



60 cm E Series Oven

Use and Care Guide

Guía de uso y mantenimiento

Guide d'utilisation et d'entretien

Guida all'uso e alla manutenzione

Bedienungs- und Pflegeanleitung

Gids voor gebruik en onderhoud

使用和维护指南



Contents

- 3 Safety Precautions
- 5 60 cm E Series Oven Features
- 5 Oven Operation
- 9 Care Recommendations
- 10 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 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 this guide carefully before using this appliance to reduce risk of fire, electric shock, or injury.
- This appliance must be properly installed and serviced by a qualified installer or service agency and grounded by a qualified technician.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 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.
- Do not use aluminum foil to line any part of this appliance.
- Be sure the oven cool air intake (located below the door) and oven exhaust vent (located above the door) are unobstructed at all times.
- When using the oven pan, position the tapered edge toward the back of the cavity.
- When using the oven rack, position the extra cross strut toward the back of the cavity.

⚠ 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.

⚠ CAUTION

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

- During self-clean, surfaces may get hotter than during normal operation. Children should be kept away during self-clean.
- 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.
- Never use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not clean oven gasket; rubbing or moving the gasket may compromise the door seal.
- Incorrect handling and use of accessories could cause damage. Do not use knives or cutting wheels on the oven pan.
- Do not use appliance for other than intended use.

⚠ WARNING

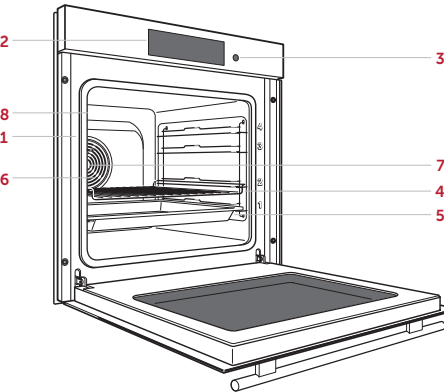
Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

60 cm Series Oven Features

60 cm Series Oven Features

FEATURES	
1	Product Rating Plate
2	Touchscreen
3	All Off Button
4	Adjustable Oven Rack
5	Adjustable Oven Pan
6	Convection Fan
7	Temperature Probe Receptacle
8	LED Lighting



60 cm Series Oven

Getting Started

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

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

Prior to Use

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 ventilation. Some smoke and odor is normal.
- 4 Select the desired language, date, clock, temperature units, and initiate the burn-in process. The burn-in process takes approximately 30 minutes.

Oven Operation

Touchscreen

The touchscreen utilizes touch technology to select cooking modes and other functions. Refer to the illustration below.

To reposition modes, press and hold the mode on the display, then move to the desired location.

NOTE: If an existing mode is in the desired location, it must be moved first.

Extended Options

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

SETTING OPTIONS	
Language	Select: English, Spanish, French, Italian, German, Dutch, or Chinese.
Display Lock	Lock touchscreen for cleaning.
Display	Select brightness and standby screen.
Signals and Tones	Select quiet mode, frequencies, touch pad volume, and feedback tones.
Individual Settings	Adjust temperature units.
Assistance Functions	Select illumination and preheat tone.
Date and Clock	Set date and select 12 hour or 24 hour.
Appliance Information	Access product information.
Factory Settings	Reset to factory settings.
Service	For service only.

Setting Extended Options:

- 1 With the oven on, touch .
- 2 Touch the desired setting.
- 3 Follow the instructions on the display.



Home screen

Cooking Modes

Selecting a Cooking Mode:

- 1 Select the desired cooking mode.
- 2 Touch the red box containing the current temperature set point.
- 3 Use the number pad to input the desired temperature, then touch Set. "---" appears for temperature outside of the temperature range.
- 4 Touch Start.

FAVORITES

Commonly used cooking modes or foods can be saved for easy access. Up to 50 favorites can be stored at a time.

Creating a Favorite:

- 1 Select the desired cooking mode and temperature.
- 2 Touch .
- 3 Use the keypad to enter a name.
- 4 Touch Set.

Options

Timed Cook: Set a timed cook or delayed start.

Preheat: Turn preheat on or off (not available on all modes).

Food Probe Temperature: Set food probe temperature.

Auto Program

TIMED COOK

Timed Cook automatically turns the oven off at a specified time. The oven begins to heat immediately and turns off at the desired stop time. If preheat is required, the pre-heat time must be accounted for when determining the cooking duration. The clock must be set to the correct time to function properly. Use in any cooking mode except Gourmet+.

Setting Controls:

- 1 Touch the desired mode, then enter the desired temperature.
- 2 Touch Options.
- 3 Touch Timed Cook.
- 4 Enter the desired cooking duration, then touch Set.
- 5 Touch Ok, then touch Start.
- 6 The oven turns off automatically when the cook time is complete.

DELAYED START

Delayed start automatically turns the oven on and off at specified times. The oven remains idle until the desired start time and turns off at the desired stop time. If preheat is required, the preheat time must be accounted for when determining the cooking duration. The clock must be set to the correct time to function properly. Use in any cooking mode except Warm.

Setting Controls:

- 1 Touch the desired mode, then enter the desired temperature.
- 2 Touch Options.
- 3 Touch Timed Cook.
- 4 Enter the desired stop time and cooking duration, then touch Set.
- 5 Touch Ok, then touch Start.
- 6 The oven turns off automatically when the cook time is complete.

Oven Operation

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 Timer:

- 1 Touch .
- 2 Touch the user input box.
- 3 Use the keypad to enter the desired time.
- 4 Touch Start.
- 5 Touch Stop to cancel the timer.

To adjust the timer, touch the countdown timer count-down on the display. Enter the desired time, then touch Start.

SABBATH

Setting controls:

- 1 Touch .
- 2 Touch Individual Settings.
- 3 Touch Sabbath Mode.
- 4 Touch On or Off.

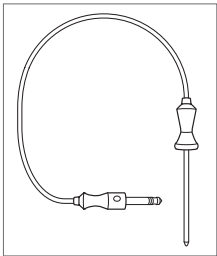
When On, Sabbath Mode appears on the display. Select between Sabbath Bake and Sabbath Bake Humid. The oven will remain on for up to 78 hours while in Sabbath Mode.

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 Gourmet+ and Warm. 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

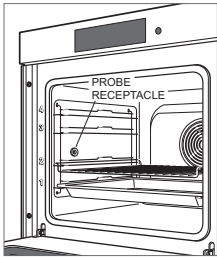
Setting controls:

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

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

 CAUTION

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



Probe receptacle

Oven Operation

Cooking Modes

MODE	ICON	RANGE	DESCRIPTION
Convection		30–280°C	Evenly cooks and browns food while reducing cook time. Enables multi-rack cooking.
Convection Humid		30–250°C	Oven seals to retain moisture and uses convection. Ideal for quick breads and casseroles.
Convection Bake		30–280°C	The bake element cooks food while the convection fan circulates hot air to brown and crisp.
Broil*		Low, Medium, High	Uses broil element to intensely sear and brown food.
Convection Broil		30–280°C	Uses broil element and convection to sear, brown, and crisp.
Bake		30–280°C	Cooking space is heated by top and bottom elements. Standard operating mode for cooking and baking on a single rack.
Bake Humid		30–250°C	Uses bake and broil elements. Oven seals to retain moisture. For quick breads and casseroles.
Slow Cook		Low, Medium, High	Uses the bake element to create slow cooker results. Best when used with heavy-bottomed cookware.
Gourmet		–	Provides recommendations for cooking mode and rack position for select foods. Temperature and cook time are dependent on desired doneness.
Gourmet+		–	Optimizes cook time, temperature, and humidity throughout the cooking cycle to automatically cook select foods.
Slow Roast		†	Automatically roasts food, optimizing to selected doneness and desired completion time.
Warm		60–100°C	Uses convection to hold food at an ideal serving temperature.
Clean		Light, Medium, Heavy	For routine oven cleaning.

*Allow to preheat for three minutes. †Probe required. Cook time and temperature adjust automatically to achieve desired doneness.

GOURMET

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

FOOD

- Baked Dishes and Gratins
- Bakery Products
- Fish and Seafood
- Fruit and Berries
- Meat
- Poultry
- Sides
- Vegetables

Setting Gourmet:

- 1 Touch
- 2 Touch the desired food.
- 3 Follow the instructions on the display.
- 4 Touch Set.
- 5 The required mode settings appear on the screen. Touch Start.

GOURMET+

FOOD

- Fresh Appetizers
- Braided Bread
- Bread
- Gratin
- Pie
- Fresh Pizza

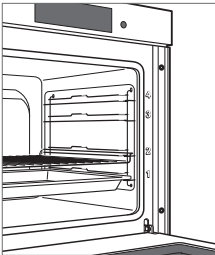
Setting Gourmet+:

- 1 Touch
- 2 Touch the desired food.
- 3 Follow the instructions on the display.
- 4 Touch Set.
- 5 The required mode settings appear on the screen. Touch Start.

Oven Operation

Oven Rack Position

The oven rack and oven pan can be placed in any of the four positions labeled on the front face of the oven. Refer to the illustration below.



Oven rack position

Clean

During Clean, the oven is heated to an extremely high temperature to burn off food soil. Remove the oven rack, oven pan and rack guides. They will discolor if left in during Clean.

The duration of the Clean cycle can be adjusted for the level of cooking residue. For light soil, the duration of the cleaning cycle is 1.5 hours and 2 hours for heavy soil. The complete cycle can take up to 5 hours including cool down.

Setting Clean:

- 1 Touch Settings.
- 2 Select Clean and touch Enter.
- 3 Use the arrows to select the desired level of cleaning, then touch Enter. The door locks automatically once the cycle begins.

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

Setting Delayed Start Clean:

- 1 Touch Settings.
- 2 Select Clean and touch Enter.
- 3 Use the arrows to select the desired level of cleaning, then touch Enter.
- 4 Select Set End and touch Enter.
- 5 Use the arrows to select desired switch-off time, then touch Enter.

To cancel Clean mode at any time, touch Off. The oven door locks and remains locked until the Clean cycle is complete and the oven temperature has cooled below 300°C.

Care Recommendations

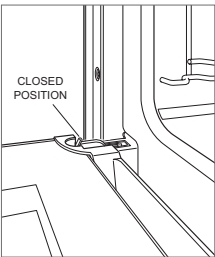
Care Recommendations

OVEN DOOR REMOVAL

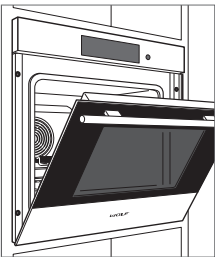
The oven door can be removed for a thorough cleaning.

To remove, open the oven door completely. Rotate both hinge latches forward to the open position. Close the door to approximately 30° open, 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

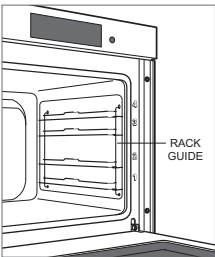


Door open 30°

RACK GUIDE REMOVAL

To remove rack guides, push the top of the rack guide towards the rear of the oven cavity. Tip the top of the guide in towards the center of the oven and lift the bottom posts of the guide out of the positioning holes.

To reinstall, insert the bottom posts into the positioning holes and tip the rack guide up into position. Gently pull the guide forward until it engages the top holes. Refer to the illustration below.



Rack guide removal

Care Recommendations

CLEANING	
Stainless steel	Use a nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing chamois. Always follow the grain of stainless steel.
Door front	Spray glass cleaner on a cloth to clean.
Touchscreen	Use a spray degreaser to remove fingerprints and food soil. Spray on a cloth before wiping the touch-screen. Do not spray cleaners directly on the touchscreen.
Interior	For light cleaning, remove any cooking debris while the oven is still warm using a soft cloth dampened with water and a mild detergent. Wipe dry with a soft cloth.
Oven rack, rack guides, and oven pan	Oven rack, rack guides, and stainless steel oven pan can be cleaned in the dishwasher.
Temperature probe	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 the oven and home circuit breaker is on.
- Oven temperature issue.**
- Contact Wolf Factory Certified Service.
- Oven makes sounds during operation.**
- The oven may emit switching sounds during operation. Such sounds are normal.
- Oven pans are difficult to remove.**
- Some combinations of heat, moisture, and food placement may cause oven pans to warp. Pans will return to their original shape when cool.

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

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

- SERVICE (FOR UNITED KINGDOM ONLY)
- Sub-Zero & Wolf Ltd
9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex, CM9 4XB
020 8418 3800
service@subzero-wolf.co.uk
www.subzero-wolf.co.uk

Warranty

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.



Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Sub-Zero & Snowflake Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens The Fine Art of Kitchen Design, Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design, red colored knobs, Cove, and Cove & Design are registered trademarks and service marks of Sub-Zero Group, Inc. and its subsidiaries. All other trademarks are property of their respective owners in the United States and other countries.

Contenido

3	Precauciones de seguridad
5	Características del horno de la Serie E de 60 cm
5	Funcionamiento del horno
9	Recomendaciones de mantenimiento
10	Solución de problemas
11	Garantía de 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 DE SERVICIO

Número de modelo
Número de serie
Fecha de la instalación
Nombre del servicio certificado
Número del servicio certificado
Distribuidor autorizado
Número del distribuidor

Aviso 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:

AVISO IMPORTANTE resalta información que es especialmente importante.

⚠ PRECAUCIÓN

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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 indicado para que lo usen personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o les haya dado instrucciones sobre el uso del electrodoméstico. 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 del primer uso, realice las tareas relacionadas tal y como se describe en la sección "Antes de su uso".

Guarde esta guía para consultarla 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 con detenimiento esta guía antes de utilizar el aparato para reducir el riesgo de que se produzca un incendio, una descarga eléctrica o de sufrir lesiones.
- Este aparato debe ser instalado y revisado de manera correcta por un instalador cualificado o por una agencia de mantenimiento y conectado a tierra por un técnico cualificado.
- No toque las superficies calientes. Utilice los tiradores o pomos.
- Es necesario realizar una estrecha supervisión cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- Es obligatorio supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

⚠️ ADVERTENCIA

**Las zonas accesibles pueden calentarse durante su uso.
Debe mantener a los niños pequeños alejados del aparato.**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Este aparato puede ser utilizado por niños de más de ocho años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando cuenten con supervisión o se les haya enseñado cómo utilizarlo de forma segura y comprendan los peligros que implica. 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.
- No utilice papel de aluminio para forrar ninguna parte de este aparato.
- Asegúrese que la entrada de aire frío (situada encima de la puerta) y la rejilla extractora del horno (situada debajo de la puerta) no están nunca obstruidas.
- Cuando utilice la bandeja de hornear, coloque el borde más fino hacia la parte trasera de la cavidad.
- Cuando utilice la rejilla del horno, coloque el extremo de la cruz que sobresale hacia la parte trasera de la cavidad.

⚠️ ADVERTENCIA

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.

⚠️ PRECAUCIÓN

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

- Durante la limpieza automática, las superficies pueden calentarse más que durante el funcionamiento normal. Los niños deben mantenerse alejados el tiempo que dure la limpieza automática.
- 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 rompiera.
- No utilice nunca un limpiador de vapor para limpiar el aparato.
- No limpie la junta del horno ya que al frotar o mover la junta, el sellado hermético de la puerta puede quedar dañado.
- El incorrecto uso y manejo de los accesorios puede causar daños. No use cuchillos o cortadores circulares en la bandeja de hornear.
- No utilice el aparato para un uso diferente de aquel para el que ha sido diseñado.

⚠️ ADVERTENCIA

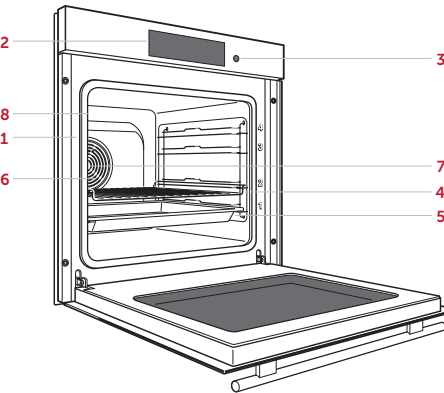
Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar una posible descarga eléctrica.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características del horno de la Serie de 60 cm

Características del horno de la Serie de 60 cm

CARACTERÍSTICAS	
1	Placa de datos del producto
2	Pantalla táctil
3	Botón todo apagado
4	Rejillas ajustables del horno
5	Bandeja ajustable del horno
6	Ventilador de convección
7	Receptáculo del sensor de temperatura
8	Iluminación LED



Horno de la Serie de 60 cm

Primeros pasos

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

Para obtener los mejores resultados revise los modos de cocción y características especiales en la página 8.

