff wird der Griff nach Aktivieren des Bedienfelds automatisch ausgefahren. Er wird wieder versenkt, wenn das Gerät ausgeschaltet wird und auf weniger als 80 °C abgekühlt ist.

#### **▲ VORSICHT**

Den versenkbaren Griff nicht manuell öffnen oder schließen.

## Bedienfeld

Das Bedienfeld dient zur Einstellung der Betriebsarten, und Sie können damit auf alle Leistungsmerkmale des Dampfbackofens mit Heißluft-Funktion zugreifen, um herausragende Ergebnisse zu erzielen. Das Bedienfeld wird nach 15 Minuten ohne Aktivität automatisch deaktiviert. Zur Aktivierung des Displays ein beliebiges Bedienelement berühren.

## Benutzereinstellungen

Mit den Benutzereinstellungen kann der Benutzer seine bevorzugten Einstellungen auswählen (siehe Tabelle weiter unten).

### EINSTELLUNG

Sprache einstellen

Display anpassen

Uhr einstellen

Benachrichtigungen konfigurieren

Gerät entkalken

Wasserhärte einstellen

Lautstärke einstellen

Hilfefunktionen einstellen

Temperatur konfigurieren

Kindersicherung einstellen

Geräte-Infos anzeigen

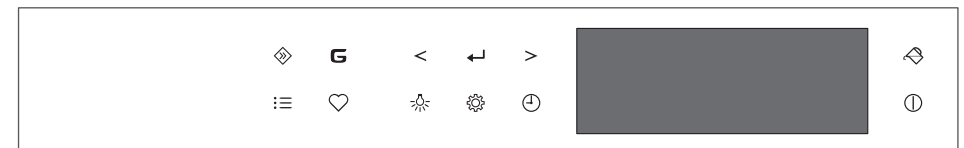
Demo-Modus

Anschluss prüfen

Werkseinstellungen wiederherstellen

### Einstellen der Benutzereinstellungen:

- 1 Bei eingeschaltetem Backofen berühren.
- 2 Zur Auswahl der gewünschten Einstellung < und > verwenden.
- 3 berühren.
- 4 Die Anweisungen auf dem Display befolgen.
- 5 berühren.







Bedienfeld

## Bedienung des Backofens

### KOCHMODI


Kochmodus wählen:

- 1  berühren.
- 2 Zur Auswahl des gewünschten Kochmodus < und > verwenden.
- 3  berühren.
- 4 Die Informationen auf dem Display lesen.
- 5  berühren.

Das Gerät startet 20 Sekunden nach der letzten Tastenberührung. Um den Modus sofort zu starten, mit den Pfeilen „Start Operation“ (Betrieb starten) wählen und dann  berühren.

### OPTIONEN


Temperatur einstellen:

- 1 Zur Auswahl der gewünschten Temperatur < und > verwenden.
- 2  berühren.

Dauer einstellen:

Der Backofen heizt sich sofort auf und schaltet sich nach der festgelegten Dauer ab. Die Backofenbeleuchtung schaltet sich drei Minuten vor der Endzeit ein.


Wenn die Temperatursonde verwendet wird, setzt diese die Ausschaltzeit außer Kraft, und der Backofen schaltet sich aus, wenn eingestellte Temperatur erreicht wird.

- 1 Zur Auswahl der gewünschten Kochdauer < und > verwenden.
- 2  berühren.


Ende einstellen:

Mit der Endeinstellungsfunktion wird der Backofen zu festgelegten Zeiten automatisch ein- und ausgeschaltet. Der Backofen bleibt bis zur gewünschten Startzeit inaktiv und schaltet sich zur gewünschten Ausschaltzeit aus. Die Uhr muss auf die korrekte Zeit eingestellt sein, damit die Einschaltverzögerung richtig funktioniert.

Wenn die Temperatursonde verwendet wird, setzt diese die Ausschaltzeit außer Kraft, und der Backofen schaltet sich aus, wenn eingestellte Temperatur erreicht wird. Wenn die auf der Sonde eingestellte Temperatur vor der Ausschaltzeit nicht erreicht wird, wird die Betriebszeit nicht verlängert.

- 1 Zur Auswahl der gewünschten Endzeit < und > verwenden.
- 2  berühren.

Speisensonden-Temp. einstellen:

- 1 Zur Auswahl der gewünschten Sondentemperatur < und > verwenden.
- 2  berühren.

## Bedienung des Backofens


Vor der Verwendung die Wasserhärte mit dem mitgelieferten Teststreifen testen. Der Ofen ist standardmäßig auf hartes Wasser eingestellt. Lesen Sie unter den Benutzereinstellungen auf Seite 5 nach, wie Sie die Wasserhärte einstellen können.

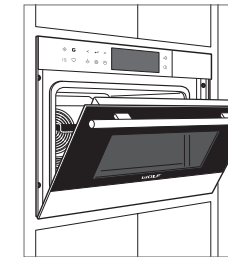
Die nachstehenden Schritte befolgen, um sicherzustellen, dass jegliches Restöl vom Herstellungsprozess entfernt wurde.

**Vor der Verwendung:**

- 1 Den Backofen gründlich mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen.
- 2 Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen.
- 3 Die Abzugshaube einschalten. Etwas Rauch und Geruchsbildung ist normal.
- 4 Den Wasserbehälter füllen und einsetzen.
- 5 Dampfbackofen mit Heißluft-Funktion wählen und die Temperatur auf 210 °C einstellen. Den (leeren) Ofen 30 Minuten lang aufheizen.

**Nach jeder Verwendung:**

- 1  berühren. Wenn Sie mit Dampf kochen, den Wasserbehälter erst dann entfernen, wenn die Nachricht „WATER IS BEING PUMPED OFF“ (WASSER WIRD ABGEPUMPT) nicht mehr angezeigt wird.
- 2 Die Tür in die Ruheposition bringen und den Backofen abkühlen lassen. Siehe Abbildung unten.
- 3 Wenn der Backofen abgekühlt ist, den Innenraum trocken wischen.
- 4 Die Tür schließen.



Tür in Ruheposition

## Bedienung des Backofens

### WASSERBEHÄLTER

 berühren und den Wasserbehälter entfernen.



Der Wasserbehälter hat ein Fassungsvermögen, das für 1 1/2 Stunden Dampf ausreicht, normalerweise genug für 4–5 Kochrunden. Den Behälter mit frischem, kaltem Leitungswasser füllen. Kein entmineralisiertes, gefiltertes oder destilliertes Wasser verwenden.


Wenn der Ofen ausgeschaltet ist, wird Wasser zurück in den Behälter gepumpt, sobald die Wassertemperatur unter 80 °C liegt. Wenn der Behälter während des Kochens wieder aufgefüllt werden muss, nicht mehr als 2 Tassen einfüllen, damit das Wasser nicht überläuft, wenn es wieder zurück in den Behälter gepumpt wird.

### TIMER

Der Timer kann maximal auf 9 Stunden 59 Minuten eingestellt werden. Nach dem Einstellen des Timers erscheint der Countdown auf dem Display. Der Timer ist unabhängig vom Backofen. Durch das Einstellen des Timers ist die Betriebszeit oder Ausschaltzeit nicht betroffen.

Timer einstellen:

- 1  berühren.
- 2 Zum Einstellen der gewünschten Dauer < und > berühren.
- 3  berühren.

Zum Einstellen des Timers < und > verwenden, um die Dauer festzulegen. Zum Abbrechen des Timers < verwenden, um die Dauer auf 0 zu verringern; dann  berühren.

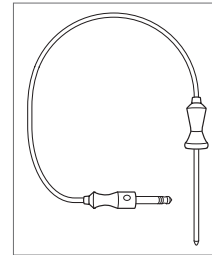
## Bedienung des Backofens

### TEMPERATURSONDE

Nur die mit diesem Gerät mitgelieferte schwarze Temperatursonde verwenden. Sie kann in allen Kochmodi mit Ausnahme von „More Gourmet“ (Mehr Gourmet-Optionen) verwendet werden. Wenn die Temperatursonde installiert ist, wird die tatsächliche Sondentemperatur angezeigt.




#### **▲ VORSICHT**


Nur die mit diesem Backofen mitgelieferte Sonde verwenden. Keine Sonde von einem anderen Gerät verwenden.