Antes de su uso

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 a fondo con agua caliente y detergente suave.
- 2 Aclare y seque con un paño suave.
- 3 Encienda la ventilación. Es normal que aparezca un poco de humo y olor.
- 4 Seleccione el idioma, la fecha, el reloj y las unidades de temperatura deseados e inicie el proceso de quemado. El proceso tarda aproximadamente 30 minutos en llevarse a cabo.

Funcionamiento del horno

Pantalla táctil

La pantalla táctil utiliza tecnología táctil para seleccionar los modos de cocción y otras funciones. Observe la siguiente ilustración.

Para cambiar los modos, pulse y mantenga pulsado el modo en la pantalla y, a continuación, muévelo a la posición deseada.

NOTA: si un modo existente está en la posición deseada, debe moverse primero.

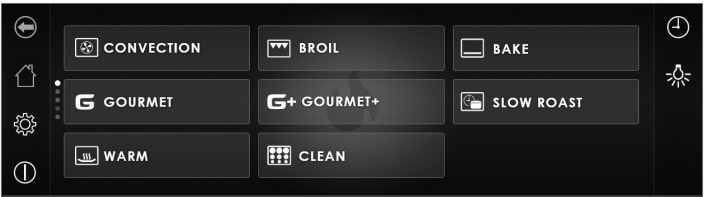
Opciones avanzadas

Toque para acceder a las opciones avanzadas y, a continuación, pulse la opción deseada.

OPCIONES DE CONFIGURACIÓN:	
Idioma	Seleccione: inglés, español, francés, italiano, alemán, holandés o chino.
Bloqueo de pantalla	Bloquee la pantalla para limpiarla.
Pantalla	Seleccione el brillo y la pantalla en espera.
Señales y tonos	Seleccione el modo silencioso, las frecuencias, el volumen del panel táctil y los tonos de retroalimentación.
Ajustes individuales	Ajuste las unidades de temperatura.
Funciones de asistencia	Seleccione la iluminación y el tono de precalentamiento.
Fecha y reloj	Establezca la fecha y seleccione el reloj de 12 o 24 horas.
Información del aparato	Acceda a la información del producto
Configuración de fábrica	Restablezca la configuración de fábrica.
Mantenimiento	Solo para uso del servicio técnico.

Configurar las opciones avanzadas:

- 1 Con el horno encendido, pulse .
- 2 Pulse la configuración que desee.
- 3 Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.



Pantalla de inicio

Modos de cocción

Seleccionar un modo de cocción:

- 1 Seleccione el modo de cocción deseado.
- 2 Toque el cuadro rojo que muestra la temperatura actual establecida.
- 3 Use el teclado numérico para introducir la temperatura deseada, luego pulse Configurar. Aparecerá "---" para temperaturas fuera del rango de temperatura.
- 4 Pulse Iniciar.

FAVORITOS

Los modos de cocción o alimentos más frecuentes se pueden guardar para acceder a ellos rápidamente. Se pueden guardar hasta 50 favoritos a la vez.

Crear un favorito:

- 1 Seleccione el modo de cocción y la temperatura deseados.
- 2 Pulse .
- 3 Use el teclado para introducir un nombre.
- 4 Pulse Configurar.

Opciones

Cocción programada: establezca una cocción programada o un inicio programable.

Precalentar: encienda o apague el precalentamiento (no disponible en todos los modelos).

Temperatura del sensor de alimentos: ajuste la temperatura del sensor de alimentos.

Programa automático

COCCIÓN PROGRAMADA

La cocción programada apaga automáticamente el horno a una hora determinada. El horno empieza a calentarse inmediatamente y se apaga a la hora que usted desee que se apague. Si es necesario precalentar el horno, deberá tener en cuenta el tiempo de precalentamiento al determinar la duración de la cocción. El reloj debe configurarse a la hora correcta para que el inicio programable funcione correctamente. Se puede usar en cualquier modo de cocción excepto Gourmet+.

Configuración de los mandos:

- 1 Toque el modo deseado, luego introduzca la temperatura deseada.
- 2 Pulse Opciones.
- 3 Pulse Cocción programada.
- 4 Introduzca la duración de cocción deseada y, a continuación, pulse Configurar.
- 5 Pulse OK y, a continuación, Iniciar.
- 6 El horno se apaga automáticamente cuando se ha completado el tiempo de cocción.

INICIO PROGRAMABLE

El inicio programable enciende y apaga el horno automáticamente a una hora específica. El horno permanece inactivo hasta la hora de inicio deseada y se apaga a la hora que usted desee. Si es necesario precalentar el horno, deberá tener en cuenta el tiempo de precalentamiento al determinar la duración de la cocción. El reloj debe configurarse a la hora correcta para que el inicio programable funcione correctamente. Se puede usar en cualquier modo de cocción excepto Calentar.

Configuración de los mandos:

- 1 Toque el modo deseado, luego introduzca la temperatura deseada.
- 2 Pulse Opciones.
- 3 Pulse Cocción programada.
- 4 Introduzca el tiempo de apagado y la duración de cocción deseados y, a continuación, pulse Configurar.
- 5 Pulse OK y, a continuación, Iniciar.
- 6 El horno se apaga automáticamente cuando se ha completado el tiempo de cocción.

Funcionamiento del horno

TEMPORIZADOR

El temporizador se puede ajustar 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:

- 1 Pulse .
- 2 Toque la casilla de introducción de datos.
- 3 Utilice el teclado para introducir el tiempo deseado.
- 4 Pulse Iniciar.
- 5 Pulse Detener para cancelar el temporizador.

Para ajustar el temporizador, pulse el tiempo de cuenta atrás en la pantalla. Introduzca el tiempo deseado y, a continuación, pulse Iniciar.

SHABAT

Configuración de los mandos:

- 1 Pulse .
- 2 Pulse Ajustes individuales.
- 3 Pulse Modo Sabbath.
- 4 Pulse ON/OFF.

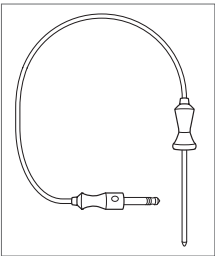
Cuando está encendido, el modo Sabbath aparece en la pantalla. Seleccione horneado Sabbath u horneado húmedo Sabbath. El horno permanecerá encendido hasta 78 horas mientras esté en el modo Sabbath.

SENSOR DE TEMPERATURA

Utilice solamente el sensor de temperatura negro enviado con este aparato. Observe la siguiente ilustración. El sensor de temperatura mide la temperatura interna de los alimentos durante la cocción. Se puede utilizar con todos los modos de cocción excepto el Gourmet+ y Calentar. Cuando el sensor de temperatura esté instalado, se mostrará la temperatura real del mismo.

 **PRECAUCIÓN**

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



Sensor de temperatura

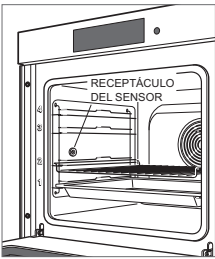
Configuración de los mandos:

- 1 Introduzca el sensor en la parte más gruesa del alimento.
- 2 Coloque la comida en el horno e inserte el conector en el receptáculo. Observe la siguiente ilustración.
- 3 Seleccione el modo de cocción deseado.
- 4 Pulse Intro.
- 5 Use las flechas para seleccionar la temperatura deseada del sensor de alimentos.
- 6 Pulse Intro.
- 7 Use las flechas para seleccionar la temperatura del sensor que desee.
- 8 Pulse Intro.

El punto definido de la temperatura del sensor aparecerá en la pantalla encima del icono. Para ajustar la temperatura del sensor, seleccione Definir la temperatura del sensor de alimentos; utilice las flechas para seleccionar la temperatura deseada, y luego pulse Intro.

 **PRECAUCIÓN**

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



Receptáculo del sensor

Modos de cocción

MODO	ICONO	RANGO	DESCRIPCIÓN
Convección		30–280 °C	Cocina y dora los alimentos de manera uniforme a la vez que reduce el tiempo de cocción. Permite la cocción en varias rejillas.
Convección con humedad		30–250 °C	El horno se sella para retener la humedad y utiliza convección. Ideal para hornear panes y guisados rápidamente.
Horneado con convección		30–280 °C	El elemento para horneado cocina la comida a la vez que el ventilador de convección hace circular aire caliente para dorar los alimentos y dejarlos crujientes.
Asar*		Bajo, medio, alto	Utiliza el elemento para asar para sellar y dorar los alimentos intensamente.
Asado con convección		30–280 °C	Usa el elemento para asar y la convección para sellar, dorar y dejar crujientes los alimentos.
Hornear		30–280 °C	El espacio de cocción se calienta con los elementos superiores e inferiores. Modo de funcionamiento normal de cocción y horneado en una sola rejilla.
Horneado húmedo		30–250 °C	Usa elementos para asar y hornear. El horno se cierra herméticamente para conservar la humedad. Para hornear pan y estofados rápidamente.
Cocción lenta		Bajo, medio, alto	Usa elementos para hornear para conseguir los resultados que proporciona una olla de cocción lenta. El mejor resultado cuando se utiliza con recipientes de cocina con una base gruesa.
Gourmet		–	Proporciona recomendaciones para el modo de cocción y la posición de la rejilla para alimentos selectos. La temperatura y tiempo de cocción dependen del punto de cocción que se desee.
Gourmet+		–	Optimiza el tiempo de cocción, la temperatura y la humedad durante el ciclo de cocción para cocinar automáticamente alimentos selectos.
Asado lento		†	Asa la comida de forma automática, para lo cual optimiza el tiempo de cocción y el tiempo de finalización deseado.
Calentar		60–100 °C	Usa convección para mantener la comida en una temperatura ideal para servir.
Limpieza		Ligero, Medio, Fuerte	Para limpieza de rutina del horno.

*Permite precalentar durante tres minutos. †Se requiere sensor. El tiempo de cocción y la temperatura se ajustan automáticamente para obtener el punto de cocción deseado.

GOURMET

Use el modo Gourmet y Gourmet+ para preparar cualquiera de las siguientes comidas, frescas o refrigeradas. Seleccione la comida y el punto de cocción deseado y el sensor ajustará la hora, la temperatura y la humedad, por lo que no se requieren instrucciones de horneado.

ALIMENTOS

- Platos horneados y gratinados
- Productos para hornear
- Pescado y mariscos
- Fruta y bayas
- Carne
- Aves
- Guarniciones
- Verduras

Configurar el modo Gourmet:

- 1 Pulse 
- 2 Pulse la comida deseada.
- 3 Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.
- 4 Pulse Configurar.
- 5 Los ajustes de modo requeridos aparecen en la pantalla. Pulse Iniciar.

GOURMET+

ALIMENTOS

- Aperitivos frescos
- Pan de trenza
- Pan
- Gratinado
- Tarta
- Pizza fresca

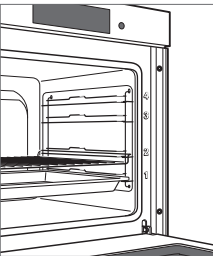
Configurar el modo Gourmet+:

- 1 Pulse 
- 2 Pulse la comida deseada.
- 3 Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.
- 4 Pulse Configurar.
- 5 Los ajustes de modo requeridos aparecen en la pantalla. Pulse Iniciar.

Funcionamiento del horno

Posición de las rejillas del horno

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



Posición de las rejillas del horno

Limpieza

Durante la limpieza, el horno alcanza una temperatura extremadamente alta para quemar los residuos de los alimentos. Retire la rejilla, la bandeja y las guías de las rejillas del horno. En caso contrario, se decolorarán durante el proceso de limpieza.

La duración del ciclo de limpieza puede ajustarse según el nivel de residuos de cocina. Para manchas ligeras, la duración del ciclo de limpieza es de 1,5 horas y de 2 horas para manchas difíciles. El ciclo completo puede durar hasta 5 horas incluyendo el enfriamiento.

Configuración de limpieza:

- 1 Pulse Ajustes.
- 2 Seleccione Limpieza y presione Intro.
- 3 Use las flechas para seleccionar el nivel de limpieza deseado y luego presione Intro. Al comenzar el ciclo, la puerta se bloquea automáticamente.

La unidad se iniciará una vez que hayan transcurrido 20 segundos desde que pulsó la última tecla. Para iniciar el modo inmediatamente, use las flechas para seleccionar Iniciar funcionamiento y luego presione Intro.

Configuración de inicio retardado de limpieza:

- 1 Pulse Ajustes.
- 2 Seleccione Limpieza y presione Intro.
- 3 Use las flechas para seleccionar el nivel de limpieza deseado y luego presione Intro.
- 4 Seleccione Definir finalización y pulse Intro.
- 5 Use las flechas para seleccionar el tiempo de apagado deseado y presione Intro.

Para cancelar el modo de limpieza en cualquier momento, pulse OFF. La puerta del horno se bloqueará y permanecerá bloqueada hasta que finalice el ciclo de limpieza y la temperatura del horno se haya enfriado por debajo de 300 °C.

Recomendaciones de mantenimiento

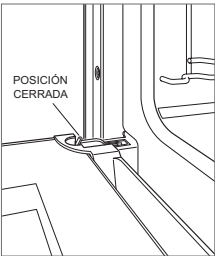
Recomendaciones de mantenimiento

CÓMO QUITAR LA PUERTA DEL HORNO

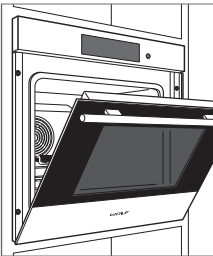
La puerta del horno se puede extraer si desea realizar una limpieza a fondo.

Para quitar la puerta del horno, ábrala completamente. Gire los pestillos de las bisagras hacia adelante a la posición abierta. Cierre la puerta hasta que quede abierta aproximadamente a 30° y luego levante hacia arriba y sáquela. Observe las siguientes ilustraciones.

Para volver a instalar, inserte las bisagras de la puerta en las aperturas del marco. Abra la puerta del horno completamente y gire ambos pestillos de las bisagras hacia atrás a la posición cerrada.



Pestillo de la bisagra de la puerta del horno

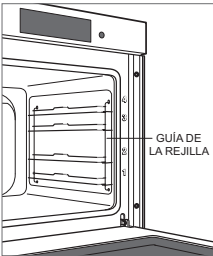


Puerta abierta a 30°

EXTRACCIÓN DE LAS GUÍAS DE REJILLA

Para retirar las guías de la rejilla, empuje la parte superior de la guía hacia la parte posterior de la cavidad del horno. Incline la parte superior de la guía hacia el centro del horno y levante los apoyos inferiores de la guía de los orificios de posición.

Para volver a instalar, introduzca los apoyos inferiores en los orificios de posición e incline la guía de la parrilla para encajarla en su sitio. Tire suavemente de la guía hacia delante hasta que encaje los orificios superiores. Observe la siguiente ilustración.



Extracción de las guías de rejilla

Recomendaciones de mantenimiento

LIMPIEZA	
Acero inoxidable	Utilice un limpiador no abrasivo para acero inoxidable y aplique con un paño suave que no deje pelusa. 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. Siempre siga la dirección del acabado del acero inoxidable.
Parte delantera de la puerta	Pulverice el limpiacristales en un paño para su limpieza.
Pantalla táctil	Utilice un desengrasante en spray para eliminar las huellas y las manchas de alimentos. Aplique el producto de limpieza sobre un paño antes de limpiar la pantalla táctil. No pulverice los limpiadores directamente sobre el pantalla táctil.
Interior	Para realizar una limpieza suave, retire los residuos de comida con un paño suave humedecido en agua y detergente suave, mientras el horno esté tibio. Seque con un paño suave.
Rejilla, guías y bandeja del horno	La rejilla, las guías y la bandeja de acero inoxidable se pueden limpiar en el lavaplatos.
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.

Solución de problemas

FUNCIONAMIENTO

El horno no funciona.

- Compruebe si está encendido.
- Compruebe la alimentación del horno y que la red eléctrica de la casa funciona.

Problemas con la temperatura del horno.

- Póngase en contacto con el servicio certificado de fábrica de Wolf.

El horno hace ruido durante el funcionamiento.

- El horno puede emitir sonidos de intercambio durante el funcionamiento. Esos sonidos son normales.

Es difícil extraer las bandejas del horno.

- Ciertas combinaciones de calor, humedad y colocación de los alimentos pueden hacer que las bandejas del horno se enrosquen. Las bandejas volverán a su posición original cuando se enfrien.

MANTENIMIENTO

- Mantenga la calidad de su producto poniéndose en contacto con el servicio técnico autorizado de Wolf.
- Cuando se comunique con el servicio técnico, necesitará el modelo y el número de serie de su producto. Los dos números aparecen 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 debe estar registrada en la página 2.