Temperatursonde

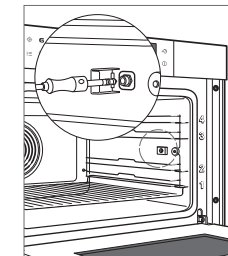
Bedienelemente einstellen:

- 1 Die Sonde in den dicksten Teil der Speise einführen.
- 2 Die Speise in den Backofen geben und den Anschluss in die Buchse einführen. Siehe Abbildung unten.
- 3 Den gewünschten Kochmodus auswählen.
- 4  berühren.
- 5 Zur Auswahl von „Set Food Probe Temperature“ (Speisensonden-Temperatur einstellen) < und > verwenden.
- 6  berühren.
- 7 Zur Auswahl der gewünschten Sondentemperatur < und > verwenden.
- 8  berühren.

Der Sondentemperatur-Sollwert erscheint auf dem Display oberhalb des Symbols. Um die Sondentemperatur anzupassen, „Set Food Probe Temp“ (Speisensonden-Temp. einstellen) wählen, < und > zur Auswahl der gewünschten Temperatur verwenden und dann  berühren.

#### **▲ VORSICHT**

Die Sonde und Sondenaufnahme werden sehr heiß. Vorsichtig behandeln.



Sondenaufnahme

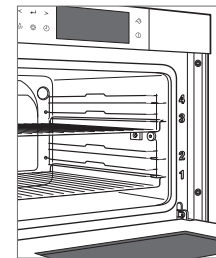
Kochmodi

MODUS	ANZEIGE	BEREICH	SONDE	VERWENDUNG
Dampf		30–100 °C	•	Für Speisen, die in der Regel gekocht werden, sowie alle Speisen, die eine schonende Garmethode erfordern, wie Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse und Reis.
Heißluft		30–230 °C	•	Für Speisen, die gleichmäßig gebräunt werden sollten, z. B. Hühnchen, Kartoffeln, Brötchen und Braten. Der Heißluftventilator verteilt die Luft für eine gleichmäßige Bräunung. Die Gartemperaturen können um 25 ° reduziert werden, und die Garzeiten können um bis zu 25 % kürzer sein.
Heißluft-Dampf-Modus		80–230 °C	•	Für Speisen, die innen zart und saftig und außen knusprig sein sollen. Mit Dampf und dem Heißluftventilator wird die Energie effizienter auf die Speisen übertragen, sodass sie ihre eigene Feuchtigkeit beibehalten. Die Gartemperaturen können um 25 ° reduziert werden, und die Garzeiten können um bis zu 25 % kürzer sein.
Heißluft-Feucht-Modus		30–230 °C	•	Für Speisen, die bereits über ausreichend Feuchtigkeit verfügen, beispielsweise Kuchen, Aufläufe, Vollkorngerichte und Lasagne. Der Backofen erzeugt keinen Dampf, aber der Innenraum bleibt abgedichtet, sodass die beim Garen erzeugte Feuchtigkeit nicht aus dem Backofen entweicht. Die Gartemperaturen können um 25 ° reduziert werden, und die Garzeiten können um bis zu 25 % kürzer sein.
Aufwärmen		80–200 °C	•	Für Speisen, die in der Regel in einem Backofen oder Mikrowellenherd aufgewärmt werden. Mit Dampf und Heißluft werden die Speisen auf schonende Weise rehydriert.
Gourmet	—	—		Diese Option für die angegebenen Speisen verwenden, die frisch, gekühlt oder gefroren sein können. Die Speise und den gewünschten Garzustand auswählen, und der Sensor stellt die Zeit, die Temperatur und die Feuchtigkeit ein, damit keine weiteren Backanleitungen notwendig sind. Die voreingestellte Temperatur und die Zeit hängen von der Speise und dem gewünschten Garzustand ab.

Bedienung des Backofens

POSITIONEN DER BACKOFENROSTE

Die Backofenröste können in die vier Positionen gebracht werden, die auf der Vorderklappe des Ofens abgebildet sind. Siehe Abbildung unten.



Einschubhöhe

Kochmodi




GOURMET


Im Gourmet-Modus werden die nachstehend aufgelisteten frischen oder gekühlten Speisen zubereitet. Die Speise und den gewünschten Garzustand auswählen, und das Gerät stellt die Zeit, die Temperatur und die Feuchtigkeit ein, damit keine weiteren Backanleitungen notwendig sind.

SPEISE

- Gemüse
- Fleisch
- Geflügel
- Kartoffeln
- Frische Pizza
- Ofengerichte
- Beilagen
- Fisch
- Eier
- Backwaren
- Getreide
- Obst
- Joghurt
- Desserts


Gourmet einstellen:

- 1  berühren.
- 2 Zur Auswahl der gewünschten Speise < und > verwenden.
- 3  berühren.
- 4 Die Anweisungen auf dem Display befolgen.
- 5  berühren.






Das Gerät startet 20 Sekunden nach der letzten Tastenberührung. Um den Modus sofort zu starten, < und > zur Auswahl von „Start Operation“ (Betrieb starten) verwenden und dann  berühren.







## Favoriten

Häufig verwendete Kochmodi oder Speisen können im System gespeichert werden, sodass sie über die Funktion  leicht wieder aufzurufen sind. Es können bis zu 24 Favoriten gleichzeitig gespeichert werden.





### Erstellen eines Favoriten:

- 1 Die gewünschte Speise samt Garzustand bzw. Kochmodus und Temperatur auswählen.
- 2 Vor dem Start des Kochmodus  berühren.
- 3 Eine offene Datei auswählen.
- 4  berühren.
- 5 Mit  und  einen Namen für die Datei eingeben.
- 6  berühren.

### Auswahl eines Favoriten:

- 1 Bei eingeschaltetem Backofen  berühren.
- 2  und  verwenden, um die zu verwendende Datei auszuwählen.
- 3  berühren.

## Weitere Kochmodi

 berühren, um auf weitere Gourmet-Optionen und Kochmodi zuzugreifen. Mit  und  die gewünschte Option wählen und  berühren.

MODUS	VERWENDUNG
<b>Recipes (Rezepte)</b>	Ermöglicht dem Bediener das Speichern einzelner Kochmodi und Temperaturen oder Kochsequenzen, die für die Zubereitung von besonderen Speisen verwendet werden. Für einen leichten Zugriff können im System bis zu 24 verschiedene Bedienerrezepte gespeichert werden.
<b>More Gourmet (Mehr Gourmet-Optionen)</b>	Diese Auswahl für die angegebenen Speisen verwenden, die frisch, gekühlt oder gefroren sein können. Die Speise und den gewünschten Garzustand auswählen, und der Sensor stellt die Zeit, die Temperatur und die Feuchtigkeit ein, damit keine weiteren Anleitungen notwendig sind. Die voreingestellte Temperatur und die Zeit hängen von der Speise und dem gewünschten Garzustand ab.
<b>Auto Steam Bake (Automatisches Dampfbacken)</b>	Wenn Sie Backwaren zuerst mit Dampf und dann mit Heißluft backen, sind sie innen weich und haben ein glänzendes Äußeres, ohne dass sie mit Eigelb bestrichen werden müssen. Diese Methode für frisches, vorgebackenes oder gefrorenes Brot, Brötchen, Kuchen und Kleingebäck verwenden. Nicht vorheizen.
<b>Slow Roast (Langsames Braten)</b>	Diesen Modus für zarte Fleischspeisen verwenden. Die Temperatursonde in das vorbereitete Fleisch einführen, eine langsame Brateinstellung und die Garzeit auswählen.
<b>Auto Reheat (Automatisches Aufwärmen)</b>	Im Aufwärm-Modus werden Dampf und Wasser verwendet, um Speisen schonend zu rehydrieren. Diesen Modus für alle Speisen verwenden, die Sie im Backofen, auf dem Herd oder in der Mikrowelle aufwärmen würden.
<b>Spa</b>	Im Spa-Modus wird eine Kombination aus sanfter Heißluft und Dampfwärme verwendet, um Handtücher, Wickel oder Steine für Massagen oder zur Entspannung aufzuwärmen.
<b>Sanitize (Hygienische Reinigung)</b>	Im Reinigen-Modus wird Dampf verwendet, um Babyflaschen und Einmachgläser zu schneller und sicherer als mit konventionellen Methoden zu reinigen.
<b>Keep Warm (Warmhalten)</b>	Beim Warmhalten wird eine Kombination aus Heißluft und Dampfwärme verwendet, um Speisen bis zum Verzehr warmzuhalten.








## Pflegeempfehlungen

### ENTKALKEN

Das Entkalken dauert ca. 45 Minuten. Je nach Wasserhärte muss der Ofen alle 6–18 Monate entkalkt werden. Wenn der Ofen entkalkt werden muss, wird „Boiler scaled up—please descale“ (Kocher verkalkt – bitte entkalken) auf dem Display angezeigt. Der Zeitraum zwischen den Benachrichtigungen hängt von der in den Benutzereinstellungen angegebenen Wasserhärte ab. Siehe Seite 5 zum Einstellen der Wasserhärte.

Nur Durgol® Swiss Steamer-Entkalkungslösung verwenden, und die Anweisungen des Herstellers befolgen. Durgol® kann online von [subzerowolfstore.com](http://subzerowolfstore.com) bestellt werden.

### Entkalkung einstellen:

- 1 Bei ausgeschaltetem Backofen  berühren.
- 2  und  verwenden, um „Descaler“ (Entkalken) auszuwählen, dann  berühren. Auf dem Display erscheint die Meldung „Add 1 pt (0.5 L) descaler—and touch “ (0,5 l Entkalker hinzufügen und [Symbol] berühren“).
- 3  berühren und den Wasserbehälter aus dem Gerät herausnehmen.
- 4 Die gesamte Durgol® Swiss Steamer-Entkalkungslösung in den Behälter gießen.
- 4 Den Behälter wieder einsetzen und  berühren.
- 5 Nach ca. 30 Minuten wird die Meldung „Pour away descaler—Add 2 pt (1 L) water“ (Entkalker ausschütten – 1 l Wasser hinzufügen) auf dem Display angezeigt. Den Wasserbehälter entfernen, den Wasserhahn am Spülbecken aufdrehen und den Entkalker in den Ausguss schütten.

### VORSICHT

Wenn die Entkalkungslösung vor dem Ausschütten nicht verdünnt wird, kann das Spülbecken verfärbt werden.

- 6 Den Behälter mit warmem Leitungswasser füllen und wieder einsetzen. „Descal appliance—1st rinsing cycle“ (Gerät wird entkalkt – 1. Spülzyklus) erscheint auf dem Display. Nach ca. 45 Minuten wird die Meldung „Pour away water—Descaling completed“ (Wasser abgießen – Entkalkungsvorgang abgeschlossen) angezeigt.
- 7 Je nach Verschmutzung im Spülwasser gibt der Backofen an, ob weitere Spülzyklen notwendig sind. Wie auf dem Display beschrieben vorgehen.
- 8 Sobald die Spülzyklen abgeschlossen sind, den Behälter herausnehmen, leeren, und trocknen. Alle Edelstahloberflächen abwischen.

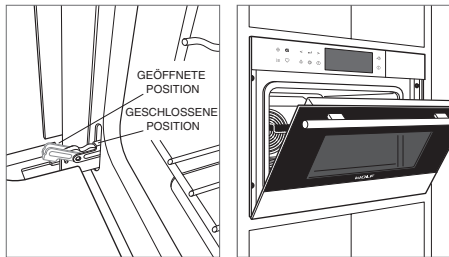
## Pflegeempfehlungen

### AUSBAUEN DER BACKOFENTÜR

Die Ofentür kann für eine gründliche Reinigung entfernt werden.

Zum Ausbauen der Backofentür muss diese vollständig geöffnet werden. Bringen Sie beide Scharniere in die geöffnete Position. Tür in die Ruheposition bringen, anheben und abnehmen. Siehe die Abbildungen weiter unten.

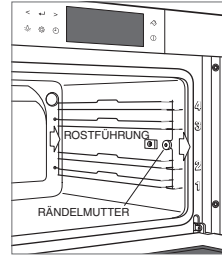
Zum Wiedereinbau setzen Sie die Scharniere in die Rahmenöffnungen ein. Die Backofentür vollständig öffnen und beide Scharniere zurück in die geschlossene Position drehen.



Scharnierregel der Backofentür Tür in Ruheposition

### HERAUSNEHMEN DER ROSTSCHIENEN

Zum Herausnehmen der Rostschienen die Rändelmutter an der Vorderseite der Führung abschrauben. Rostschiene zur Seite des Gewindestifts ziehen und von der Vorderseite entfernen. Siehe Abbildung unten.



Herausnehmen der Rostschiene

## Pflegeempfehlungen

### REINIGUNG

<b>Edelstahl</b>	Einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwenden und mit einem weichen, fusselfreien Tuch auftragen. Einen natürlichen Glanz erzielen Sie, indem Sie die Oberfläche mit einem mit Wasser angefeuchteten Mikrofasertuch, dann mit einem trockenen Polierleder leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung des Edelstahls arbeiten.
<b>Tür-Vorderseite</b>	Glasreiniger auf ein Tuch sprühen und Glas reinigen.
<b>Bedienfeld</b>	Fingerabdrücke und Verschmutzungen durch Essensreste mit einem Entfettungsspray entfernen. Zuerst auf ein Tuch sprühen, bevor Sie das Bedienfeld abwischen. Reinigungsmittel nicht direkt auf das Bedienfeld sprühen.
<b>Innenseite</b>	Für allgemeine Reinigungsarbeiten den Dampfmodus 30 Minuten lang bei 80 °C einschalten. Dabei lösen sich das Fett und die Kochreste im Ofen. Ofen ausschalten und die Innenseite mit einem Tuch abwischen. Mit einem feuchten Tuch und Zitronensaft das Wasser und die blauen Flecken abwischen. Keinen Dampfreiniger verwenden.
<b>Backofenroste und Rostschienen</b>	Backofenroste und Rostschienen können in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
<b>Edelstahlbleche</b>	Die Edelstahlbleche und die perforierten Edelstahlbleche können in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
<b>Wasserbehälter</b>	Wasserflecken und Kalkreste können mit einem normalen Entkalker entfernt werden. Den Wasserbehälter nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
<b>Temperatursonde</b>	Mit einem mit Wasser angefeuchteten Tuch abwischen. Für hartnäckige Flecken kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Die Sonde nicht in Wasser eintauchen oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

## Fehlersuche

### BEDIENUNG

#### Der Backofen funktioniert nicht.

- Sicherstellen, dass der Strom eingeschaltet ist.
- Sicherstellen, dass die Stromzufuhr zum Backofen und der Schutzschalter im Haus eingeschaltet sind.

#### Problem bei der Ofentemperatur.

- Wenden Sie sich an Ihren Wolf-Vertragshändler.

#### Beleuchtung funktioniert nicht.

- Die Glühbirne ist defekt. Rufen Sie den Wolf-Kundendienst an.

#### Der Ofen macht beim Betrieb Geräusche.

- Der Ofen gibt beim Betrieb Schalt- und Pumpgeräusche ab. Diese Geräusche sind normal.

#### Die Bleche sind schwer zu entfernen.

- Die Kombination aus Wärme, Feuchtigkeit und Platzierung der Speisen kann dazu führen, dass sich die Bleche verbiegen. Sie nehmen nach dem Abkühlen allerdings wieder ihre ursprüngliche Form an.

#### Auf dem Display erscheint „Do not remove water tank“ (Wasserbehälter nicht herausnehmen).

- Das Wasser im Kocher wird erst abgepumpt, wenn die Wassertemperatur unter 80 °C absinkt.

#### „Boiler scaled up, please descale!“ (Kocher verkalkt – bitte entkalken) erscheint auf dem Display.

- Den Ofen entkalken. Siehe Seite 9.

#### „Appliance blocked, descaling necessary“ (Gerät blockiert, Entkalkung notwendig) erscheint auf dem Display.

- Den Ofen entkalken. Siehe Seite 9. Wenn die Nachricht auch nach dem Entkalken noch angezeigt wird, 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 Produkttypenschild 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.

## Wolf Appliance International – Eingeschränkte Garantie

NICHT ZUM GEWERBLICHEN GEBRAUCH

### VOLLSTÄNDIGE ZWEIJAHRESGARANTIE\*

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 convectiestoomoven
- 5 Bediening van convectiestoomoven
- 9 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.

Als er ooit naar uw product moet worden gekeken, maak dan gebruik van een door Wolf erkende serviceprovider.

### 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.

## VEILIGHEIDSMATREGELEN

Deze oven is gebouwd met het oog op erkende technische normen en veiligheidsvoorschriften en is bedoeld voor het thuis bereiden van voedsel. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij onder toezicht of wanneer zij door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon worden onderricht in het gebruik van het apparaat. Een juist gebruik is van essentieel belang voor het voorkomen van schade en ongevallen.

Installatie en aansluiting op de voeding moeten door een erkend elektricien worden uitgevoerd overeenkomstig de meegeleverde installatie-instructies.

Vul voor het eerste gebruik het waterreservoir en voer de bijbehorende taken uit zoals beschreven in het hoofdstuk Voorafgaand aan gebruik.

Bewaar deze gids om in de toekomst te kunnen raadplegen. Als u het apparaat verkoopt of doorgeeft aan iemand anders, geef deze instructies dan mee, samen met de instructies voor de installatie.

## BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

Bij gebruik van elektrische apparaten dienen altijd de volgende algemene veiligheidsmaatregelen te worden genomen, vooral als er kinderen aanwezig zijn:

- Lees alle instructies.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Maak gebruik van handgrepen en knoppen.
- Snoer en stekker niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen ter voorkoming van elektrische schokken.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of toonbank hangen en laat het snoer niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Zorg voor nauwlettend toezicht wanneer apparaten door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen.

### **⚠ WAARSCHUWING**

**Bereikbare delen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.**

## BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

- 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.
- Gebruik uitsluitend de thermometer die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en vóór het reinigen. Laat afkoelen voordat u onderdelen neerzet of afneemt.
- 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.
- Gebruik het apparaat niet als een netsnoer of de stekker beschadigd is, of als er een defect is of andere beschadigingen. Breng het toestel terug naar het dichtstbijzijnde bevoegde servicepunt voor onderzoek, reparatie of aanpassing.
- Plaats bij gebruik van het ovenrek de extra kruissteun naar de achterkant van de ovenruimte.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat te reinigen.

### ⚠ WAARSCHUWING

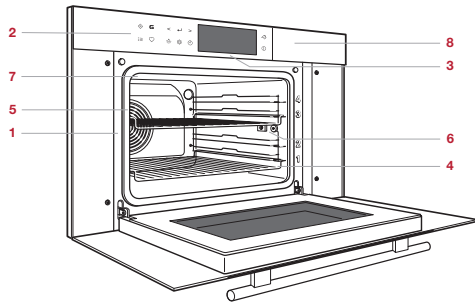
**Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens gebruik. Zorg dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Kinderen onder de 8 jaar moeten op afstand worden gehouden, tenzij ze onder continu toezicht staan.**

- Een niet-correcte hantering en gebruik van accessoires kan schade veroorzaken. Gebruik geen messen of pizzasnijders in de ovenpan.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het toestel worden aanbevolen kan verwondingen veroorzaken.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Plaats het apparaat niet op of bij een heet gasfornuis of elektrisch fornuis, of in een hete oven.
- Wees extra voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat met hete olie of andere hete vloeistoffen.
- Steek de stekker altijd eerst in het apparaat, dan pas in het stopcontact. Om het apparaat van de stroom af te halen, zet u eerst alle schakelaars op "uit", vervolgens trekt u de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik het apparaat alleen voor de beoogde toepassing.
- Bewaar deze instructies.

## Eigenschappen convectiestoomoven

### FUNCTIES

1	Typeplaat
2	Bedieningspaneel
3	Display bedieningspaneel
4	Verstelbaar ovenrek
5	Heteluchtventilator
6	Ontvanger thermometer
7	Halogeenverlichting
8	De toegangslep van waterreservoir



Convectiestoomoven (ICBCSO30TM weergegeven)

## 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 gelegheidskok 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 convectiestoomoven van Wolf.

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

### MODELLEN MET INTREKBARE HENDELS

Bij modellen met intrekbare hendels wordt de hendel automatisch verlengd wanneer het bedieningspaneel is geactiveerd, en weer ingetrokken als het apparaat wordt uitgeschakeld en is afgekoeld tot beneden 80 C.

#### ⚠️ VOORZICHTIG

Open en sluit de intrekbare hendel niet met de hand.

## Bedieningspaneel

Met de bedieningsknop kunt u kookstanden instellen en gebruikmaken van alle functies voor uitzonderlijke resultaten met uw convectiestoomoven. Het bedieningspaneel wordt na 15 minuten inactiviteit inactief. U activeert de weergave weer door op een instelling te tikken.




## Gebruiksinstellingen

Via gebruiksinstellingen kunnen voorkeuren worden geselecteerd als in de grafiek hieronder.

### INSTELLING

Taal instellen
Display aanpassen
Klok instellen
Meldingen instellen
Toestel ontkalken
Waterhardheid instellen
Geluidssterkte instellen
Hulpfuncties instellen
Temperatuur instellen
Kindveilige vergrendeling instellen
Toestelinfo weergeven
Demomodus
Aansluiting controleren
Herstel fabrieksinstellingen

### Instellen van gebruiksinstellingen:

- 1 Als de oven is ingeschakeld, tik op .
- 2 Gebruik < en > om de gewenste instelling te selecteren.
- 3 Tik op .
- 4 Volg de instructies op het display.
- 5 Tik op .







Bedieningspaneel

## Bediening van de oven

### KOOKSTANDEN


#### Kookstand kiezen:

- 1 Tik op .
- 2 Gebruik < en > om de gewenste kookstand te selecteren.
- 3 Tik op .
- 4 Lees de informatie op het display.
- 5 Tik op .

Het toestel begint 20 seconden na de laatste druk. Om de kookstand meteen in te schakelen kiest u met de pijlen Inschakelen en tik dan op .

### OPTIES

#### Instellen temperatuur:

- 1 Gebruik < en > om de gewenste temperatuur te selecteren.
- 2 Tik op .

#### Duur instellen:

De oven verwarmt onmiddellijk en wordt na de opgegeven tijd uitgeschakeld. Drie minuten voor de uitschakeltijd gaat het ovenlicht aan.


Bij gebruik van de thermometer heeft de thermometer voorrang op de uitschakeltijd en wordt de oven uitgeschakeld als de ingestelde temperatuur is bereikt.

- 1 Gebruik < en > om de gewenste looptijd te selecteren.
- 2 Tik op .


#### Uitschakeltijd instellen:

Met de functie Uitschakeltijd instellen wordt de oven op opgegeven tijdstippen automatisch aan- en uitgeschakeld. De oven blijft tot aan de gewenste starttijd uitgeschakeld en schakelt uit op de gewenste uitschakeltijd. Voor een vertraagde start moet de klok op de juiste tijd zijn ingesteld om goed te functioneren.

Bij gebruik van de thermometer heeft de thermometer voorrang op de uitschakeltijd en wordt de oven uitgeschakeld als de ingestelde temperatuur is bereikt. Als de temperatuur van de thermometer voor de uitschakeltijd wordt bereikt, heeft dit geen gevolgen voor de uitschakeltijd.

- 1 Gebruik < en > om de gewenste uitschakeltijd te selecteren.
- 2 Tik op .

#### Temperatuurmeter van voedsel instellen:

- 1 Gebruik < en > om de gewenste temperatuur van de thermometer te selecteren.
- 2 Tik op .

## Bediening van de oven

Gebruik eerst de teststrook om de hardheid van het water te bepalen. De oven staat standaard ingesteld op hard water. Zie de gebruiksinstellingen op pagina 5 om de waterhardheid aan te passen.

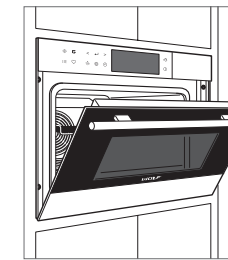
Volg de onderstaande stappen uit om alle resterende olie van het productieproces te verwijderen.

#### Vóór gebruik.

- 1 Reinig de de oven grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- 2 Spoel schoon en maak droog met een zachte doek.
- 3 Zet de ventilatie aan. Enige vrijkomende rook en geur is normaal.
- 4 Vul en plaats het waterreservoir.
- 5 Selecteer Convectiestoombakken en stel in op 210°C. Verwarm de oven (leeg) gedurende 30 minuten.

#### Na elk gebruik:

- 1 Tik op . Voor stoomstanden: verwijder het waterreservoir niet zolang 'WATER WORDT UITGEPOMPT' op het display wordt weergegeven.
- 2 Open de deur in de ruststand en laat afkoelen. Zie de afbeelding hieronder.
- 3 Veeg de binnenkant droog als het toestel is afgekoeld.
- 4 Sluit de deur.



Deur in "ruststand"



## Bediening van de oven

## WATERRESERVOIR

Tik op  om het waterreservoir te verwijderen.

Het waterreservoir bevat voldoende water voor 1,5 uur continue stoom, wat genoeg is voor 4-5 kooksessies. Gebruik vers, koud leidingwater. Gebruik geen gedemineraliseerd, gefilterd of gedistilleerd water.


Als de oven is uitgeschakeld, wordt water terug in het reservoir gepompt zodra de watertemperatuur lager is dan 80° C. Als het reservoir tijdens het koken moet worden bijgevuld, beperk de hoeveelheid water dan tot minder dan twee kopjes om overlopen te voorkomen als water terug in het reservoir wordt gepompt.