SERVICIO (SOLO PARA AUSTRALIA)

- Se recomienda realizar un mantenimiento anual.
- Mantenga la calidad de su producto poniéndose en contacto con el servicio técnico autorizado de Wolf.
- Cuando se comunique con el servicio técnico, necesitará el modelo y el número de serie de su producto. Los dos números aparecen 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 debe estar registrada en la página 2.
- Solo para Australia, contacte con: Sub-Zero Group Australia Pty Ltd Level 10, 469 La Trobe Street Melbourne Victoria 3000 Phone 03 9600 2218 subzero-wolf.com.au

SERVICIO (SOLO PARA REINO UNIDO)

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

Garantía limitada internacional de Wolf Appliance

PARA USO RESIDENCIAL

GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS*

Durante dos años a partir de la fecha de la instalación original, la garantía de su producto Wolf Appliance cubre todas las piezas y mano de obra para reparar o cambiar, de acuerdo con el uso residencial normal, cualquier pieza del producto que se compruebe que está defectuosa en material o mano de obra. 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 que Wolf Appliance, Inc. especifique lo contrario. El servicio se proporcionará durante el horario laboral normal.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Durante cinco años a partir 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 puertas, paneles, tiradores, estructuras y superficies internas de acero inoxidable están cubiertas por una garantía limitada de 60 días sobre piezas y mano de obra, por defectos estéticos.



Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Sub-Zero & Snowflake Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens The Fine Art of Kitchen Design, Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design, los mandos de color rojo, Cove, y Cove & Design son marcas registradas y marcas de servicio de Sub-Zero Group, Inc. y sus filiales. Todas las demás marcas son propiedad de sus respectivos propietarios en los Estados Unidos y en otros países.

Table des matières

3 Précautions de sécurité

5 Caractéristiques du four de la série E de 60 cm

5 Fonctionnement du four

9 Conseils d'entretien

10 Dépannage

11 Garantie Wolf

Service à la clientèle

Le numéro de modèle et le numéro de série figurent sur la plaque signalétique du produit. Reportez-vous à la page 5 pour connaître l'emplacement de la plaque signalétique. Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi avoir la date d'installation et le nom de votre dépositaire Wolf autorisé. Inscrivez ces renseignements ci-dessous pour consultation ultérieure.

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

RENSEIGNEMENTS SUR LE SERVICE

Numéro de modèle

Numéro de série

Date de l'installation

Nom du service certifié

Numéro du service certifié

Dépositaire autorisé

Numéro du dépositaire

Remarque importante

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

REMARQUE IMPORTANTE met en évidence des renseignements qui sont particulièrement importants.

⚠ MISE EN GARDE

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Ce four a été fabriqué pour atteindre des normes reconnues dans les domaines de la technologie et de la sécurité et a été conçu pour une utilisation à la maison pour la préparation des 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 l'alimentation électrique doivent être effectuées par un électricien qualifié, conformément aux directives 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 référence ultérieure. Si vous vendez l'appareil ou le transmettez à un tiers, veuillez veiller à joindre les instructions à l'appareil, avec les instructions d'installation.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Pendant l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les suivantes :

- Lisez ce guide attentivement avant d'utiliser cet appareil afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- Cet appareil doit être correctement installé et réparé par un installateur ou une agence de service qualifiés et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou les boutons.
- Une surveillance attentive est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
- Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

⚠️ AVERTISSEMENT

Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes durant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

MESURES DE PROTECTION 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 ou aient reçu des consignes concernant l'usage sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques qu'ils encourrent. 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 de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas de papier en aluminium pour couvrir toute partie de cet appareil.
- Assurez-vous que l'admission d'air frais du four (située sous la porte) et le conduit de sortie du four (situé au-dessus de la porte) sont dégagés en tout temps.
- Lorsque l'on utilise le plat du four, placer le rebord biseauté vers l'arrière de la cavité du four.
- Lorsque l'on utilise le plat du four, placer la traverse supplémentaire vers l'arrière de la cavité du four.

⚠️ AVERTISSEMENT

L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation. Prenez vos précautions pour éviter tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à l'écart, à moins qu'ils ne soient supervisés de façon continue.

⚠️ MISE EN GARDE

Avant de lancer la fonction d'auto-nettoyage, retirez les débordements excessifs, ainsi que le lèche-frites, les grilles, les guides de grille et autres ustensiles du four.

- Pendant le mode auto-nettoyage, les surfaces pourraient devenir plus chaudes que pendant le fonctionnement normal. Vous devez tenir les enfants à l'écart pendant l'auto-nettoyage.
- 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 briser le verre.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas le joint du four ; le frottage ou le déplacement du joint peuvent compromettre l'étanchéité de la porte.
- Une mauvaise utilisation 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.
- N'utilisez pas l'appareil pour des usages autres que celui prévu.

⚠️ AVERTISSEMENT

Veillez à ce que l'appareil soit hors tension lorsque vous remplacez l'ampoule pour éviter toute éventualité de choc électrique.

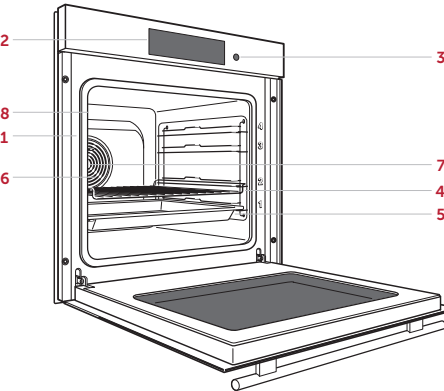
CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Caractéristiques du four de la série E de 60 cm

Caractéristiques du four de la série E de 60 cm

CARACTÉRISTIQUES

1	Plaque signalétique du produit
2	Écran tactile
3	Bouton tout éteint
4	Grille de four réglable
5	Plaque de four réglable
6	Ventilateur à convection
7	Prise de la sonde de température
8	Éclairage à DEL



Four de 60 cm de la série E

Comment commencer

Nous savons que vous êtes impatient de commencer à cuisiner, mais avant de le faire, veuillez prendre quelques instants pour lire ce guide d'utilisation et d'entretien. Que vous soyez un cuisinier occasionnel ou un chef expert, il vous sera bénéfique de vous familiariser avec les pratiques de sécurité, les fonctions, le fonctionnement, et les recommandations d'entretien de votre four Wolf de la série E.

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

Avant l'utilisation

Suivez les étapes ci-dessous pour vous assurer que toute huile résiduelle du processus de fabrication a été éliminée.

Avant l'utilisation :

- 1 Nettoyez le four à fond avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- 2 Rincez et séchez avec un chiffon doux.
- 3 Mettez la ventilation en marche. Il est normal de voir de la fumée et de sentir une odeur.
- 4 Sélectionnez la langue, la date, l'horloge et les unités de température souhaitées, puis lancez le processus de brûlage. Le processus de brûlage prend environ 30 minutes.

Fonctionnement du four

Écran tactile

Le panneau de commande tactile est équipé de touches permettant de sélectionner les modes de cuisson et d'autres fonctions. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.

Pour repositionner les modes, appuyez et maintenez le mode sur l'écran, puis déplacez-le vers l'emplacement souhaité.

REMARQUE : Si un mode existant se trouve déjà à l'endroit voulu, il doit d'abord être déplacé.

Options supplémentaires

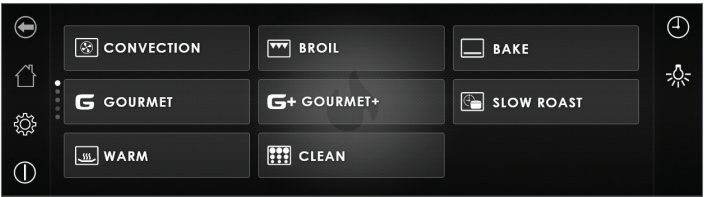
Appuyez sur pour accéder aux options supplémentaires, puis appuyez sur l'option voulue.

OPTIONS DE PARAMÉTRAGE

Langue	Sélectionnez : anglais, espagnol, français, italien, allemand, hollandais ou chinois.
Verrouillage de l'affichage	Verrouillez l'écran tactile pour le nettoyage.
Affichage	Sélectionnez la luminosité et l'écran de veille.
Signaux et tonalités	Sélectionnez le mode silencieux, les fréquences, le volume du clavier tactile et les tonalités de rétroaction.
Paramètres individuels	Réglez les unités de température.
Fonctions d'aide	Sélectionnez la tonalité d'éclairage et de préchauffage.
Date et horloge	Réglez la date et sélectionnez le cycle de 12 ou 24 heures.
Renseignements sur l'appareil	Accédez aux renseignements sur le produit.
Paramètres d'usine	Réinitialisez aux paramètres établis en usine.
Service	Pour le service seulement.

Réglage des options supplémentaires :

- 1 Avec le four en marche, appuyez sur .
- 2 Appuyez sur le paramètre voulu.
- 3 Suivez les consignes affichées.



Écran d'accueil

Modes de cuisson

Sélection du mode de cuisson :

- 1 Sélectionnez le mode de cuisson voulu.
- 2 Appuyez sur la case rouge contenant le point de consigne de la température actuelle.
- 3 Utilisez le clavier numérique pour saisir la température voulue, puis appuyez sur Réglage. « --- » s'affiche si la température se trouve à l'extérieur de l'étendue.
- 4 Appuyez sur Démarrer.

FAVORIS

Les modes de cuisson ou les aliments souvent utilisés peuvent être sauvegardés pour en faciliter l'accès. Jusqu'à 50 modes favoris peuvent être enregistrés à la fois.

Création d'un Favori :

- 1 Sélectionnez le mode de cuisson et la température souhaités.
- 2 Appuyez sur .
- 3 Utilisez le clavier pour saisir un nom.
- 4 Appuyez sur Réglage.

Options

Cuisson minutée : Réglez une cuisson minutée ou une mise en marche différée.

Préchauffage : Activez ou désactivez le préchauffage (non disponible avec tous les modes).

Température de la sonde alimentaire : Réglez la température de la sonde alimentaire.

Programmation automatique

CUISSON MINUTÉE

La cuisson minutée éteint automatiquement le four à une heure précisée. Le four commencera à chauffer immédiatement et s'éteindra à l'heure d'arrêt désirée. Si un préchauffage est requis, la durée du préchauffage doit être prise en compte pour déterminer la durée de la cuisson. L'horloge doit être réglée à la bonne heure pour que cette option fonctionne correctement. Elle peut être utilisée dans tout mode de cuisson, sauf Gourmet+.

Réglage des commandes :

- 1 Appuyez sur le mode choisi, puis saisissez la température voulue.
- 2 Appuyez sur Options.
- 3 Appuyez sur Cuisson minutée.
- 4 Saisissez la durée de cuisson voulue, puis appuyez sur Réglage.
- 5 Appuyez sur Ok, puis sur Démarrer.
- 6 Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée de cuisson est terminée.

MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE

La mise en marche différée met automatiquement le four en marche et l'éteint à des heures précisées. Le four demeure en attente jusqu'à l'heure de mise en marche désirée et s'éteint à l'heure d'arrêt désirée. Si un préchauffage est requis, la durée du préchauffage doit être prise en compte pour déterminer la durée de la cuisson. L'horloge doit être réglée à la bonne heure pour que cette option fonctionne correctement. Elle peut être utilisée dans tout mode de cuisson, sauf Réchauffer.

Réglage des commandes :

- 1 Appuyez sur le mode choisi, puis saisissez la température voulue.
- 2 Appuyez sur Options.
- 3 Appuyez sur Cuisson minutée.
- 4 Saisissez l'heure d'arrêt voulue et la durée de cuisson, puis appuyez sur Réglage.
- 5 Appuyez sur Ok, puis sur Démarrer.
- 6 Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée de cuisson est terminée.

Fonctionnement du four

MINUTERIE

La minuterie peut être réglée pour une période maximale de 9 heures et 59 minutes. Une fois la minuterie programmée, le décompte s’affiche sur l’écran. La minuterie est indépendante du four.

Réglage de la minuterie :

- 1 Appuyez sur (+).
- 2 Appuyez sur la case de saisie de l'utilisateur.
- 3 Utilisez le clavier pour saisir la durée voulue.
- 4 Appuyez sur Démarrer.
- 5 Appuyez sur Arrêt pour annuler la minuterie.

Pour régler la minuterie, appuyez sur le compte à rebours de la minuterie affiché sur l’écran. Saisissez la durée voulue, puis appuyez sur Démarrer.

SHABBATH

Réglage des commandes :

- 1 Appuyez sur (⚙️).
- 2 Appuyez sur Paramètres individuels.
- 3 Appuyez sur Mode Sabbath.
- 4 Appuyez sur Marche ou Arrêt.

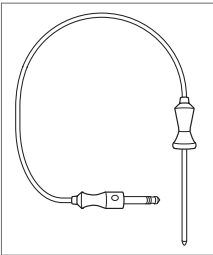
Un fois sur Marche, le mode Sabbath apparaît à l’écran. Sélectionnez entre Cuisson sabbatique et Cuisson sabbatique humide Le four reste allumé jusqu’à 78 heures en mode Sabbath.

SONDE DE TEMPÉRATURE

Utilisez uniquement la sonde de température noire expédiée avec cet appareil. Reportez-vous à l’illustration ci-dessous. La sonde de température mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Elle peut être utilisée avec tous les modes de cuisson, sauf Gourmet+ et Réchauffer. Lorsque la sonde de température est installée, la température réelle de la sonde est affichée.

⚠️ MISE EN GARDE

Utilisez uniquement la sonde expédiée avec ce four. N'utilisez pas une sonde provenant d'un autre appareil.



Sonde de température

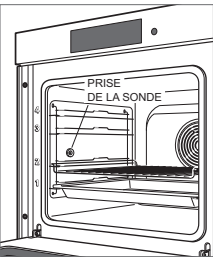
Réglage des commandes :

- 1 Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l’aliment.
- 2 Placez l’aliment dans le four et insérez le connecteur dans la prise. Reportez-vous à l’illustration ci-dessous.
- 3 Sélectionnez le mode de cuisson voulu.
- 4 Appuyez sur Entrée.
- 5 Utilisez les flèches pour sélectionner le réglage de la température de la sonde d’aliment.
- 6 Appuyez sur Entrée.
- 7 Utilisez les flèches pour sélectionner la température de sonde voulue.
- 8 Appuyez sur Entrée.

Le point de consigne de la sonde apparaît sur l’écran au-dessus de l’icône. Pour régler la température de la sonde, sélectionnez Réglage de la température de la sonde d’aliment, utilisez les flèches pour sélectionner la température voulue, puis appuyez sur Entrée.

⚠️ MISE EN GARDE

La sonde et la prise de la sonde seront très chaudes. Manipulez-les avec soin.



Prise de la sonde

Fonctionnement du four

Modes de cuisson

MODE	ICÔNE	ÉTENDUE	DESCRIPTION
Convection		30–280 °C	Cuit et brunit uniformément les aliments tout en réduisant la durée de cuisson. Permet la cuisson sur plusieurs grilles.
Humide à convection		30–250 °C	Le four se ferme hermétiquement pour conserver l'humidité et fonctionne en mode convection. Idéal pour les pains rapides et les plats en cocotte.
Cuisson par convection		30–280 °C	L'élément de cuisson cuit les aliments tandis que le ventilateur de convection fait circuler l'air chaud pour les dorer et les rendre croustillants.
Grillage*		Faible, moyen, élevé	Utilise l'élément de grillage pour saisir intensément et brunir les aliments.
Grillage par convection		30–280 °C	Utilise l'élément de gril et la convection pour saisir, dorer et rendre croustillant.
Cuisson		30–280 °C	L'espace de cuisson est chauffé par les éléments supérieurs et inférieurs. Mode de fonctionnement standard pour la cuisine et la cuisson sur une seule grille.
Cuisson humide		30–250 °C	Utilise les éléments de cuisson et de gril. Le four est scellé pour retenir l'humidité. Idéal pour les pains rapides et les ragoûts.
Cuisson lente		Faible, moyen, élevé	Utilise l'élément de cuisson pour créer des résultats de mijoteuse. À utiliser de préférence avec des ustensiles de cuisine à fond épais.
Gourmet		–	Donne des recommandations pour le mode de cuisson et la position de la grille de certains aliments. La température et la durée de cuisson varient selon la cuisson voulue.
Gourmet+		–	Optimise la durée de cuisson, la température et l'humidité tout au long du cycle de cuisson pour automatiquement cuire les aliments choisis.
Rôtissage lent		†	Rôtit automatiquement les aliments, pour optimiser le niveau de cuisson choisi et le délai voulu.
Garder au chaud		60–100 °C	Fonctionne en mode convection pour maintenir les aliments à une température de service idéale.
Nettoyage		Léger, moyen, complet	Pour le nettoyage ordinaire du four.

*Laissez préchauffer pendant trois minutes. †La sonde est requise. La durée de cuisson et la température s'ajustent automatiquement pour atteindre la cuisson voulue.

GOURMET

Utilisez Gourmet et Gourmet+ pour préparer l'un ou l'autre des aliments ci-dessous, frais ou réfrigérés. Sélectionnez l'aliment et la cuisson voulue, et le capteur ajuste la durée, la température et l'humidité, de sorte qu'aucune directive de cuisson ne soit requise.

ALIMENT

- Plats au four et gratins
- Produits de boulangerie
- Poissons et fruits de mer
- Fruits et baies
- Viande
- Volaille
- Côtés
- Légumes

Réglage du mode Gourmet :

- Appuyez sur
- Appuyez sur l'aliment voulu.
- Suivez les consignes affichées.
- Appuyez sur Réglage.
- Les paramètres requis par le mode s'affichent sur l'écran. Appuyez sur Démarrer.

GOURMET+

ALIMENT

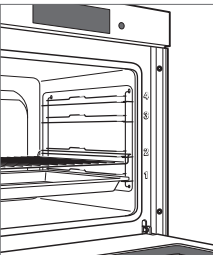
- Hors d'œuvres frais
- Pain tressé
- Pain
- Gratin
- Tarte
- Pizza fraîche

Réglage du mode Gourmet+ :

- Appuyez sur
- Appuyez sur l'aliment voulu.
- Suivez les consignes affichées.
- Appuyez sur Réglage.
- Les paramètres requis par le mode s'affichent sur l'écran. Appuyez sur Démarrer.

Position de la grille du four

La grille et la plaque de four peuvent être placées dans l'une ou l'autre des quatre positions indiquées sur la façade avant droite du four. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.



Position de la grille du four

Nettoyage

Durant le nettoyage, le four est chauffé jusqu'à une température extrêmement élevée pour brûler les restes d'aliments. Retirez la grille de four, la plaque de four et les guides de grille. Ils changeront de couleur s'ils sont laissés dans le four pendant le nettoyage.

La durée du cycle de nettoyage peut être ajustée selon le niveau de résidu de cuisson. Pour la saleté légère, la durée du cycle de nettoyage est de 1,5 heure et de 2 heures pour la saleté plus importante. Le cycle complet peut prendre jusqu'à 5 heures, y compris le refroidissement.

Réglage du nettoyage :

- 1 Appuyez sur Paramètres.
- 2 Sélectionnez Nettoyage et appuyez sur Entrée.
- 3 Utilisez les flèches pour sélectionner le niveau de nettoyage voulu, puis appuyez sur Entrée. La porte se verrouille automatiquement lorsque le cycle commence.

L'unité se mettra marche 20 secondes après le dernier appui d'une touche. Pour commencer le mode immédiatement, utilisez les flèches pour sélectionner Démarrer l'opération, puis appuyez sur Entrée.

Réglage de la mise en marche différée du nettoyage :

- 1 Appuyez sur Paramètres.
- 2 Sélectionnez Nettoyage et appuyez sur Entrée.
- 3 Utilisez les flèches pour sélectionner le niveau de nettoyage voulu, puis appuyez sur Entrée.
- 4 Sélectionnez Réglage de fin puis appuyez sur Entrée.
- 5 Utilisez les flèches pour sélectionner l'heure d'arrêt voulue, puis appuyez sur Entrée.

Pour annuler le mode de nettoyage à tout moment, appuyez sur Arrêt. La porte du four va se verrouiller et restera ainsi jusqu'à ce que le cycle d'autonettoyage soit terminé et que la température du four passe au-dessous de 300 °C.

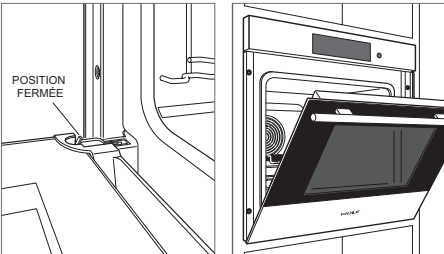
Conseils d'entretien

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four peut être enlevée pour un meilleur nettoyage.

Pour retirer, ouvrez la porte du four complètement. Faites pivoter les deux loquets de charnière vers l'avant en position ouverte. Fermez la porte jusqu'à une ouverture d'environ 30°, puis soulevez-la pour la retirer. Reportez-vous aux illustrations ci-dessous.

Pour la remettre en place, insérez les charnières de la porte dans les ouvertures du cadre. Ouvrez la porte du four complètement et faites tourner les deux loquets de charnière vers l'arrière en position fermée.

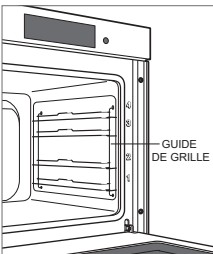


Loquet de charnière de la porte du four Porte ouverte de 30°

RETRAIT DU GUIDE DE GRILLE

Pour retirer le guide de grille, poussez la partie supérieure du guide de grille vers l'arrière de la cavité du four. Basculez la partie supérieure du guide vers l'intérieur du four et soulevez les poteaux inférieurs du guide hors des trous de positionnement.

Pour réinstaller, insérez les poteaux inférieurs dans les trous de positionnement et basculez le guide de grille vers le haut en position. Tirez doucement le guide vers l'avant jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans les trous supérieurs. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.



Retrait du guide de grille

Conseils d'entretien

Conseils d'entretien

NETTOYAGE	
Acier inoxydable	Utilisez un nettoyeur non abrasif pour l'acier inoxydable et appliquez-le avec un chiffon doux non pelucheux. Pour faire ressortir le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibres humecté d'eau suivi d'un chamois à polir sec. Suivez toujours le grain de l'acier inoxydable.
Devant de la porte	Pulvérisez du nettoyeur à vitre sur un chiffon propre.
Écran tactile	Utilisez un dégraissant pulvérisé pour éliminer les empreintes de doigts et les taches de nourriture. Pulvérisez sur un chiffon avant d'essuyer l'écran tactile. Ne pulvérisez pas directement les produits nettoyeurs sur le panneau de commande tactile.
Intérieur	Pour un nettoyage léger, retirez tous les débris de cuisson tandis que le four est encore tiède au moyen d'un chiffon doux humecté d'eau et d'un détergent doux. Essuyez avec un chiffon doux.
Grille de four, guides de grille et plaque de four	La grille de four, les guides de grille et la plaque de four en acier inoxydable peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.
Sonde de température	Essuyez avec un chiffon doux et de l'eau. Un détergent doux peut être utilisé pour les taches rebelles. Ne submergez pas la sonde dans l'eau et ne la lavez pas dans le lave-vaisselle.

Dépannage

Dépannage

FONCTIONNEMENT

Le four ne fonctionne pas.

- Assurez-vous que l'unité est sous tension.
- Vérifiez l'alimentation électrique vers le four et que le disjoncteur de la résidence est en marche.

Problème de température du four.

- Communiquez avec le centre de service Wolf certifié par l'usine.

Le four fait des bruits pendant le fonctionnement.

- Le four peut émettre des sons de commutation pendant son fonctionnement. Ces bruits sont normaux.

Les plaques de four sont difficiles à retirer.

- Certaines combinaisons de chaleur, d'humidité et d'emplacement des aliments peuvent provoquer la déformation des panneaux de four. Les panneaux reprendront leur forme initiale une fois refroidis.

SERVICE

- Préservez la qualité intégrée dans votre produit en communiquant avec un centre de service Wolf certifié par l'usine.
- Avant d'appeler pour obtenir du service, ayez en main les numéros de modèle et de série de votre produit. Les deux numéros sont indiqués sur la plaque signalétique du produit. Reportez-vous à la page 5 pour connaître l'emplacement de la plaque signalétique.
- Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi avoir la date d'installation et le nom de votre dépositaire Wolf autorisé. Ces renseignements doivent être notés à la page 2.

SERVICE (POUR L'Australie UNIQUEMENT)

- Il est recommandé d'effectuer une maintenance annuelle.
- Préservez la qualité intégrée dans votre produit en communiquant avec un centre de service Wolf certifié par l'usine.
- Avant d'appeler pour obtenir du service, ayez en main les numéros de modèle et de série de votre produit. Les deux numéros sont indiqués sur la plaque signalétique du produit. Reportez-vous à la page 5 pour connaître l'emplacement de la plaque signalétique.
- Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi avoir la date d'installation et le nom de votre dépositaire Wolf autorisé. Ces renseignements doivent être notés à la page 2.
- Pour l'Australie uniquement, contactez :
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd
Level 10, 469 La Trobe Street
Melbourne Victoria 3000
Téléphone 03 9600 2218
subzero-wolf.com.au

SERVICE APRÈS-VENTE (POUR LE ROYAUME-UNI UNIQUEMENT)

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

Garantie

Garantie internationale limitée Wolf Appliance

POUR UTILISATION RÉSIDENTIELLE

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS*

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

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

Pendant cinq ans à compter de la date originale d'installation, Wolf Appliance réparera ou remplacera les pièces suivantes qui s'avéreront défectueuses en vertu des matériaux ou de la fabrication : les plateaux de briquettes en acier inoxydable, les robinets de gaz, les cuvettes d'écoulement, les circuits de contrôle électronique et les éléments de chauffage électriques. Si le propriétaire utilise le service Wolf certifié par l'usine, le fournisseur de service réparera ou remplacera ces pièces et le propriétaire paiera pour tous les autres frais, y compris la main-d'œuvre. Si le propriétaire utilise un service non certifié, il doit communiquer avec Wolf Appliance, Inc. (avec les renseignements ci-dessous) pour obtenir des pièces réparées ou de rechange. Wolf Appliance ne remboursera pas le propriétaire pour les pièces achetées d'un service non certifié ou d'autres sources.

Pour plus de détails concernant la garantie des produits Wolf, veuillez contacter votre distributeur agréé Wolf. Les garanties doivent respecter la législation nationale, régionale et locale en vigueur.

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



Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Sub-Zero & Snowflake Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens The Fine Art of Kitchen Design, Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design, les boutons de couleur rouge, Cove et Cove & Design sont des marques déposées et de service de Sub-Zero Group, Inc. et ses filiales. Toutes les autres marques de commerce appartiennent à leurs propriétaires respectifs aux États-Unis et dans d'autres pays.

Sommario

- 3 Precauzioni di sicurezza
- 5 Funzioni forno serie E da 60 cm
- 5 Funzionamento del forno
- 9 Consigli per la manutenzione
- 10 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 lievi o danni al prodotto se non vengono seguite le istruzioni.

⚠ AVVERTENZA

Indica un pericolo che può causare lesioni gravi o mortali se non vengono seguite le 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 supervisionate 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, 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:

- Prima di utilizzare l'elettrodomestico, leggere attentamente la presente guida per ridurre il rischio di incendio, folgorazione o lesioni alle persone.
- L'installazione dell'apparecchio e l'assistenza devono essere effettuate da un installatore o centro di assistenza qualificati; l'apparecchio deve essere collegato a terra da un tecnico qualificato.
- Non toccare le superfici calde. Usare le apposite maniglie e manopole.
- È necessaria un'attenta supervisione quando un apparecchio viene utilizzato da o vicino a 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 abbiano ricevuto supervisione o istruzioni adeguate per un utilizzo sicuro dell'apparecchio e che ne abbiano compreso i potenziali pericoli. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza la necessaria supervisione.
- Usare esclusivamente la sonda raccomandata per questo forno.
- Non usare pellicola di alluminio per rivestire parti dell'apparecchio.
- Accertarsi che la presa d'aria esterna (situata sotto lo sportello) e la ventola di scarico del forno (situata sopra lo sportello) non siano mai ostruite.
- Quando si usa la teglia del forno, posizionare il bordo svasato verso il retro della cavità.
- Quando si usa la griglia del forno, posizionare il montante incrociato extra verso il retro della cavità.

⚠AVVERTENZA

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

⚠ATTENZIONE

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

- Durante l'autopulitura le superfici esterne possono diventare più calde del solito. Tenere lontani i bambini durante l'autopulitura.
- Non usare detergenti aggressivi e abrasivi o retine metalliche per pulire il vetro dello sportello poiché la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro infrangersi.
- Non utilizzare mai un dispositivo di pulizia a vapore per pulire l'apparecchio.
- Non pulire la guarnizione del forno, in quanto strofinandola o spostandola si rischia di compromettere la tenuta dello sportello del forno.
- La gestione e l'utilizzo non corretto degli accessori può causare danni. Non usare coltelli o rotelle taglienti sulla teglia del forno.
- Non utilizzare l'elettrodomestico per finalità diverse da quelle indicate.

⚠AVVERTENZA

Accertarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare il pericolo di folgorazione.

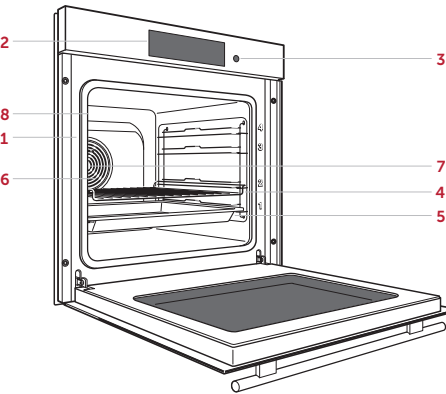
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Funzioni forno serie da 60 cm

Funzioni forno serie da 60 cm

CARATTERISTICHE

1	Targhetta identificativa del prodotto
2	Touchscreen
3	Pulsante tutto spento
4	Griglia del forno regolabile
5	Ripiano del forno regolabile
6	Ventola di convezione
7	Presa per la sonda termometrica
8	Illuminazione a LED



Forno serie da 60 cm

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.

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

Prima dell'uso

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 detersivo delicato.
- 2 Sciacquare e asciugare con un panno morbido.
- 3 Accendere la ventilazione. Una piccola quantità di fumo e odore è normale.
- 4 Selezionare la lingua, la data, l'orario e le unità di misura della temperatura desiderati, quindi avviare il processo di rodaggio. Il processo di rodaggio dura circa 30 minuti.

Funzionamento del forno

Touchscreen

Il touchscreen utilizza la tecnologia touch per selezionare le modalità di cottura e altre funzioni. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.

Per riposizionare le modalità, tenere premuto la modalità sul display, quindi spostarla nella posizione desiderata.

NOTA: se una modalità esistente è nella posizione desiderata, prima deve essere spostata.

Opzioni estese

Toccare per accedere alle opzioni estese, quindi toccare l'opzione desiderata.

IMPOSTAZIONE DELLE OPZIONI

Lingua	Selezionare: inglese, spagnolo, francese, italiano, tedesco, olandese o cinese.
Blocco display	Bloccare il touchscreen per la pulizia.
Display	Selezionare luminosità e schermo in standby.
Segnali e suoni	Selezionare modalità silenziosa, frequenze, tasti touch volume e suoni di feedback.
Impostazioni individuali	Regola le unità di misura della temperatura.
Funzioni di assistenza	Selezionare illuminazione e suono di preriscaldamento.
Data e orologio	Impostare la data e selezionare 12 ore o 24 ore.
Informazioni sull'assistenza	Accedere alle informazioni sul prodotto.
Impostazioni di fabbrica	Ripristina le impostazioni di fabbrica.
Assistenza	Per esclusivo uso di manutenzione.

Impostazione delle opzioni estese:

- 1 Se il forno è acceso, toccare .
- 2 Toccare l'impostazione desiderata.
- 3 Seguire le istruzioni sul display.



Schermata principale

Modalità di cottura

Selezione modalità cottura:

- 1 Selezionare la modalità di cottura desiderata.
- 2 Toccare la casella rossa con il punto di regolazione della temperatura attuale.
- 3 Utilizzare i tasti numerici per selezionare la temperatura di arresto desiderata, quindi toccare Set (Imposta). Viene visualizzato "---" per temperature al di fuori dell'intervallo di temperatura.
- 4 Toccare Start (Avvio).

PREFERITI

Le modalità di cottura o gli alimenti più usati possono essere registrati per accesso diretto. Si possono registrare fino a 50 modalità preferite.

Creare preferiti:

- 1 Selezionare la modalità di cottura e la temperatura desiderate.
- 2 Toccare .
- 3 Usare il tastierino per immettere un nome.
- 4 Toccare Set (Imposta).

Opzioni

Cottura a tempo: Impostare una cottura a tempo o un avvio ritardato.

Preriscaldamento: accendere o spegnere il preriscaldamento (non disponibile in tutte le modalità).

Temperatura della sonda alimentare: Impostare la temperatura della sonda alimentare.

Programmazione automatica

COTTURA A TEMPO

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

Impostazione dei comandi:

- 1 Toccare la modalità di cottura desiderata, poi inserire la temperatura desiderata.
- 2 Toccare Options (Opzioni).
- 3 Toccare Timed Cook (Cottura a tempo).
- 4 Inserire la durata di cottura desiderata, quindi toccare Set (Imposta).
- 5 Toccare Ok, quindi toccare Start (Avvio).
- 6 Il forno si spegne automaticamente al termine della cottura.