## TIMER

De timer kan voor maximaal 9 uur en 59 minuten worden ingesteld. Zodra de timer is ingesteld, wordt de aflopende tijd op het display weergegeven. De timer loopt onafhankelijk van de oven. De instelling van de timer is niet van invloed op de bedieningstijd of de uitschakeltijd.

Timer instellen:

- 1 Tik op .
- 2 Gebruik < en > om de gewenste duur in te stellen.
- 3 Tik op .

Om de timer te wijzigen, kies < en > om de duur aan te passen. Als u de timer wilt annuleren, kies dan < om de duur naar 0 te verlagen, en tik dan op .

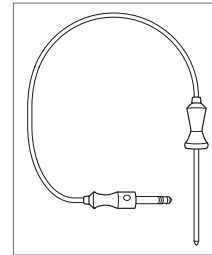
## Bediening van de oven

## THERMOMETER

Gebruik alleen de zwarte thermometer die bij dit apparaat wordt geleverd. Zie de afbeelding hieronder. Met de thermometer kan de interne temperatuur van het voedsel tijdens de bereiding worden gemeten. Deze kan bij alle kookstanden worden gebruikt behalve bij 'meer gourmet'. Als de thermometer is geïnstalleerd, wordt de werkelijke temperatuur van de thermometer weergegeven.




**⚠ VOORZICHTIG**


Gebruik alleen de thermometer die bij deze oven wordt geleverd. Gebruik geen thermometers van andere toestellen.



Thermometer

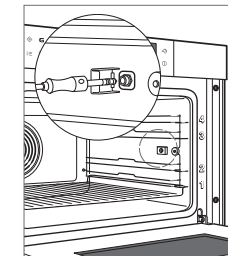
Instellen van bedieningselementen:

- 1 Plaats de thermometer in het dikste deel van het voedsel.
- 2 Plaats het voedsel in de oven en steek de connector in de ontvanger. Zie de afbeelding hieronder.
- 3 Selecteer de gewenste kookstand.
- 4 Tik op .
- 5 Gebruik < en > om Instellen van temperatuur van de thermometer te selecteren.
- 6 Tik op .
- 7 Gebruik < en > om de gewenste temperatuur van de thermometer te selecteren.
- 8 Tik op .

Het instelpunt van de temperatuur verschijnt op het display boven het pictogram. Om de temperatuur van de thermometer in te stellen: selecteer Instellen van temperatuur van de thermometer, gebruik < en > om de gewenste temperatuur te selecteren en tik dan op .




**⚠ VOORZICHTIG**

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



Ontvanger thermometer

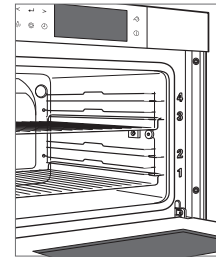
## Kookstanden

STAND	INDICATOR	BEREIK	THERMOMETERGEBRUIK	
Stoom		30 – 100°C	•	Voor voedsel dat meestal wordt gekookt en voor voedsel dat voorzichtig moet worden behandeld zoals zeevruchten, groenten en rijst.
Convectie		30 – 230°C	•	Voor voedsel dat gelijkmatig moet worden gebakken, zoals kip, aardappelen, koekjes en gebraad. De convectieventilator verdeelt de warmte gelijkmatig voor een evenwichtig bruine kleur. De kooktemperatuur kan 25° lager zijn en het koken kan 25% sneller verlopen.
Convectiestoom		80 – 230°C	•	Geschikt voor voedsel dat van binnen zacht moet blijven maar van buiten wordt geroosterd of knapperig moet zijn. Stoom, in combinatie met de convectieventilator, draagt de energie efficiënter over op tot voedsel, waardoor vocht beter wordt vastgehouden. De kooktemperatuur kan 25° lager zijn en het koken kan 25% sneller verlopen.
Heteluchtcondens		30 – 230°C	•	Voor voedsel dat al voldoende vocht bevat, zoals taarten, stoofschotels, graanschotels en lasagna. De oven produceert geen stoom, maar het gat blijft dicht zodat het vocht dat tijdens het koken vrijkomt in de oven blijft. De kooktemperatuur kan 25° lager zijn en het koken kan 25% sneller verlopen.
Opnieuw opwarmen		80 – 200°C	•	Voor voedsel dat in een oven of magnetron moet worden opgewarmd. Het voedsel wordt door stoom en warme lucht gelijkmatig gehydrateerd.
Gourmet	—	—		Geschikt voor de bereiding van bepaalde gerechten: vers, gekoeld, of bevroren. Selecteer het gerecht en de gewenste gaarheid; de sensor past de tijd, temperatuur en vochtigheid aan, dus er zijn geen verdere kookinstructies nodig. De vooringestelde temperatuur en het bereik zijn afhankelijk van het voedsel en de gewenste gaarheid.

## Bediening van de oven

## STAND VAN OVENREK

De ovenrekken kunnen in een van de vier standen worden geplaatst die op het label aan de rechtervoorkant zijn afgebeeld. Zie de afbeelding hieronder.



Rekpositie

## Kookstanden

## GOURMET

Gourmet is geschikt voor het bereiden van de onderstaande gerechten, vers of gekoeld. Selecteer het gerecht en de gewenste gaarheid; het toestel past de tijd, temperatuur, en vochtigheid aan, dus er zijn geen verdere kookinstructies nodig.

## GERECHT

Groenten

Vlees

Gevogelte

Aardappelen

Verse pizza

Eénpansmaaltijden

Bijgerechten |

Vis

Eieren

Baksels

Granen

Fruit

Yoghurt

Nagerechten

## Gourmet instellen:

- 1 Tik op **G**.
- 2 Gebruik **<** en **>** om het gewenste gerecht te selecteren.
- 3 Tik op **↵**.
- 4 Volg de instructies op het scherm.
- 5 Tik op **↵**.

Het toestel begint 20 seconden na de laatste druk. Om de kookstand meteen in te schakelen, kies **<** en **>** om inschakelen te selecteren en tik dan op **↵**.

## Favorieten

Veelgebruikte kookstanden en gerechten kunnen in het systeem worden opgeslagen om gemakkelijk te kunnen bereiken via de functie . Er kunnen 24 favorieten worden opgeslagen.

### Een favoriet maken:

- 1 Selecteer het gewenste gerecht en de gaarheid of kookstand en temperatuur.
- 2 Voordat de kookstand wordt gestart, tik op .
- 3 Selecteer een open bestand.
- 4 Tik op .
- 5 Gebruik en , typ een naam voor het bestand.
- 6 Tik op .

### Selecteer een favoriet:

- 1 Als de oven is ingeschakeld, tik op .
- 2 Gebruik en om het te gebruiken bestand te selecteren.
- 3 Tik op .

## Meer kookstanden

Tik op voor extra gastronomische mogelijkheden en kookstanden. Kies en voor de gewenste optie en tik op .

STAND	GEBRUIK
Recepten	Hiermee kunnen afzonderlijke kookstanden en temperaturen of kooksequenties voor bepaalde eigen gerechten worden opgeslagen. Er kunnen 24 verschillende eigen recepten in het systeem worden opgeslagen.
Meer gourmet	Geschikt voor de bereiding van bepaalde gerechten; vers, gekoeld of bevroren. Selecteer het gerecht en de gewenste gaarheid de sensor past de tijd, temperatuur en vochtigheid aan, dus er zijn geen verdere instructies nodig. De voorinstelde temperatuur en het bereik zijn afhankelijk van het voedsel en de gewenste gaarheid.
Autostomen	Door eerst met stoom en daarna met hete lucht te verwarmen om het koken te voltooien, blijft voedsel zacht van binnen en krijgt het aan de buitenkant een natuurlijke glans, zonder het met eigeel te hoeven bestrijken. Geschikt voor brood, broodjes, taarten en gebak, zowel vers, voorgebakken als bevroren. Niet voorverwarmen.
Langzaam braden	Voor het mals houden van vlees door het langzaam te braden. Steek de thermometer in het bereide vlees, selecteer een stand voor Langzaam braden en een tijdsduur.
Opnieuw opwarmen	Bij het opnieuw opwarmen wordt gebruik gemaakt van stoom en hete lucht om voedsel zachtjes te hydrateren. Geschikt voor voedsel dat u anders in de oven, op het fornuis of in de magnetron zou opwarmen.
Spa	Bij Spa wordt gebruik gemaakt van een combinatie van zachte convectie en stoomhitte voor het opwarmen van handdoeken, omslagen en stenen voor gebruik bij massages of ontspanning.
Saniteren	Bij Reinigen wordt stoom gebruikt voor het schoonmaken van zuigflessen en het inblikken van potten. Dit gaat sneller en veiliger dan bij conventionele methoden.
Warm houden	Met Warm houden worden hete lucht en stoom gebruikt om gerechten warm te houden.