AVVIO RITARDATO

L'accensione ritardata accende e spegne automaticamente il forno alle ore impostate. Il forno resta in modalità Pausa fino all'ora di avvio impostata e si spegne all'ora desiderata. Se è necessario il preriscaldamento, tale tempo deve essere considerato nel determinare la durata della cottura. Per il corretto funzionamento, l'orologio deve essere impostato sull'ora corretta. È utilizzabile in qualsiasi modalità di cottura tranne Caldo.

Impostazione dei comandi:

- 1 Toccare la modalità di cottura desiderata, poi inserire la temperatura desiderata.
- 2 Toccare Options (Opzioni).
- 3 Toccare Timed Cook (Cottura a tempo).
- 4 Inserire l'orario di termine desiderato, quindi toccare Set (Imposta).
- 5 Toccare Ok, quindi toccare Start (Avvio).
- 6 Il forno si spegne automaticamente al termine della cottura.

Funzionamento del forno

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.

Impostazione del timer:

- 1 Toccare .
- 2 Toccare la casella di inserimento dell'utente.
- 3 Usare il tastierino per immettere il tempo desiderato.
- 4 Toccare Start (Avvio).
- 5 Toccare nuovamente Stop per disattivare il timer.

Per regolare il timer, toccare il conto alla rovescia sul display. Inserire il tempo desiderato, quindi toccare Start (Avvio).

SABBATH

Impostazione dei comandi:

- 1 Toccare .
- 2 Toccare Individual Settings (Impostazioni individuali).
- 3 Toccare Sabbath Mode (Modalità giorno sabbatico).
- 4 Toccare On o Off.

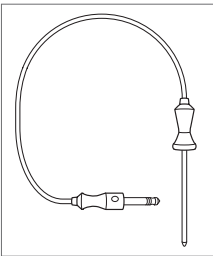
Se è su On, la Sabbath Mode (Modalità giorno sabbatico) viene visualizzata sul display. Selezionare tra Sabbath Bake (Cottura sabbatica) e Sabbath Bake Humid (Cottura sabbatica con umidità) Il forno resterà acceso fino a 78 ore durante la Modalità giorno sabbatico.

SONDA TERMOMETRICA

Utilizzare la sonda termometrica nera fornita con questo apparecchio. Fare riferimento alla figura riportata di seguito. La sonda misura la temperatura interna del cibo durante la cottura. La sonda può essere utilizzata per 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

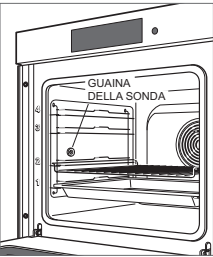
Impostazione dei comandi:

- 1 Inserire la sonda nella zona più spessa del cibo.
- 2 Collocare il cibo nel forno e inserire il connettore nel contenitore. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.
- 3 Selezionare la modalità di cottura desiderata.
- 4 Toccare Enter (Invio).
- 5 Usare le frecce per selezionare Set Food Probe Temperature (Impostare la temperatura della Sonda alimentare).
- 6 Toccare Enter (Invio).
- 7 Usare le frecce per selezionare la temperatura desiderata della sonda alimentare.
- 8 Toccare Enter (Invio).

La sonda viene visualizzata nel display a livello dell'icona. Per regolare la temperatura della sonda selezionare Set Food Probe Temp (Impostare Temperatura Sonda) e usare le frecce per selezionare la temperatura desiderata, poi toccare Invio.

ATTENZIONE

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



Guaina della sonda

Modalità di cottura

MODALITÀ	ICONA	INTERVALLO	DESCRIZIONE
Cottura a convezione		30–280 °C	Cuoce in modo uniforme e rosola il cibo riducendo i tempi di cottura. Consente la cottura su più griglie.
Convezione per umidità		30–250 °C	Il forno è dotato di chiusura ermetica per trattenere l'umidità e utilizza la convezione. Ideale per pane veloce e sformati.
Cottura a forno ventilato		30–280 °C	L'elemento di cottura cuoce il cibo mentre la ventola di convezione fa circolare l'aria calda per renderla dorata e croccante.
Cottura a fiamma viva*		Bassa, media, alta	Utilizza l'elemento cottura a fiamma viva per scottare e rosolare il cibo.
Grill a forno ventilato		30–280 °C	Utilizza l'elemento grill e la convezione per scottare, rosolare e dare croccantezza.
Cottura dolci		30–280 °C	Lo spazio di cottura è riscaldato da elementi superiori e inferiori. Il modo operativo standard per cuocere su una singola grata.
Cottura con umidità		30–250 °C	Utilizza gli elementi cottura e cottura a fiamma viva. Il forno è dotato di chiusura ermetica per trattenere l'umidità. Per pane veloce e sformati.
Cottura lenta		Bassa, media, alta	Utilizza l'elemento cottura per ottenere risultati a cottura lenta. Funziona al meglio quando viene usata con pentole con fondo pesante.
Gourmet		–	Fornisce suggerimenti per la modalità di cottura e la posizione della griglia per gli alimenti selezionati. La temperatura e il tempo di cottura dipendono dal livello di cottura desiderato.
Gourmet+		–	Ottimizza i tempi di cottura, la temperatura e l'umidità tramite il ciclo di cottura per cuocere automaticamente gli alimenti selezionati.
Arrostitura lenta		†	Arrostisce automaticamente gli alimenti, ottimizzando la cottura e il tempo di completamento desiderato.
Caldo		60–100 °C	Usa la convezione per mantenere i cibi cotti a temperatura giusta per essere serviti.
Pulitura		Delicata, media, intensa	Per la pulizia ordinaria del forno.

*Permette di preriscaldare per tre minuti. †Sonda richiesta. Il tempo di cottura e la cottura si regolano automaticamente per raggiungere il livello di cottura desiderato.

GOURMET

Utilizzare la modalità Gourmet e Gourmet+ per preparare gli alimenti elencati qui di seguito, freschi o conservati in frigorifero. 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.

ALIMENTO

Piatti al forno e gratin
Prodotti da forno
Pesce e frutti di mare
Frutta e bacche
Carne
Pollame
Contorni
Verdure

Impostazione della modalità Gourmet:

- 1 Toccare .
- 2 Toccare l'alimento desiderato.
- 3 Seguire le istruzioni sul display.
- 4 Toccare Set (Imposta).
- 5 Le impostazioni nella modalità richiesta appaiono sullo schermo. Toccare Start (Avvio).

GOURMET+

ALIMENTO

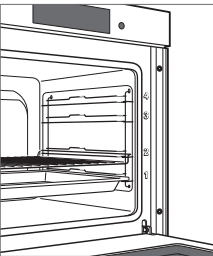
Antipasti freschi
Pane intrecciato
Pane
Gratin
Torta farcita
Pizza fresca

Impostazione della modalità Gourmet+:

- 1 Toccare .
- 2 Toccare l'alimento desiderato.
- 3 Seguire le istruzioni sul display.
- 4 Toccare Set (Imposta).
- 5 Le impostazioni nella modalità richiesta appaiono sullo schermo. Toccare Start (Avvio).

Posizione delle griglie del forno

Le grata e la teglia del forno possono essere collocate in una qualunque delle quattro posizioni etichettate sul fronte del forno a convezione/vapore. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.



Posizione delle griglie del forno

Pulitura

Durante la pulitura il forno raggiunge una temperatura estremamente elevata per carbonizzare i residui di cibo. Togliere la griglia e la teglia del forno e le guide delle griglie. Se lasciate nel forno, scolorirebbero durante l'autopulitura.

La durata del ciclo di autopulitura può essere regolata sul livello di residui di cottura. La durata del ciclo di pulitura è di 1,5 ore per sporco leggero e di 2 ore per sporco pesante. Il ciclo completo può richiedere fino a 5 ore compreso il raffreddamento.

Impostazione dell'autopulitura:

- 1 Toccare Settings (Impostazioni).
- 2 Selezionare Clean (Pulitura) e toccare Enter (Invio).
- 3 Usare le frecce per selezionare il livello di pulizia desiderato, poi toccare Enter (Invio). Le porte si bloccano automaticamente quando inizia il ciclo.

L'unità viene attivata 20 secondi dopo l'ultimo tocco dei tasti. Per avviare la modalità scelta immediatamente usare le apposite frecce, selezionare Start Operation (Inizia Procedimento), e infine tocca Enter (Invio).

Impostazione dell'avvio in ritardo della pulitura:

- 1 Toccare Settings (Impostazioni).
- 2 Selezionare Clean (Pulitura) e toccare Enter (Invio).
- 3 Usare le frecce per selezionare il livello di pulizia desiderato, poi toccare Enter (Invio).
- 4 Selezionare Set End (Imposta Fine) e toccare Enter (Invio).
- 5 Usare le frecce per selezionare l'orario di spegnimento desiderato, poi toccare Enter (Invio).

Per disattivare la Clean mode (Modalità di pulitura) in qualsiasi momento, toccare Off. Lo sportello del forno si blocca e resta bloccato sino al termine della pulitura e del raffreddamento a meno di 300 °C.

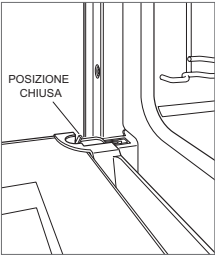
Consigli per la manutenzione

RIMOZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

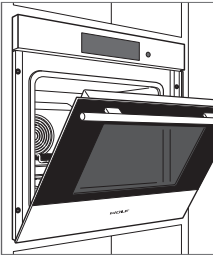
Lo sportello del forno può essere rimosso e pulito.

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 circa 30°, quindi sollevarlo in alto e fuori dalla sua sede. Fare riferimento alle figure 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

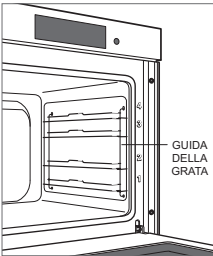


Apertura sportello a 30°

RIMOZIONE DELLE GUIDE DELLA GRIGLIA

Per rimuovere le guide della grata, spingere la guida della grata verso la parte posteriore della cavità forno. Inclinare la parte superiore della guida verso il centro del forno e sollevare i pilastri inferiori della guida fuori dai fori di posizionamento.

Per rimontare, inserire i pilastri inferiori nei fori di posizionamento e inclinare la guida della griglia verso l'alto in posizione. Tirare delicatamente la guida in avanti fino a quando non aggancia sui fori superiori. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.



Rimozione delle guide della griglia

Consigli per la manutenzione

PULIZIA	
Acciaio inossidabile	Applicare un detergente per acciaio inox non abrasivo utilizzando un panno morbido privo di lanugine. Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire delicatamente la superficie con un panno in microfibra umido e poi con un apposito panno di camoscio asciutto. Seguire sempre la trama dell'acciaio inossidabile.
Fronte dello sportello	Per la pulizia, spruzzare detergente per vetri su un panno.
Touchscreen	Usare uno sgrassatore spray per rimuovere impronte digitali e macchie di alimenti. Spruzzare su un panno prima di pulire il touchscreen. Non spruzzare detergenti direttamente sul touchscreen.
Parte interna	Per la pulizia della luce, rimuovere tutti i residui di cottura mentre il forno è ancora caldo utilizzando un panno morbido inumidito con acqua e un detergente neutro. Asciugare con un panno morbido.
Griglia del forno, guide della griglia e teglia da forno	Le griglie del forno, le rispettive guide e le teglie d'acciaio inox possono essere lavate in lavastoviglie.
Sonda termometrica	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 attiva.
 - Verificare che l'interruttore forno e l'interruttore elettrico dell'abitazione siano accesi.
- Problemi di temperatura del forno.**
- Contattare un Centro di assistenza certificato Wolf.
- Il forno emette strani rumori durante il funzionamento.**
- Il forno potrebbe emettere suoni 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. I ripiani torneranno alla forma iniziale una volta raffreddati.

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

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

- ASSISTENZA (SOLO PER IL REGNO UNITO)
- Sub-Zero & Wolf Ltd
9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex, CM9 4XB
020 8418 3800
service@subzero-wolf.co.uk
www.subzero-wolf.co.uk

Garanzia limitata internazionale dei prodotti Wolf Appliance

PER USO DOMESTICO

GARANZIA COMPLETA DI DUE ANNI*

Questa garanzia sui prodotti Wolf Appliance copre, fino a due anni dopo la data di installazione, tutte le parti e tutti i lavori di riparazione o sostituzione, in condizione di normale uso residenziale, di ogni parte del prodotto che si dimostri difettosa nei materiali o nella fabbricazione. Tutti i servizi erogati da Wolf, coperti dalla suddetta garanzia, devono essere eseguiti da centri autorizzati Wolf, salvo diversamente specificato da Wolf Appliance, Inc. I servizi saranno forniti durante il regolare orario lavorativo.

GARANZIA LIMITATA DI 5 ANNI

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

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

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



Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Sub-Zero & Snowflake Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens The Fine Art of Kitchen Design, Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design, red colored knobs, Cove & Cove & Design sono marchi registrati e marchi di servizio di Sub-Zero Group, Inc. e delle sue filiali. Tutti gli altri marchi registrati sono di proprietà dei rispettivi titolari negli Stati Uniti e in altri Paesi.

Inhaltsverzeichnis

3 Sicherheitshinweise

5 60-cm-Backofen der E-Serie – Merkmale

5 Bedienung des Ofens

9 Pflegeempfehlungen

10 Fehlersuche

11 Wolf-Garantie

Kundendienst

Modell- und Seriennummer 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 diese Informationen unten für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

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

WARTUNGSGEHEBEN

Modellnummer	
Seriennummer	
Datum der Installation	
Name des Kundendienstzentrums	
Nummer des Kundendienstzentrums	
Vertragshändler	
Händlernummer	

Wichtiger Hinweis

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

WICHTIGER HINWEIS Hebt Informationen hervor, die besonders wichtig sind.

⚠ VORSICHT

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

⚠ WARNUNG

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

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 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 alle Vorbereitungen treffen, die im Abschnitt „Vor der Inbetriebnahme“ beschrieben sind.

Bitte bewahren Sie diese Anleitung zur späteren Verwendung 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:

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät benutzen, um der Gefahr von Brand, Stromschlag oder Verletzungen vorzubeugen.
- Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Installateur oder Fachbetrieb ordnungsgemäß angeschlossen und gewartet und von einem qualifizierten Techniker geerdet werden.
- Keine heißen Oberflächen berühren. Griffe oder Knebel verwenden.
- Die Verwendung des Geräts durch Kinder oder in der Nähe von Kindern erfordert die Aufsicht eines Erwachsenen.
- Kinder sollten 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 nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Nur die für diesen Backofen empfohlene Temperatursonde verwenden.
- Keine Aluminiumfolie verwenden, um das Gerät ganz oder teilweise auszukleiden.
- Sicherstellen, dass die Kaltluftzufuhr (unter der Tür) und die Abluftöffnung (über der Tür) immer frei sind.
- Bei Verwendung des Backofenblechs dieses so positionieren, dass die schräge Kante zur Rückseite des Innenraums weist.
- Bei Verwendung des Backofenrosts diesen so positionieren, dass die zusätzliche Querverstrebung zur Rückseite des Innenraums weist.

⚠️ 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.

⚠️ VORSICHT

Grillpfanne, Roste, Rostschienen und andere Utensilien herausnehmen und größere Backreste entfernen, bevor der Selbstreinigungsmodus verwendet wird.

- Während des Selbstreinigungszyklus werden die Oberflächen eventuell heißer als beim Normalbetrieb. Während der Selbstreinigung sollten Kinder ferngehalten werden.
- Keine aggressiven scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallkratzer verwenden, um die Glastür zu reinigen, da dabei Kratzer auf der Oberfläche entstehen können. Dies kann zum Springen der Glasscheibe führen.
- Auf keinen Fall einen Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts verwenden.
- Die Backofendichtung nicht reinigen, weil Reiben oder Bewegen der Dichtung zur Undichtigkeit der Tür führen kann.
- Eine falsche Behandlung und Verwendung von Zubehör können Schäden verursachen. Auf dem Backofenblech keine Messer oder Schneidräder verwenden.
- Gerät nur zum dafür vorgesehenen Zweck verwenden.

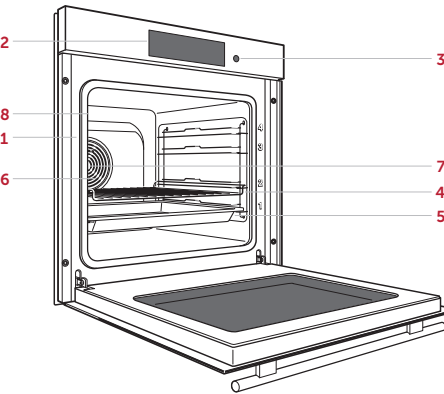
⚠️ WARNUNG

Darauf achten, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe ersetzen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

Backofen der 60-cm-Serie – Merkmale

MERKMALE	
1	Produkttypenschild
2	Touchscreen-Display
3	Alle-Aus-Taste
4	Verstellbarer Backofenrost
5	Verstellbares Backofenblech
6	Umluftventilator
7	Temperatursondenaufnahme
8	LED-Beleuchtung



60-cm-Backofen der E-Serie

Erste Schritte

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

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

Vor der Verwendung

Die nachstehenden Schritte befolgen, um sicherzustellen, dass jegliche Ölrreste vom Herstellungsprozess entfernt wurden.

Vor der Verwendung:

- 1 Den Ofen mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel gründlich reinigen.
- 2 Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen.
- 3 Den Abzug einschalten. Etwas Rauch und Geruchsbildung sind normal.
- 4 Die gewünschte Sprache sowie Datum, Uhr und Temperatureinheiten einstellen, dann das Einbrennverfahren starten. Der Einbrennvorgang dauert ca. 30 Minuten.

Touchscreen-Display

Garmodi und andere Funktionen werden über das Touchscreen-Display ausgewählt. Siehe Abbildung unten.

Zum Umpositionieren der Modi den Modus auf dem Display gedrückt halten und in die gewünschte Position verschieben.

HINWEIS: Wenn ein bestehender Modus in der gewünschten Position ist, muss er als Erster verschoben werden.

Erweiterte Optionen

berühren, um die erweiterten Optionen aufzurufen, dann die gewünschte Option antippen.

VERFÜGBARE EINSTELLUNGEN

Sprache	Sprache (Englisch, Spanisch, Französisch, Italienisch, Deutsch, Niederländisch oder Chinesisch) wählen.
Display-Sperre	Touchscreen-Display zum Reinigen sperren.
Display	Helligkeit und Standby-Bildschirm auswählen.
Signale und Töne	Stumm-Modus, Frequenzen, Touchpad-Lautstärke und Feedback-Töne einstellen.
Einzelne Einstellungen	Temperatureinheiten einstellen.
Hilfefunktionen	Beleuchtungs- und Vorheizton einstellen.
Datum und Uhrzeit	Datum einstellen und 12- oder 24-Stunden-Format auswählen.
Geräteinformationen	Auf Produktinformationen zugreifen.
Werkseinstellungen	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.
Wartung	Nur für Wartungszwecke.

Erweiterte Optionen einstellen:

- 1 Bei eingeschaltetem Backofen berühren.
- 2 Die gewünschte Option berühren.
- 3 Die Anweisungen auf dem Display befolgen.



Home-Bildschirm

Garmodi

Garmodus wählen:

- 1 Den gewünschten Garmodus auswählen.
- 2 Das rote Feld mit der aktuell eingestellten Temperatur berühren.
- 3 Die gewünschte Temperatur über die Zifferntasten eingeben, dann „Einstellen“ berühren. „---“ wird angezeigt, wenn die Temperatur außerhalb des Temperaturbereichs liegt.
- 4 „Start“ berühren.

FAVORITEN

Häufig verwendete Garmodi oder Speisen können zum einfachen Aufrufen gespeichert werden. Es können bis zu 50 Favoriten gleichzeitig gespeichert werden.

Erstellen eines Favoriten:

- 1 Den gewünschten Garmodus und die Temperatur wählen.
- 2  berühren.
- 3 Über das Tastenfeld einen Namen eingeben.
- 4 „Einstellen“ berühren.

Optionen

Garen mit Timer: Eine Gardauer oder eine verzögerte Startzeit einstellen.

Vorheizen: Vorheizen ein- oder ausschalten (nicht bei allen Modi verfügbar).

Speisensonden-Temperatur: Speisensonden-Temperatur einstellen.

Automatisches Programm

GAREN MIT TIMER

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

Bedienelemente einstellen:

- 1 Den gewünschten Modus berühren, dann die gewünschte Temperatur einstellen.
- 2 „Optionen“ berühren.
- 3 „Garen mit Timer“ berühren.
- 4 Die gewünschte Gardauer eingeben, dann „Einstellen“ berühren.
- 5 „Ok“ und dann „Start“ berühren.
- 6 Der Ofen wird nach Ablauf der Garzeit automatisch ausgeschaltet.

EINSCHALTVERZÖGERUNG

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

Bedienelemente einstellen:

- 1 Den gewünschten Modus berühren, dann die gewünschte Temperatur einstellen.
- 2 „Optionen“ berühren.
- 3 „Garen mit Timer“ berühren.
- 4 Die gewünschte Stoppzeit und Gardauer eingeben, dann „Einstellen“ berühren.
- 5 „Ok“ und dann „Start“ berühren.
- 6 Der Ofen wird nach Ablauf der Garzeit automatisch ausgeschaltet.

Bedienung des Ofens

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.

Timer einstellen:

- 1  berühren.
- 2 Das Benutzereingabefeld berühren.
- 3 Zur Eingabe der gewünschten Zeit die Zifferntasten verwenden.
- 4 „Start“ berühren.
- 5 „Stop“ berühren, um den Timer abzustellen.

Zum Einstellen des Timers den Timer-Countdown auf dem Display berühren. Die gewünschte Zeit einstellen, dann „Start“ berühren.

SABBAT

Bedienelemente einstellen:

- 1  berühren.
- 2 „Individuelle Einstellungen“ berühren.
- 3 „Sabbat-Modus“ berühren.
- 4 „Ein“ oder „Aus“ berühren.

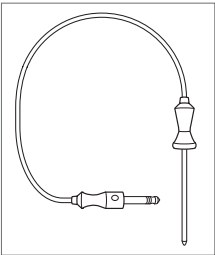
„Sabbat-Modus“ wird auf dem Display angezeigt, wenn er eingeschaltet ist. Zwischen „Sabbat-Back-Modus“ und „Sabbat-Back-Feucht-Modus“ auswählen. Im Sabbath-Modus bleibt der Backofen bis zu 78 Stunden eingeschaltet.

TEMPERATURSONDE

Nur die mit diesem Gerät mitgelieferte schwarze Temperatursonde verwenden. Siehe Abbildung unten. Die Temperatursonde misst die interne Temperatur der Speisen während des Garvorgangs. Sie kann in allen Garmodi mit Ausnahme von Gourmet+ und Warmhalten 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

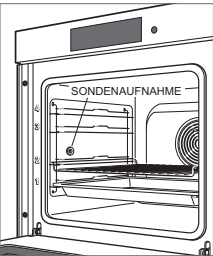
Bedienelemente einstellen:

- 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 Garmodus auswählen.
- 4 Die Eingabetaste berühren.
- 5 Zur Auswahl von „Speisesonden-Temperatur einstellen“ die Pfeiltasten verwenden.
- 6 Die Eingabetaste berühren.
- 7 Zur Auswahl der gewünschten Sondentemperatur die Pfeiltasten verwenden.
- 8 Die Eingabetaste berühren.

Der Sondentemperatur-Sollwert erscheint auf dem Display oberhalb des Symbols. Um die Sondentemperatur anzupassen, „Speisesonden-Temperatur einstellen“ wählen und zur Auswahl der gewünschten Temperatur die Pfeiltasten verwenden. Anschließend die Eingabetaste berühren.

 **VORSICHT**

Sonde und Sondenaufnahme werden sehr heiß. Vorsichtig behandeln.



Sondenaufnahme

Garmodi

MODUS	SYMBOL	BEREICH	BESCHREIBUNG
Umluft		30–280 °C	Speisen werden bei kürzerer Garzeit gleichmäßig gegart und gebräunt. Ermöglicht das Garen mit mehreren Rosten.
Umluft-Feucht-Modus		30–250 °C	Der Backofen wird dicht verschlossen, um die Feuchtigkeit zu erhalten, und funktioniert mit Umluft. Ideal für Schnellbrot und Aufläufe.
Backen mit Umluft		30–280 °C	Das Backelement gart die Speisen, während das Umluftgebläse die heiße Luft zirkuliert, um die Speisen zu bräunen und knusprig zu machen.
Grillen*		Hoch, Mittel, Niedrig	Verwendet das Grillelement zum intensiven Anbraten und Bräunen von Speisen.
Grillen mit Umluft		30–280 °C	Verwendet das Grillelement und Umluft zum Anbraten, Bräunen und Aufbacken.
Backen		30–280 °C	Der Garraum wird von den oberen und unteren Elementen beheizt. Standardbetriebsmodus für das Kochen und Backen auf einem Rost.
Back-Feucht-Modus		30–250 °C	Verwendet das Backelement und das Grillelement. Der Ofen wird dicht verschlossen, um die Feuchtigkeit zu halten. Für Schnellbrot und Aufläufe.
Langsames Garen		Hoch, Mittel, Niedrig	Verwendet das Backelement und funktioniert wie ein Slowcooker. Hierfür am besten Backgeschirr mit dickem Boden verwenden.
Gourmet		–	Gibt Empfehlungen für den Garmodus und die Grillrostposition für bestimmte Speisen. Temperatur und Gardauer hängen vom gewünschten Garpunkt ab.
Gourmet+		–	Optimiert für bestimmte Speisen Garzeit, Temperatur und Feuchtigkeit während des gesamten Garzyklus automatisch.
Langsames Braten		†	Das Gargut wird automatisch gebraten, optimiert für gewünschte Garpunkte und Garzeiten.
Warmhalten		60–100 °C	Hält Speisen mithilfe von Umluft auf der idealen Serviertemperatur.
Reinigung		Leicht, Mittel, Stark	Zur regelmäßigen Ofenreinigung.

*Drei Minuten lang vorheizen lassen. †Sonde erforderlich. Garzeit und -temperatur werden automatisch auf den gewünschten Garpunkt eingestellt.

GOURMET

In den Modi Gourmet und Gourmet+ werden die nachstehend aufgelisteten frischen oder gekühlten Speisen zubereitet. Die Speise und den gewünschten Garpunkt auswählen. Der Sensor stellt die Zeit, die Temperatur und die Feuchtigkeit ein, damit keine weiteren Backanleitungen notwendig sind.

PRODUKT

- Aufläufe und Gratins
- Backwaren
- Fische und Meeresfrüchte
- Obst und Beeren
- Fleisch
- Geflügel
- Seiten
- Gemüse

Gourmet einstellen:

-  berühren.
- Die gewünschte Speise berühren.
- Die Anweisungen auf dem Display befolgen.
- „Einstellen“ berühren.
- Die nötigen Moduseinstellungen werden auf dem Bildschirm angezeigt. „Start“ berühren.

GOURMET+

PRODUKT

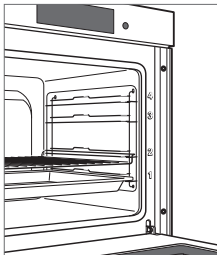
- Frische Vorspeisen
- Brotzopf
- Brot
- Gratin
- Obstkuchen
- Frische Pizza

Gourmet+ einstellen:

-  berühren.
- Die gewünschte Speise berühren.
- Die Anweisungen auf dem Display befolgen.
- „Einstellen“ berühren.
- Die nötigen Moduseinstellungen werden auf dem Bildschirm angezeigt. „Start“ berühren.

Positionen Backofenroste

Die Backofenroste und Backofenbleche können in eine beliebige der vier Positionen gebracht werden, die auf der Vorderfläche des Backofens abgebildet sind. Siehe Abbildung unten.



Positionen Backofenroste

Reinigung

Während der Reinigung wird der Backofen auf eine extrem hohe Temperatur erhitzt, um Speisereste zu verbrennen. Den Backofenrost, das Backofenblech und die Rostschienen herausnehmen. Sie verfärben sich, wenn sie während der Selbstreinigung im Backofen bleiben.

Die Dauer der Selbstreinigung kann auf den Grad der Verschmutzung mit Speiserückständen eingestellt werden. Bei einer leichten Verschmutzung beträgt die Dauer des Reinigungszyklus 1,5 Stunden und bei einer starken Verschmutzung 2 Stunden. Der vollständige Zyklus kann einschließlich der Abkühlzeit bis zu 5 Stunden betragen.

Selbstreinigung einstellen:

- 1 „Einstellungen“ berühren.
- 2 „Selbstreinigung“ wählen und die Eingabetaste berühren.
- 3 Die Pfeiltasten verwenden, um den gewünschten Reinigungsgrad auszuwählen. Anschließend die Eingabetaste berühren. Die Tür wird nach Beginn des Zyklus automatisch verriegelt.

Das Gerät startet 20 Sekunden nach der letzten Tastenberührung. Um den Modus sofort zu starten, mit den Pfeilen „Vorgang starten“ wählen und dann die Eingabetaste berühren.

Einschaltverzögerung für die Selbstreinigung einstellen:

- 1 „Einstellungen“ berühren.
- 2 „Selbstreinigung“ wählen und die Eingabetaste berühren.
- 3 Die Pfeiltasten verwenden, um den gewünschten Reinigungsgrad auszuwählen. Anschließend die Eingabetaste berühren.
- 4 „Ende einstellen“ auswählen und die Eingabetaste berühren.
- 5 Die Pfeiltasten verwenden, um die gewünschte Ausschaltzeit auszuwählen. Anschließend die Eingabetaste berühren.

Der Selbstreinigungsmodus kann jederzeit durch Berühren von „Aus“ abgebrochen werden. Die Backofentür verriegelt sich und bleibt bis zum Abschluss des Selbstreinigungszyklus bzw. bis zum Abkühlen auf eine Temperatur unter 300 °C verriegelt.

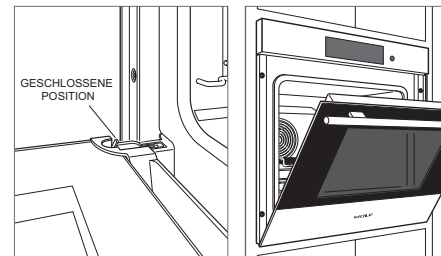
Pflegeempfehlungen

BACKOFENTÜR(EN) ABBAUEN

Die Ofentür kann für eine gründliche Reinigung entfernt werden.

Zum Ausbauen der Backofentür muss diese vollständig geöffnet werden. Beide Scharniere in die geöffnete Position drehen. Die Tür so weit schließen, dass sie mit einem Winkel von ca. 30° geöffnet ist. Dann die Tür nach oben und ganz heraus heben. Siehe die Abbildungen unten.

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

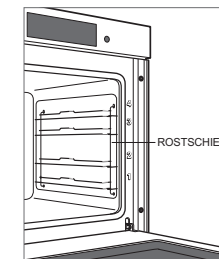


Scharnierriegel der Backofentür Tür um 30° offen

HERAUSNEHMEN DER ROSTSCHIENE

Um die Rostschiene herauszunehmen, den oberen Teil der Rostschiene zur Rückseite des Backofen-Innenraums drücken. Den oberen Teil der Rostschiene zur Mitte des Backofens kippen und die unteren Stege der Schiene aus den Positionierlöchern herausheben.

Zum Wiedereinbau die unteren Stege in die Positionierlöcher einführen und die Rostschiene nach oben in Position kippen. Die Schiene vorsichtig nach vorne ziehen, bis sie in die oberen Löcher eingreift. Siehe Abbildung unten.



Herausnehmen der Rostschiene

Pflegeempfehlungen

REINIGUNG	
Edelstahl	Einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwenden und mit einem weichen, fusselfreien Tuch auftragen. Einen natürlichen Glanz erzielen Sie, indem Sie die Oberfläche mit einem feuchten Mikrofasertuch, dann mit einem trockenen Polierleder leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung des Edelstahls arbeiten.
Tür-Vorderseite	Glasreiniger auf ein Tuch sprühen und Glas reinigen.
Touchscreen-Display	Fingerabdrücke und Verschmutzungen durch Essensreste mit einem Entfettungsspray entfernen. Das Spray vor dem Abwischen des Touchscreen-Displays zuerst auf ein Tuch sprühen. Reinigungsmittel nicht direkt auf das Touchscreen-Display sprühen.
Innenseite	Zur leichten Reinigung, während der Backofen noch warm ist, mit einem mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel angefeuchteten weichen Tuch alle Speisereste entfernen. Anschließend mit einem weichen Tuch trocken wischen.
Backofenrost, Rostschienen und Backofenblech	Der Backofenrost, die Rostschienen und das Backofenblech aus Edelstahl können in einer Geschirrpülmaschine gereinigt werden.
Temperatursonde	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 Geschirrpülmaschine reinigen.

Fehlersuche

- BETRIEB
- Der Ofen funktioniert nicht.**
- Sicherstellen, dass der Strom eingeschaltet ist.
 - Sicherstellen, dass die Stromzufuhr zum Ofen und der Schutzschalter im Haus eingeschaltet sind.
- Problem mit der Ofentemperatur.**
- Wenden Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum.
- Der Backofen macht beim Betrieb Geräusche.**
- Der Backofen kann während des Betriebs Schaltgeräusche abgeben. Diese Geräusche sind normal.