## Aanbevelingen voor onderhoud

### ONTKALKEN

Ontkalken duurt ongeveer 45 minuten. Afhankelijk van de waterhardheid moet de oven om de 6-18 maanden worden ontkalkt. Als de oven moet worden ontkalkt, verschijnt "Ketel verkalkt, ontkalken aub" op het display. De tijdsduur tussen de meldingen hangt af van de hardheid van het water die in de gebruikersinstellingen is opgegeven. Om de waterhardheid aan te passen, zie bladzijde 5.

Gebruik alleen ontkalker van Durgol® Swiss Steamer en volg de aanwijzingen van de fabrikant. Durgol® kan online worden besteld via [subzerowolfstore.com](http://subzerowolfstore.com).

### Instelling ontkalken:

- 1 Als de oven is ingeschakeld, tik op .
- 2 Gebruik en om Ontkalken te selecteren, tik dan op . "Voeg 0,5 l ontkalker toe en tik op verschijnt op het display.
- 3 Tik op en neem het waterreservoir uit het toestel.
- 4 Giet de hele Durgol® Swiss Steamer ontkalkoplossing in het reservoir.
- 4 Plaats het reservoir terug en tik op .
- 5 Na ongeveer 30 minuten verschijnt "Gooi ontkalker weg, voeg 1 l water toe". Verwijder het waterreservoir, draai de kraan van de gootsteen open en giet de ontkalker in de afvoer.

### ▲ VOORZICHTIG

De spoelbak en afvoer kunnen verkleuren als de ontkalker niet wordt verdund voor het weggooien.

- 6 Vul het reservoir met warm leidingwater en plaats het reservoir terug. Op het display verschijnt "Ontkalken van toestel — 1e spoelcyclus". Na ongeveer 45 minuten verschijnt op het display "Gooi water weg—ontkalken voltooid".
- 7 Afhankelijk van de hoeveelheid bezinsel in het spoelwater bepaalt de oven of extra spoelcycli nodig zijn. Volg de instructies op het scherm.
- 8 Verwijder, leeg en droog het waterreservoir na afloop van de spoelcycli. Veeg alle roestvrijstalen oppervlakken schoon.

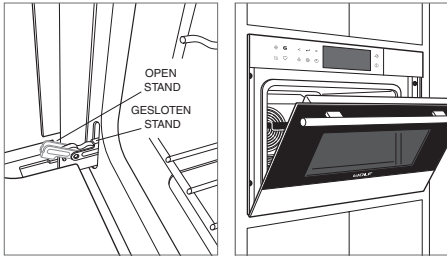
## Aanbevelingen voor onderhoud

### VERWIJDEREN OVENDEUR

De ovendeur kan worden verwijderd voor een grondige reiniging.

Om de ovendeur te verwijderen, open de deur volledig. Draai beide scharniersloten voorwaarts naar de open stand. Sluit de deur tot de ruststand en til deze dan op en uit de scharnieren. Zie de afbeeldingen hieronder.

Om de deur weer terug te plaatsen, plaatst u de deurscharnieren in de frame-openingen. Open de ovendeur volledig en draai beide scharniersloten terug naar de gesloten stand.

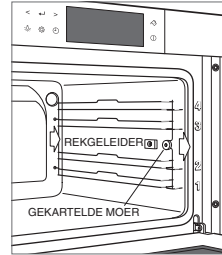


Scharnierslot van ovendeur

Deur in "ruststand"

### VERWIJDEREN REKGELEIDER

Om de rekgeleider te verwijderen, draai de gekartelde moer aan de voorkant van de rekgeleider los. Trek de rekgeleider naar de kant van de schroefbout en verwijder vanaf de voorkant. Zie de afbeelding hieronder.



Verwijderen rekgeleider

## Aanbevelingen voor onderhoud

### REINIGEN

<b>Roestvrij staal</b>	Gebruik een niet-schurend roestvrijstalen 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.
<b>Voorkant deur</b>	Sproei glasreiniger op een doek om schoon te maken.
<b>Bedieningspaneel</b>	Sproei met ontvettingsmiddel om vingerafdrukken en voedselresten te verwijderen. Sproei op een doek voordat u het paneel reinigt. Sproei reinigingsmiddelen niet rechtstreeks op het bedieningspaneel.
<b>Binnenkant</b>	Voor algemeen reinigen, stel stoomstand in op 80°C en 30 minuten. Hierdoor laten vet en kookrestanten in de oven los. Zet de oven uit en veeg de binnenkant schoon met een doek. Gebruik een vochtige doek en citroensap om water en blauwe vlekken weg te vegen. Gebruik geen stoomreiniger.
<b>Ovenrekken en -geleiders</b>	Ovenrek en rekgeleiders kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.
<b>Roestvrijstalen pannen</b>	De dichte en geperforeerde RVS-pannen kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.
<b>Waterreservoir</b>	Watervlekken en kalk kunnen met een standaard ontkalker worden verwijderd. Reinig het waterreservoir niet in de vaatwasser.
<b>Thermometer</b>	Veeg schoon met een doekje en water. Voor hardnekkige vlekken kan een mild schoonmaakmiddel worden gebruikt. Dompel de thermometer niet onder in water; niet reinigen 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.

#### Probleem met de oventemperatuur.

- Neem contact op met de erkende Wolf dealer.

#### Verlichting werkt niet.

- Lampje is defect, bel de erkende onderhoudsdienst van Wolf.

#### Oven maakt geluiden tijdens de werking.

- De oven kan schakel- en pompgeluiden maken tijdens de werking. Deze geluiden zijn normaal.

#### Ovenpannen zijn moeilijk om te verwijderen.

- Door bepaalde combinaties van hitte, vocht en voedsel kunnen pannen krom trekken; als ze zijn afgekoeld keren de pannen terug naar hun oorspronkelijke vorm.

#### Er verschijnt "Waterreservoir niet verwijderen" op het display.

- Het water in de ketel wordt niet afgepompt voordat de watertemperatuur onder de 80° C zakt.

#### "Ketel verkalkt, ontkalken aub" verschijnt op het display.

- Ontkalk de oven. Zie pagina 9.

#### "Apparaat geblokkeerd, ontkalken" verschijnt op het display.

- Ontkalk de oven. Zie pagina 9. Als het bericht na het ontkalken niet verdwijnt, kunt u contact opnemen met de 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.

## Beperkte 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 对流蒸汽烤箱特点
- 5 对流蒸汽烤箱操作
- 9 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。

如果您的产品需要护理，请务必采用Wolf工厂认证的服务提供者的服务。

### 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。

## 安全注意事项

该烤箱根据公认的技术和安全法规标准而打造，旨在用于在家庭环境下准备食物。本产品不适合于身体、感觉或心理能力降低或缺乏经验和知识的人员使用，除非受到监督或他们已获得由负责其安全的人员就使用该产品所作出的指示。为避免损坏或发生意外事故，正确使用烤箱至关重要。

必须由电气专业人员根据提供的安装说明安装并连接电源。

在首次使用前，请填充水箱，并完成“使用前”部分中概述的相关工作。

请保留本指南，以供日后参考。如您意欲出售设备或将其转让给第三方，请确保设备随附此类指南及安装说明。

## 重要防护措施

使用电器用品时，应始终遵守以下基本安全防范措施：

- 请阅读所有说明。
- 切勿触摸高温表面。请使用手柄或旋钮。
- 为防止触电，请勿将电源线或插头浸入水或其他液体中。
- 切勿将电线悬挂在桌子或台子边缘，或接触高温表面。
- 当儿童使用或靠近任何设备时，需密切注意。
- 应监督儿童，以确保他们不会玩耍本设备。

### ⚠ 警告

易触及部件在使用期间可能会变热。幼儿应远离本设备。

## 重要防护措施

- 如果已获得有关安全地使用本产品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。
- 仅可使用推荐的烤箱温度探头。
- 在不使用时和清洁之前，请从插座上拔下插头。在装上或取下部件之前，应使其冷却。
- 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。
- 如果设备的电源线或插头损坏，或者设备发生故障或以任何方式损坏后，切勿操作上述设备。将设备返回最近的授权服务机构进行检查、维修或调节。
- 使用烤箱架时，请将附加的横撑朝向腔体后部放置。
- 请勿使用蒸汽清洁器清洁本设备。

### ⚠ 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。

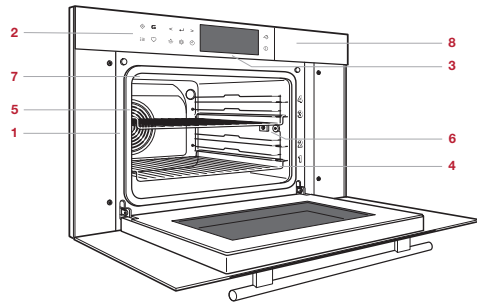
- 操作和使用不当，可能导致附件损坏。不得在烤箱盘上使用刀具或切割轮。
- 请勿使用未经家电制造商推荐的配件，否则可能导致人身伤害。
- 请勿在户外使用。
- 切勿放置在高温的气体或电动燃烧器上方或附近，也不得放置在加热的烤箱中。
- 应极为小心地移动含有热油或其他高温液体的设备。
- 务必先将插头连接到设备上，然后再将电源线接入墙上的插座中。要断开连接，请将所有控制旋到“关闭”，然后从墙上的插座中拔下插头。
- 本产品不得用于非预期用途。
- 请保存此类指南。



## 对流蒸汽烤箱特点

### 特点

1	产品铭牌
2	控制面板
3	控制面板显示屏
4	可调式烤箱架
5	对流风扇
6	温度探头插座
7	卤素灯
8	水箱检修门



对流蒸汽烤箱 (以ICBCSO30TM为例)

## 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，熟悉您的Wolf对流蒸汽烤箱的安全守则、功能、操作和保养建议都会令您受益匪浅。

为确保获得最佳效果，请查看第8页中的烹饪模式和特殊功能。

### 配备伸缩式拉杆的机型

对于配备伸缩式拉杆的机型，当激活控制面板时，拉杆将自动伸出，当关闭设备并使之冷却到 80C 以下时，拉杆将缩回。

#### ▲ 注意

切勿手动拉伸或缩回伸缩式拉杆。

## 控制面板

使用控制面板设置烹饪模式并访问对流蒸汽烤箱的所有功能，以获得出色的效果。无操作15分钟后，控制面板将变为非活动状态。可触摸任何控制按钮启动显示屏。




## 用户设置

用户设置允许根据用户偏好选择如下表所列的选项。

### 设置

设置语言
调整显示
设置时钟
配置通知
为设备除垢
设置水质硬度
设置响度
设置辅助功能
配置温度
设置儿童安全锁
显示设备信息
演示模式
检查连接
恢复出厂设置

### 设置用户设置:

- 1 打开烤箱，触摸 。
- 2 使用 <和> 选择所需的设置。
- 3 触摸 。
- 4 按照显示屏上的说明进行操作。
- 5 触摸 。









控制面板

## 烤箱操作

### 烹饪模式




选择烹饪模式：

- 1 触摸 。
- 2 使用  和  选择所需的烹饪模式。
- 3 触摸 。
- 4 查看显示屏上的信息。
- 5 触摸 。

本机将在最后一次触键后20秒启动。要立即启动此模式，请使用箭头选择启动操作，然后触摸 。

### 选项




设置温度：

- 1 使用  和  选择所需的温度。
- 2 触摸 。

设置持续时间：

烤箱立即开始加热，并在指定的持续时间后关闭。烤箱灯在结束时间前三分钟亮起。




如果使用温度探头，则探头不再理会关闭时间，并在达到设定温度时关闭烤箱。

- 1 使用  和  选择所需的烹饪持续时间。
- 2 触摸 。




设置结束：

设置结束功能可在指定的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，并在预定的关闭时间关闭。必须为延迟启动设置准确的时钟时间，以确保正常运行。

如果使用温度探头，则探头不再理会关闭时间，并在达到设定温度时关闭烤箱。如果在关闭时间之前未达到探头温度，则不会延长操作时间。

- 1 使用  和  选择所需的结束时间。
- 2 触摸 。

设置食物探头温度：

- 1 使用  和  选择所需的探头温度。
- 2 触摸 。

## 烤箱操作


使用前，使用提供的测试条来测定水质硬度。烤箱默认为硬水。请参阅第5页自动用户设置来调整水质硬度。

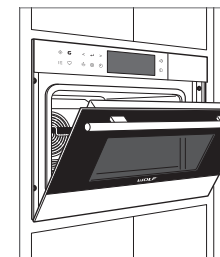
按照以下步骤，确保完全除去制作过程中的所有残留油渍。

使用前：

- 1 用热水和温和的清洁剂彻底清洁烤箱。
- 2 冲洗并用软布擦干。
- 3 打开烹饪通风系统。有些烟雾和异味是正常的。
- 4 注满并安装水箱。
- 5 选择对流蒸汽模式并将温度调节为210°C。加热烤箱（空烤箱）30分钟。

每次使用后：

- 1 触摸 。对于使用蒸汽的模式，请勿在显示屏上不再显示“WATER IS BEING PUMPED OFF”的情况下取出水箱。
- 2 将箱门开至静止位置，然后冷却。请参见下图。
- 3 冷却后，擦干烤箱内部。
- 4 关门。



处于静止位置的烤箱门

## 烤箱操作

### 水箱

触摸  取出水箱。





水箱容量足以满足持续1 1/2小时的连续蒸汽，通常足够4-5个烹饪期使用。使用新鲜、冷却的自来水。请勿使用脱盐水、过滤水或蒸馏水。





当烤箱关闭时，一旦水温低于80，水就会被泵回到水箱中。如果在烹饪过程中需要加注水箱，请将水量限制在两杯以下，以防止水被泵回水箱时溢出。

### 定时器

定时器最大可设置为9小时59分钟。设定定时器后，显示屏上将显示倒计时。定时器独立于烤箱。设置定时器不会影响操作时间或关闭时间。

设置定时器：

- 1 触摸 。
- 2 使用  和  选择所需的持续时间。
- 3 触摸 。

要调整定时器，请使用  和  调整持续时间。要取消定时器，请使用  将持续时间减小到0，然后触摸 。

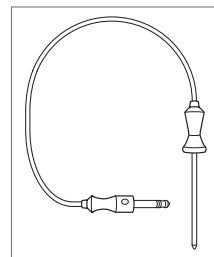
## 烤箱操作

### 温度探头

仅可使用本设备随附的黑色温度探头。请参见下图。温度探头测量烹饪时食物的内部温度。探头可以用于除“更多美食家”之外的所有烹饪模式。安装温度探头时，将显示实际的探头温度。








#### ▲ 注意




仅可使用本烤箱随附的温度探头。请勿使用任何其他设备的探头。



温度探头

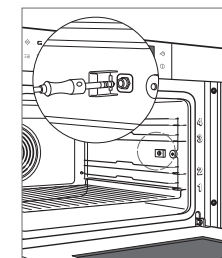
### 设置控制：

- 1 将探头放入食物最厚的部分。
- 2 将食物放入烤箱，然后将接头插入插座。请参见下图。
- 3 选择所需的烹饪模式。
- 4 触摸 。
- 5 使用  和  选择“设置食物探头温度”。
- 6 触摸 。
- 7 使用  和  选择所需的探头温度。
- 8 触摸 。

探头温度设定值显示在图标上方的显示屏上。要调节探头温度，请选择“设置食物探头温度”，使用  和  选择所需的温度，然后触摸 。

#### ▲ 注意

探头和探头插座会很烫。请小心取放。



探头插座

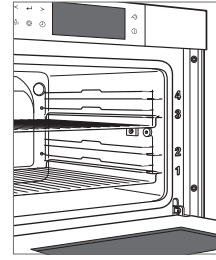
## 烹饪模式

MODE (模式)	指示灯	范围	探头	用途
蒸汽		30 - 100°C	•	适用于通常煮熟的食物以及受益于均匀烹制过的食物，如海鲜、蔬菜和米饭。
对流		30 - 230°C	•	适用于即使烤成褐色也可以从中受益的食物，如鸡肉、马铃薯、饼干和烤肉。对流风扇均匀地分配热量，可获得一致的褐变。烹饪温度可能会降低25°，烹饪时间可能会提高25%。
对流蒸汽		80 - 230°C	•	适用于内部娇嫩而外部焦脆的食物。蒸汽与对流风扇一起，可更高效地将能量传递给食物，这有助于食物保持水分。烹饪温度可能会降低25°，烹饪时间可能会提高25%。
对流潮湿		30 - 230°C	•	适用于已经具有充足水分的食物，如蛋糕、砂锅、谷物菜肴和烤宽面条。烤箱不产生蒸汽，但烤箱腔保持密封状态，从而将烹饪时产生的水分保留在烤箱中。烹饪温度可能会降低25°，烹饪时间可能会提高25%。
重新加热		80 - 200°C	•	适用于通常在烤箱或微波炉中重新加热的食物。蒸汽和热空气温和地为食物补充水份。
美食家	—	—		适用于准备特定的食品，新鲜、冷藏或冷冻食品。选择食物和所需的成熟度，传感器就会调节时间、温度和湿度，因此不需要烘焙指令。预设温度和范围取决于食物和所需的成熟度。