- Die Bleche sind schwer zu entfernen.**
- Bei bestimmten Kombinationen von Hitze, Feuchtigkeit und Speisenplatzierung können sich die Bleche verziehen. Die Bleche kehren beim Abkühlen in ihre ursprüngliche Form zurück.

- WARTUNG
- 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 Seriennummer Ihres Produkts. Beide Nummern sind auf dem Produkt-typenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 5 angegeben.
 - Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Diese Informationen sollten auf Seite 2 aufgezeichnet werden.

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

- WARTUNG (NUR FÜR DAS VEREINIGTE KÖNIGREICH)
- Sub-Zero & Wolf Ltd
9 The Street, Heybridge, Maldon , Essex, CM9 4XB
020 8418 3800
service@subzero-wolf.co.uk
www.subzero-wolf.co.uk

Wolf Appliance International – Eingeschränkte Garantie

NICHT ZUM GEWERBLICHEN GEBRAUCH

VOLLSTÄNDIGE ZWEI-JAHRES-GARANTIE*

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

INGESCHRÄNKTE 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.



Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Sub-Zero & Snowflake Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens The Fine Art of Kitchen Design, Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design, rote Knebel, Cove und Cove & Design sind eingetragene Marken und Servicemarken der Sub-Zero Group, Inc. und ihrer Tochtergesellschaften. Alle anderen Marken sind das Eigentum ihrer jeweiligen Besitzer in den Vereinigten Staaten und anderen Ländern.

Inhoud

- 3 Veiligheidsmaatregelen
- 5 Eigenschappen E-serie oven van 60 cm
- 5 Bediening van de oven
- 9 Aanbevelingen voor onderhoud
- 10 Probleemoplossing
- 11 Wolf-garantie

Klantenservice

Het model en serienummer staan op het producttype-plaatje. 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:

BELANGRIJKE OPMERKING markeert informatie die bijzonder belangrijk is.

⚠ **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.

Voer vóór de eerste ingebruikname bijbehorende taken uit zoals beschreven in het gedeelte "Voor 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 deze handleiding zorgvuldig voordat u dit apparaat gebruikt om het risico van brand, elektrische schokken of letsel te verminderen.
- Dit apparaat moet door een gekwalificeerde installateur of servicebureau correct worden geïnstalleerd en onderhouden en door een gekwalificeerd technicus worden geaard.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Maak gebruik van handgrepen en knoppen.
- Laat kinderen niet zonder nauwlettend toezicht in de buurt van het apparaat komen.
- 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 gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Gebruik uitsluitend de thermometer die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Wikkel de onderdelen van dit apparaat niet in aluminiumfolie.
- Zorg dat de koele luchtinname van de oven (onder de deur) en de uitlaatventilator (boven de deur) altijd vrij zijn.
- Plaats bij gebruik van de ovenpan de taps toelopende rand naar de achterkant van de holte.
- Plaats bij gebruik van het ovenrek de extra kruissteun naar de achterkant van de holte.

⚠WAARSCHUWING

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

⚠VOORZICHTIG

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

- Tijdens de zelfreiniging kunnen oppervlakken heter worden dan tijdens de normale werking. Kinderen moeten tijdens de zelfreiniging uit de buurt worden gehouden.
- 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 geen stoomreiniger om het apparaat te reinigen.
- De ovenpakking niet reinigen; door de pakking te wrijven of te verplaatsen kan de deurafsluiting schade oplopen.
- Een niet-correcte hantering en gebruik van accessoires kan schade veroorzaken. Gebruik geen messen of pizzasnijders in de ovenpan.
- Gebruik het toestel niet voor andere dan de beoogde doeleinden.

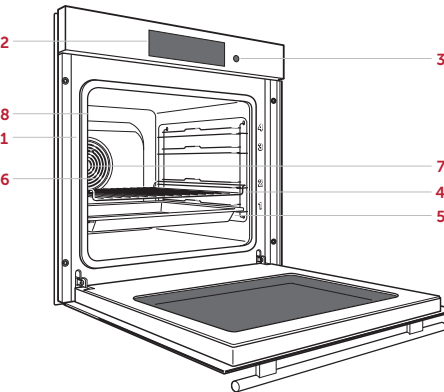
⚠WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Eigenschappen 60 cm-serie oven

EIGENSCHAPPEN	
1	Typeplaat
2	Aanraakscherm
3	Alles uit-knop
4	Verstelbaar ovenrek
5	Verstelbare ovenpan
6	Heteluchtventilator
7	Ontvanger thermometer
8	Led-verlichting



60 cm-serie oven

Aan de slag

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

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

Vóór gebruik

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

- Vóór gebruik**
- 1 Reinig de oven grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
 - 2 Spoel schoon en maak droog met een zachte doek.
 - 3 Schakel de ventilatie in. Enige rook- en geurvorming is normaal.
 - 4 Selecteer de gewenste taal, datum, klok en temperatureenheden, en start het inbrandproces. Het inbrandproces duurt ongeveer 30 minuten.

Aanraakscherm

Voor de selectie van kookstanden en andere functies maakt het aanraakscherm gebruik van aanraaktechnologie. Zie de afbeelding hieronder.

Om de standen te verplaatsen, houdt u de stand op het display ingedrukt en verplaatst u deze naar de gewenste locatie.

OPMERKING: Als een bestaande modus zich op de gewenste plaats bevindt, moet deze eerst worden verplaatst.

Uitgebreide opties

Tik op om de uitgebreide opties te openen en tik vervolgens op de gewenste optie.

INSTELOPTIES	
Taal	Kies: Engels, Spaans, Frans, Italiaans, Duits, Nederlands of Chinees.
Schermvergrendeling	Vergrendel touchscreen voor reiniging.
Display	Selecteer helderheid en stand-by scherm.
Signalen en tonen	Kies stille modus, frequenties, tiptoetsvolume en feedbacktonen.
Afzonderlijke instellingen	Stel temperatureenheden in.
Assistentiefuncties	Kies verlichting en toon van voorverwarming.
Datum en tijd	Stel de datum in en selecteer 12 uur of 24 uur.
Toestelgegevens	Productinformatie openen
Fabrieksinstellingen	Terugzetten naar fabrieksinstellingen.
Service	Alleen voor onderhoud.

Uitgebreide opties instellen:

- 1 Tik op met de oven ingeschakeld.
- 2 Tik op de gewenste instelling.
- 3 Volg de instructies op het display.



Startscherm

Kookstanden

Kookstand kiezen:

- 1 Selecteer de gewenste kookstand.
- 2 Tik op het rode vakje van de huidige temperatuurinstelling.
- 3 Voer de gewenste temperatuur in met de cijfertoetsen en druk op Instellen. Als de temperatuur buiten het temperatuurbereik valt, verschijnt "---".
- 4 Tik op Start.

FAVORIETEN

Veelgebruikte bereidingswijzen of voedingsmiddelen kunnen worden opgeslagen voor een snelle invoer. Er kunnen vijftig favorieten worden opgeslagen.

Een Favoriet maken:

- 1 Selecteer de gewenste kookstand en temperatuur.
- 2 Tik op .
- 3 Gebruik het toetsenbord om een naam in te voeren.
- 4 Tik op Instellen.

Opties

Getimed koken: Stel een getimed kooktijd of uitgestelde start in.

Voorverwarmen: Schakel voorverwarmen in of uit (niet beschikbaar op alle standen).

Temperatuur voedselthermometer: Stel de temperatuur van de voedselthermometer in.

Automatisch programma

GETIMED KOKEN

Bij getimed koken wordt de oven automatisch op een opgegeven tijdstip uitgeschakeld. De oven begint meteen te verwarmen en schakelt uit op de gewenste eindtijd. Als voorverwarmen nodig is, moet rekening worden gehouden met de voorverwarmingstijd bij het bepalen van de kookduur. De klok moet op de juiste tijd worden ingesteld om goed te functioneren. Geschikt voor alle kookstanden behalve Gourmet+.

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Druk op de gewenste modus en voer dan de gewenste temperatuur in.
- 2 Tik op Opties.
- 3 Tik op Getimed koken.
- 4 Voer de gewenste kookduur in en druk op Instellen.
- 5 Tik op Ok en dan op Start.
- 6 De oven wordt na afloop van de kooktijd automatisch uitgeschakeld.

UITGESTELDE START

Bij vertraagde start wordt de oven automatisch aan- en uitgeschakeld op een opgegeven tijdstip. De oven blijft tot aan de ingestelde starttijd uitgeschakeld en schakelt op de ingestelde uitschakeltijd weer uit. Als voorverwarmen nodig is, moet rekening worden gehouden met de voorverwarmingstijd bij het bepalen van de kookduur. De klok moet op de juiste tijd worden ingesteld om goed te functioneren. Geschikt voor alle kookstanden behalve Opwarmen.

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Druk op de gewenste modus en voer dan de gewenste temperatuur in.
- 2 Tik op Opties.
- 3 Tik op Getimed koken.
- 4 Voer de gewenste stoptijd en kookduur in en druk vervolgens op Instellen.
- 5 Tik op Ok en dan op Start.
- 6 De oven wordt na afloop van de kooktijd automatisch uitgeschakeld.

Bediening van de oven

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.

Timer instellen:

- 1 Tik op .
- 2 Tik op het invoerveld voor de gebruiker.
- 3 Gebruik het toetsenbord om de gewenste tijd in te voeren.
- 4 Tik op Start.
- 5 Tik op Stop om de timer te annuleren.

Raak de timer aan op het display om de timer aan te passen. Voer de gewenste tijd in en druk op Start.

SABBAT

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Tik op .
- 2 Tik op Afzonderlijke instellingen.
- 3 Tik op Sabbatstand.
- 4 Tik op Aan of Uit.

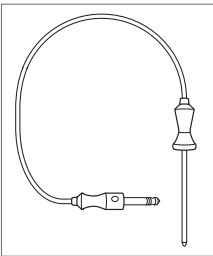
Indien Aan, verschijnt Sabbath Modus op het display. Kies tussen Sabbath bakken en Sabbath vochtig bakken. In de sabbatstand blijft de oven tot 78 uur ingeschakeld.

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. Dit kan bij alle kookstanden worden gebruikt behalve bij Gourmet+ en Warmhouden. 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

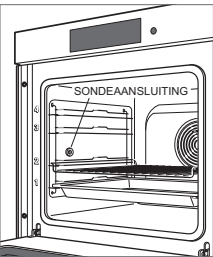
Instellen van bedieningselementen:

- 1 Plaats de thermometer in het dikste gedeelte van het voedsel.
- 2 Plaats voedsel in de oven en steek de stekker in het stopcontact. Zie de afbeelding hieronder.
- 3 Selecteer de gewenste kookstand.
- 4 Tik op Enter.
- 5 Gebruik de pijlen om thermometertemperatuur Instellen te selecteren.
- 6 Tik op Enter.
- 7 Gebruik de pijlen om de gewenste thermometertemperatuur te kiezen.
- 8 Tik op Enter.

Het instelpunt van de thermometer verschijnt op het scherm boven het pictogram. Om de temperatuur van de thermometer in te stellen: selecteer Temperatuurmeter instellen, gebruik de pijlen om de gewenste temperatuur te selecteren en tik op Enter.

⚠ VOORZICHTIG

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



Sondeaansluiting

Kookstanden

MODUS	PICTOGRAM	FORNUIS	BESCHRIJVING
Convectie		30–280°C	Gelijkmatig koken en bruenen van voedsel terwijl de kooktijd wordt verkort. Voor het koken op meerdere rekken.
Heteluchtcondens		30–250°C	Oven sluit af om vocht vast te houden en gebruikt convectie. Ideaal voor snelle broden en stoofschotels.
Convectiebakken		30–280°C	Het bakelement kookt het voedsel terwijl de convectieventilator hete lucht circuleert om het bruin en knapperig te maken.
Braden*		Laag, Medium, Hoog	Gebruikt het braadelement om voedsel dicht te schroeien en bruin te bakken.
Convectiebraden		30–280°C	Gebruikt het broilelement en convectie om te schroeien, te bruenen en knapperig te maken.
Bakken		30–280°C	De kookruimte wordt door elementen aan de boven- en onderkant verwarmd. Standaardinstelling voor koken en bakken op een enkel rek.
Stoombakken		30–250°C	Gebruikt bak- en braadelementen. Voedsel wordt door de oven afgedicht om vocht vast te houden. Voor snelle broden en stoofschotels.
Slow-cooking		Laag, Medium, Hoog	Gebruikt het bakelement om slowcooker-resultaten te bereiken. Het beste te gebruiken met kookgerei met een zware bodem.
Gourmet		–	Geeft aanbevelingen voor de bereidingswijze van bepaalde voedingsmiddelen en bijbehorende rekposities. De temperatuur en kooktijd zijn afhankelijk van de gewenste gaarheid.
Gourmet+		–	Voor een optimale kooktijd, temperatuur en vochtigheid tijdens de gehele kookcyclus om bepaalde voedingsmiddelen automatisch te bereiden.
Langzaam braden		†	Voor het automatisch braden van bereidingen volgens een geselecteerde gaarheid en gewenste voltooiingstijd.
Warmhouden		60–100°C	Maakt gebruik van convectie om voedsel op een ideale serveertemperatuur te houden.
Reinigen		Licht, Medium, Zwaar	Voor gewone ovenreiniging.

*Laat drie minuten voorverwarmen. †Thermometer vereist. De kooktijd en temperatuur worden automatisch aangepast om de gewenste gaarheid te bereiken.

GOURMET

Gebruik Gourmet en Gourmet+ om alle hieronder vermelde voedingsmiddelen te bereiden, vers of gekoeld. Selecteer het gerecht en de gewenste gaarheid; de sensor past de tijd, temperatuur, en vochtigheid aan, dus er zijn geen verdere kookinstructies nodig.

VOEDSEL

- Gebakken schotels en gratins
- Bakkerijproducten
- Vis en zeevruchten
- Fruit en bessen
- Vlees
- Gevogelte
- Zijkanten
- Groenten

Gourmet instellen:

- 1 Tik op
- 2 Tik op het gewenste voedsel.
- 3 Volg de instructies op het display.
- 4 Tik op Instellen.
- 5 De vereiste modusinstellingen verschijnen op het scherm. Tik op Start.

GOURMET+

VOEDSEL

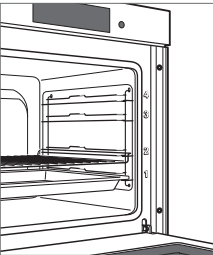
- Verse voorgerechten
- Gevlochten brood
- Brood
- Gratin
- Taart
- Verse pizza

Gourmet+ instellen:

- 1 Tik op
- 2 Tik op het gewenste voedsel.
- 3 Volg de instructies op het display.
- 4 Tik op Instellen.
- 5 De vereiste modusinstellingen verschijnen op het scherm. Tik op Start.

Ovenrek positie

Het ovenrek en de ovenpan kunnen in een van de vier posities worden geplaatst die op het label aan de voorkant zijn afgebeeld. Zie de afbeelding hieronder.



Ovenrek positie

Reinigen

Tijdens het reinigen wordt de oven verwarmd tot een extreem hoge temperatuur om voedselresten uit te branden. Verwijder het ovenrek, de ovenpan en de rekgeleiders. Deze verkleuren als ze tijdens het reinigen in de oven worden gelaten.

De duur van de reinigingscyclus kan aan de hoeveelheid kookresten worden aangepast. Voor een lichte verontreiniging is de duur van de reinigingscyclus 1,5 uur en voor zware verontreiniging 2 uur. De volledige cyclus kan maximaal 5 uur duren, inclusief afkoelen.

Reinigen instellen:

- 1 Tik op Instellingen.
- 2 Selecteer Reinigen en tik op Enter.
- 3 Gebruik de pijlen om het gewenste reinigingsniveau te selecteren en tik op Enter. De deur wordt automatisch vergrendeld zodra de cyclus begint.

Het toestel begint 20 seconden na de laatste toetsindruk. Om de kookstand meteen in te schakelen, kiest u Inschakelen met de pijlen en daarna tikt u op Enter.

Uitgesteld reinigen instellen:

- 1 Tik op Instellingen.
- 2 Selecteer Reinigen en tik op Enter.
- 3 Gebruik de pijlen om het gewenste reinigingsniveau te selecteren en tik op Enter.
- 4 Selecteer Uitschakeltijd instellen en tik op Enter.
- 5 Selecteer de gewenste uitschakeltijd met de pijlen en tik op Enter.