## 烤箱操作

### 烤箱架位置

烤箱架可放置在标记于对流蒸汽烤箱右前表面的四个位置之一。请参见下图。



烤架位置

## 烹饪模式

### GOURMET (美食家)

使用美食准备任何下面列出的食物，新鲜 或冷藏。选择食物和理想的熟练度 该单位调整时间，温度和湿度，所以没有 烘烤说明是必需的。

### FOOD (食物)


蔬菜
肉类
家禽肉
马铃薯
新鲜的比萨
一菜膳食
配菜
鱼类
鸡蛋
烘焙食品
谷物
水果
酸奶
甜品

设置“美食家”：





- 1 触摸 **G**。
- 2 使用 **<**和**>**选择所需的食物。
- 3 触摸 **↵**。
- 4 按照显示屏上的说明进行操作。
- 5 触摸 **↵**。

本机将在最后一次触键后20秒启动。要立即启动此模式，请使用 **<**和**>**选择启动操作，然后触摸 **↵**。




## 最爱

通常使用的烹饪模式或食物可以保存在系统中，以便通过功能轻松访问。一次最多可存储24个最爱。




### 创建最爱：

- 1 选择所需的食物和熟度或烹饪模式和温度。
- 2 在烹饪模式启动之前，触摸。
- 3 选择一个打开的文件。
- 4 触摸。
- 5 使用, 输入该文件的名称。
- 6 触摸。

### 选择：

- 1 打开烤箱，触摸。
- 2 使用选择要使用的文件。
- 3 触摸。

## 更多烹饪模式

触摸访问其他“美食家”项目和烹饪模式。使用选择您要使用的选项，然后触摸。

### MODE (模式) 用途

食谱	允许用户存储单独的烹饪模式和温度或用于准备定制食物的烹饪顺序。为便于访问，系统中最多可以存储24个不同的用户食谱。
更多美食家	适用于准备特定的食品；新鲜、冷藏或冷冻食品。选择食物和所需的成熟度，传感器将调整时间、温度和湿度，因此无需任何指令。预设温度和范围取决于食物和所需的成熟度。
自动蒸汽烘烤	通过首先用蒸汽加热，然后使用对流加热来完成烘烤，烘烤的食品获得娇嫩的内部和带自然光泽的外表，而无需刷蛋水。用于无论是新鲜的、预焙的还是冷冻的面包、小圆面包、蛋糕和糕点。请勿预热。
慢烤	使用慢烤可使肉类保持娇嫩。将温度探头插入准备好的肉中，选择“慢烤”设置和完成时间。
自动重新加热	重新加热模式使用蒸汽和热空气缓慢地为食物补充水份。用于重新加热任何将在烤箱、炉灶或微波炉中重新加热的食物。
温泉	温泉使用温和的对流和蒸汽热组合来加热毛巾、围巾或石头，以供按摩或放松之用。
消毒	“清洁”使用蒸汽清洁婴儿奶瓶和罐头瓶，比传统方法更快更安全。
保温	“保温”使用对流和蒸汽加热的组合来保持食物温度。







## 保养建议

### 除垢

除垢约持续45分钟。根据水质情况，可能需要每6-18个月为烤箱除垢一次。当烤箱需要除垢时，“锅炉出现水垢 - 请除垢”出现在显示屏上。通知之间的持续时间基于在用户设置中指定的水质硬度。要调节水质硬度等级，请参见第5页。

仅可使用Durgol® Swiss Steamer除垢液，并按照制造商的说明进行操作。Durgol®可在[subzerewolfstore.com](http://subzerewolfstore.com)网站在线订购。

### 设置除垢：

- 1 关闭烤箱，触摸。
- 2 使用选择“除垢”，然后触摸。“添加1 pt(0.5 L)除垢剂 - 并触摸”出现在显示屏上。
- 3 触摸，从本机上取下水箱。
- 4 将全部Durgol® Swiss Steamer除垢液倒入水箱中。
- 4 安装水箱，然后碰触。
- 5 约30分钟后，“倒出除垢剂 - 添加2 pt(1 L)水”出现在显示屏上。取出水箱，打开水槽龙头，将除垢剂倒入下水道。

### ▲ 注意

未在丢弃之前稀释除垢溶液可能会使水槽和排水管褪色。

- 6 用温热的自来水加注水箱，然后安装水箱。“为设备除垢 - 第一次冲洗循环”出现在显示屏上。约45分钟后，“倒水 - 除垢已完成”出现在显示屏上。
- 7 根据冲洗水中的污垢程度，烤箱决定是否需要额外的冲洗循环。按照显示屏上的说明进行操作。
- 8 冲洗循环完成后，取出、倒空并擦干水箱。擦拭所有不锈钢表面。

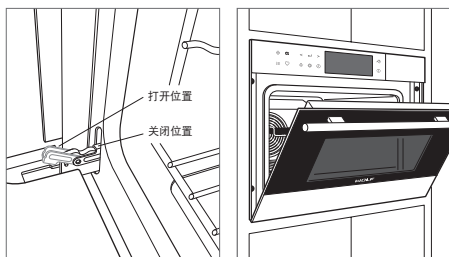
## 保养建议

### 烤箱门拆卸

为彻底清洗，可以取下烤箱门。

如要卸下，请完全打开烤箱门。将两个铰链插销向前旋转到打开位置。将门关闭到静止位置，然后提起并卸下。请参见下图。

如要重新安装，请将门铰链插入框架开口中。完全打开烤箱门，将两个铰链插销旋转回关闭位置。

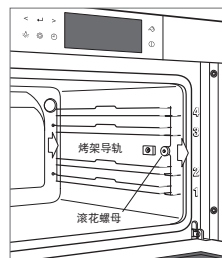


烤箱门铰链插销

处于静止位置的烤箱门

### 烤架导轨拆卸

要卸下烤架导轨，请拧下烤架导轨前部的滚花螺母。将烤架导轨拉到螺纹螺柱一侧，然后从前面取下。请参见下图。



烤架导轨拆卸

## 保养建议

### 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。始终沿着不锈钢的纹理方向擦拭。
门正面	在抹布上喷涂玻璃清洁剂进行清洁。
控制面板	使用喷雾脱脂剂清除指纹和食物污垢。在擦拭面板之前喷洒在抹布上。切勿将清洁剂直接喷洒在控制面板上。
内部	一般清洁时，请在80°C下启动蒸汽模式30分钟。这将松动烤箱里的脂肪和烹饪残渣。关闭烤箱并用抹布擦拭内部。使用湿布和柠檬汁擦去水和蓝色的斑点。请勿使用蒸汽清洁剂。
烤箱烤架和烤架导轨	可以在洗碗机中清洗烤箱烤架和烤架导轨。
不锈钢锅	可以在洗碗机中清洗实心和有孔的不锈钢锅。
水箱	可以使用标准除垢剂除去水印和钙沉积物。切勿在洗碗机中清洗水箱。
温度探头	用抹布和水擦拭。对于顽固的污渍，可以使用温和的清洁剂。切勿将探头浸入水中或在洗碗机中清洗。

## 故障排除

### 操作

烤箱不工作。

- 确认电源已打开。
- 确认烤箱和家中断路器的电源已打开。

烤箱温度有问题。

- 请与授权的Wolf经销商联系。

照明不工作。

- 灯泡有缺陷，请致电Wolf工厂认证的服务部门。

烤箱在操作期间开始发出噪音。

- 烤箱可能在操作期间发出切换和抽吸声。这些声音是正常的。

烤箱盘难以取出。

- 热量、水分和食物放置方式的某些组合可能导致烤箱盘出现翘曲，冷却后即会恢复原样。

显示屏上显示“请勿取出水箱”。

- 在水温降至80°C以下之前，锅炉中的水不会被抽出。

显示屏上显示“锅炉出现水垢 - 请除垢！”。

- 为烤箱除垢。请参见第9页。

显示屏上显示“设备阻塞，需要除垢”。

- 为烤箱除垢。请参见第9页。如果消息在除垢后并未消失，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，您还需要提供安装日期和经授权的Wolf经销商名称。此信息应记录在本指南的第2页中。

## 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，该服务提供者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），以获得修理或更换用部件。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 WOLFAPPLIANCE.COM 800.222.7820

9018830 REV-B

8/2018