Tik op Uit om Reinigen wanneer dan ook te annuleren. De ovendeur wordt vergrendeld en blijft vergrendeld tot de reinigingscyclus klaar is en de oventemperatuur is afgekoeld tot onder 300°C.

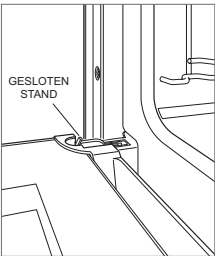
Aanbevelingen voor onderhoud

VERWIJDEREN VAN OVENDEUR

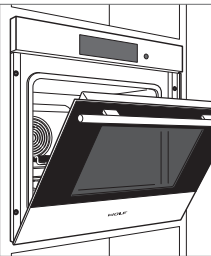
De ovendeur kan voor een grondige reiniging worden verwijderd.

Open de deur volledig om de ovendeur te verwijderen. Draai beide scharniersloten voorwaarts naar de open stand. Sluit de deur tot ongeveer 30°, til dan op en naar buiten. Zie de afbeeldingen hieronder.

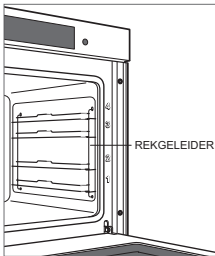
Om de deur weer terug te plaatsen, plaatst u de deurscharnieren in de frame-openingen. Open de ovendeur volledig en draai beide scharniersloten terug naar de gesloten stand.



Scharnierslot van ovendeur



Deur 30° open



Rekgeleider verwijderen

REKGELEIDER VERWIJDEREN

Om de rekgeleiders te verwijderen, duwt u de bovenkant van de rekgeleider naar de achterkant van de ovenruimte. Kantel de bovenkant van de geleider naar het midden van de oven en til de onderste steunen uit de positioneringsgaten.

Om de rekgeleiders terug te plaatsen, steekt u de onderste steunen in de positioneringsgaten en kantelt u het rek weer op zijn plaats. Trek de geleider voorzichtig naar voren tot deze vastzit in de bovenste gaten. Zie de afbeelding hieronder.

Aanbevelingen voor onderhoud

REINIGEN	
Roestvrij staal	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.
Voorkant deur	Sproei glasreiniger op een doek om schoon te maken.
Aanraakscherm	Sproei met ontvettingsmiddel om vingerafdrukken en voedselresten te verwijderen. Sproei op een doek voordat u het aanraakscherm reinigt. Sproei geen reinigingsmiddel rechtstreeks op het aanraakscherm.
Binnenkant	Voor een lichte reiniging verwijdert u alle eventuele kookresten wanneer de oven nog warm is met een zachte, met water bevochtigde doek en een mild reinigingsmiddel. Maak droog met een zachte doek.
Ovenrek, rekgeleiders en ovenpan	Het ovenrek, de rekgeleiders en de ovenpan van roestvrij staal kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.
Thermometer	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 stroomtoevoer naar de oven en de stroomonderbreker van uw woning zijn ingeschakeld.

Probleem met de oventemperatuur.

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

Oven maakt geluiden tijdens de werking.

- De oven kan schakelgeluiden maken tijdens de werking. Deze geluiden zijn normaal.

Ovenpannen kunnen moeilijk worden verwijderd.

- Door bepaalde combinaties van warmte, vocht en de plaatsing van voedsel kunnen ovenpannen kromtrekken. Nadat ze zijn afgekoeld krijgen de pannen hun oorspronkelijke vorm terug.

SERVICE

- 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 worden vermeld op pagina 2.

ONDERHOUD (ALLEEN VOOR AUSTRALIË)

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

ONDERHOUD (ALLEEN VOOR HET VERENIGD KONINKRIJK)

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

Beperkte internationale garantie op Wolf Appliance

VOOR HUISHOUELIJK 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 service die door Wolf Appliance onder de bovenstaande garantie wordt verleend, moet worden uitgevoerd door Wolf Factory Certified Service, tenzij door Wolf Appliance, Inc. anders wordt aangegeven. 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.

* Voor roestvrij staal (deuren, panelen, handgrepen, productframes en binnenoppervlakken) geldt een beperkte garantie van 60 dagen op onderdelen en arbeid voor cosmetische defecten.



Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Sub-Zero & Snowflake Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens The Fine Art of Kitchen Design, Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design, red colored knobs, Cove en Cove & Design zijn gedeponeerde handelsmerken en dienstmerken van Sub-Zero Group, Inc. en diens dochters. Alle andere handelsmerken zijn eigendom van hun respectievelijke eigenaren in de Verenigde Staten en andere landen.

目录

3	安全注意事项
5	60 cm E系列烤箱特点
5	烤箱操作
9	保养建议
10	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：

- 在使用本设备之前，请仔细阅读本指南，以降低出现火灾、触电或受伤的风险。
- 本设备必须由有资质的安装人员或服务代理商予以妥善安装及提供服务，并由有资质的技术人员进行接地。
- 切勿触摸高温表面。请使用手柄或旋钮。
- 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电器的监督或指导并了解相关危险，则本设备可供8岁及以上的儿童以及身体、感觉或心理能力降低或缺乏经验和知识的人员使用。儿童不得玩耍本产品。儿童不得在没有监督的情况下进行清洁和用户维护。
- 仅可使用推荐用于此烤箱的温度探头。
- 请勿使用铝片连接本产品的任何部件。
- 确保烤箱的冷空气进口（位于门下方）和排气口（位于门上方）始终保持畅通。
- 使用烤箱盘时，请将坡形边缘朝向腔体后部放置。
- 使用烤箱架时，请将附加的横撑朝向腔体后部放置。

⚠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。**

⚠注意

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

- 在自清洁期间，表面温度可能比正常操作期间更高。儿童在自清洁期间应远离本设备。
- 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。
- 切勿使用蒸汽清洁器清洁本设备。
- 请勿清洁烤箱垫片；摩擦或移动垫片可能影响门密封。
- 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。
- 本产品不得用于非预期用途。

⚠警告

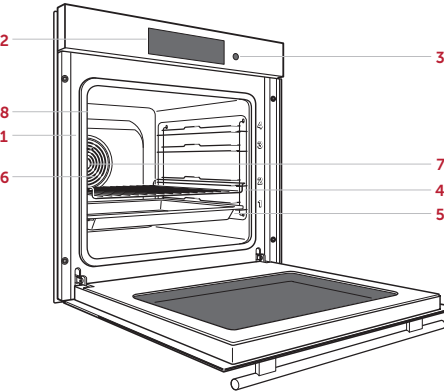
确保在更换灯泡前关闭设备，以防触电。

请保存上述指南

60 cm系列烤箱特点

60 cm系列烤箱特点

特点	
1	产品铭牌
2	触控屏
3	全部关闭按钮
4	可调式烤箱架
5	可调式烤箱盘
6	对流风扇
7	温度探头插座
8	LED照明



60 cm系列烤箱

准备开始

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

为确保获得最佳效果，请回顾第8页中的烹饪模式和特殊功能。

使用前

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 打开通风功能。有些烟雾和异味是正常的。
- 4 选择所需的语言、日期、时钟、温度单位，并启动预热程序。该预热过程大约需要30分钟。

烤箱操作

触控屏

触控屏使用触摸技术，可选择烹饪模式和其他功能。请参见下图。

如需重新定位模式，请按住显示屏上的模式，然后移动到所需位置。

注意：如果现有模式在所需的位置，必须首先移动它。

扩展选项

触摸访问扩展选项，然后触摸所需选项。

设置选项	
语言	选择：英语、西班牙语、法语、意大利语、德语、荷兰语或汉语。
显示锁	锁定触摸屏以进行清洁。
显示屏	选择亮度和待机屏幕
信号和音调	选择静音模式、频率、触摸板音量和反馈音调。
个人设置	调节温度单位。
辅助功能	选择照明和预热音调。
日期和时钟	选择日期并选择12小时或24小时。
器具信息	访问产品信息。
出厂设置	重置为出厂设置。
服务	仅供维修使用。

设置扩展选项：

- 1 打开烤箱，触摸.
- 2 触摸所需设置。
- 3 按照显示屏上的说明进行操作。



主屏幕

烹饪模式

选择烹饪模式：

- 1 选择所需的烹饪模式。
- 2 触摸包含当前温度设定点的红色方框。
- 3 使用数字键盘输入所需的温度，然后触摸设置。如果温度超出了温度范围，会出现“---”。
- 4 触摸“启动”。

最爱

通常使用的烹饪模式或食物可以保存以便轻松访问。一次最多可存储50个最爱。

创建最爱：

- 1 选择所需的烹饪模式和温度。
- 2 触摸。
- 3 使用键盘输入名称。
- 4 触摸“设置”。

选项

定时烹饪：设置定时烹饪或延迟启动。

预热：打开或关闭预热（并非所有模式都可用）。

食物探头温度：设置食物探头温度。

自动程序

定时烹饪

定时烹饪在指定时间自动关闭烤箱。烤箱将立即开始加热，并在预定的停止时间关闭。如果需要预热，则在确定烹饪持续时间时必须考虑预热时间。必须设置准确的时钟时间，以便正常运行。可用于除“美食家+”之外的所有烹饪模式。

设置控制：

- 1 触摸所需模式，然后输入所需温度。
- 2 触摸“选项”。
- 3 触摸“定时烹饪”。
- 4 输入所需烹饪时间，然后触摸设置。
- 5 触摸“确定”，然后触摸“启动”。
- 6 烹饪到时后，烤箱自动关闭。

延迟启动

延迟启动在指定时间自动打开和关闭烤箱。烤箱在预定的启动时间之前保持空闲状态，并在预定的停止时间关闭。如果需要预热，则在确定烹饪持续时间时必须考虑预热时间。必须设置准确的时钟时间，以便正常运行。可用于除“保温”之外的所有烹饪模式。

设置控制：

- 1 触摸所需模式，然后输入所需温度。
- 2 触摸“选项”。
- 3 触摸“定时烹饪”。
- 4 输入所需的停止时间和烹饪时间，然后触摸设置。
- 5 触摸“确定”，然后触摸“启动”。
- 6 烹饪到时后，烤箱自动关闭。

烤箱操作

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：

- 1 触摸。
- 2 触摸用户输入框。
- 3 使用键盘输入所需时间。
- 4 触摸“启动”。
- 5 触摸“停止”，取消定时器。

如需调节定时器，请触摸显示屏上的倒计时定时器。输入所需时间，然后触摸“启动”。

安息日

设置控制：

- 1 触摸。
- 2 触摸“个人设置”。
- 3 触摸“安息日模式”。
- 4 触摸“打开”或“关闭”。

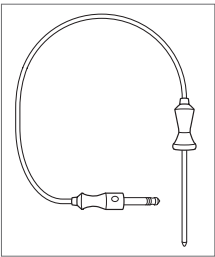
打开时，“安息日模式”将出现在显示屏上。在安息日烘烤和安息日烘烤潮湿之间选择。在安息日模式下，烤箱将保持开机长达78小时。

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。可用于除“美食家+”和“保温”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

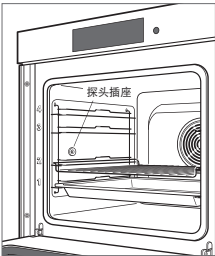
设置控制：

- 1 将探头插入食物最厚的区域。
- 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“确定”。
- 5 使用箭头选择“设置食物探头温度”。
- 6 触摸“确定”。
- 7 使用箭头选择所需的探头温度。
- 8 触摸“确定”。

探头设定值显示在图标上方的显示屏上。如需调节探头温度，请选择“设置食物探头温度”，使用箭头选择所需的温度，然后触摸“确定”。

▲▲注意

探头和探头插座会很烫。请小心取放。



探头插座

烤箱操作

烹饪模式

模式	图标	范围	描述
对流		30–280°C	均匀地烹饪和烘烤食物，同时减少烹饪时间。启用多烤架烹饪。
对流潮湿		30–250°C	烤箱密封以保留水分，并使用对流。是速食面包和砂锅的理想选择。
对流烘烤		30–280°C	烘焙元件烹饪食物，同时对流风扇循环热空气，让食物焦脆。
烧烤*		低、中、高	使用烧烤元件来大火烤制和烘烤食物。
对流烧烤		30–280°C	使用烧烤元件和对流来灼烧、熏烤和脆化。
烘焙		30–280°C	烹饪空间由顶部和底部元件加热。在单个烤架上进行烹饪和烘烤的标准操作模式。
烘烤潮湿		30–250°C	使用烘焙和烧烤元件。烤箱密封以保留水分。用于速食面包和砂锅。
慢火烹饪		低、中、高	使用烘烤元件来创造慢炖的效果。与厚底炊具一起使用时效果最佳。
美食家		–	提供烹饪模式和烤架位置的建议用于选择食物。温度和烹饪时间取决于所需的熟度。
美食家+		–	通过烹饪周期优化烹饪时间、温度和湿度，自动烹饪选定的食物。
慢烤		†	自动烘烤食物，按照选定的熟度和想要的完成时间进行优化。
保温		60–100°C	利用对流将食物保持在一个理想的食用温度。
清洁		轻、中、重	用于常规烤箱清洁。

*允许预热三分钟。†需要探头。烹饪时间和温度自动调节，以达到所需的熟度。

美食家

使用“美食家”和“美食家+”准备以下列出的任何食品，新鲜或冷藏食品。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。

食物

烤菜和奶油烤菜

面包制品

鱼和海鲜

水果和浆果

肉类

家禽肉

侧面

蔬菜

设置“美食家”：

- 1 触摸。
- 2 触摸所需食物。
- 3 按照显示屏上的说明进行操作。
- 4 触摸“设置”。
- 5 所需的模式设置显示在屏幕上。触摸“启动”。

美食家+

食物

新鲜的开胃品

辫子面包

面包

烤菜

馅饼

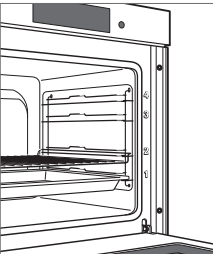
新鲜的比萨

设置“美食家+”：

- 1 触摸。
- 2 触摸所需食物。
- 3 按照显示屏上的说明进行操作。
- 4 触摸“设置”。
- 5 所需的模式设置显示在屏幕上。触摸“启动”。

烤箱架位置

烤箱架和烤箱盘可放置在标记在烤箱前表面的四个位置中的任意一个。请参见下图。



烤箱架位置

清洁

在清洁期间，烤箱被加热到极高温度以烧除食物污垢。取出烤箱架、烤箱盘和烤架导轨。如果在清洁期间留下，它们会变色。

可根据烹饪残渣的程度调整清洁周期的持续时间。对于轻度污垢，清洁周期的持续时间为1.5小时。重度污垢则为2小时。一个完整的周期可能需要长达5小时，包括冷却。

设置清洁：

- 1 触摸“设置”。
- 2 选择“清洁”并触摸“确定”。
- 3 使用箭头选择所需的清洁水平，然后触摸“确定”。一旦周期开始门自动锁定。

本机在最后一次按键后20秒启动。如需立即启动此模式，请使用箭头选择“启动操作”，然后触摸“确定”。

设置延迟启动清洁：

- 1 触摸“设置”。
- 2 选择“清洁”并触摸“确定”。
- 3 使用箭头选择所需的清洁水平，然后触摸“确定”。
- 4 选择“设置结束”并触摸“确定”。
- 5 使用箭头选择所需的关闭时间，然后触摸“确定”。

如需随时取消清洁模式，请触摸“关闭”。烤箱门将锁定并保持锁定状态，直至清洁周期完成并且烤箱温度已冷却至300°C以下。

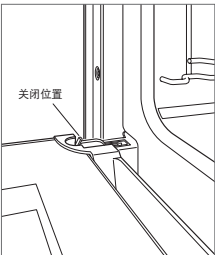
保养建议

烤箱门拆卸

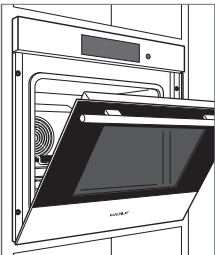
为彻底清洗，可以取下烤箱门。

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。将门关闭到约30°开度，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

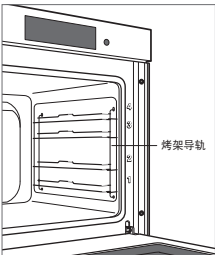


门打开30°

烤架导轨拆卸

要卸下烤架导轨，请将烤架导轨顶部推向烤箱腔体后部。将导轨顶部向烤箱中心倾斜，并将导轨底柱从定位孔中提出。

要重新安装，请将底柱插入定位孔中，然后将烤架导轨向上倾斜入位。轻轻拉动导轨，直至与顶孔啮合。请参见下图。



烤架导轨拆卸

保养建议

保养建议

清洁	
不锈钢	使用非磨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。
触控屏	使用喷雾脱脂剂清除指纹和食物污垢。在擦拭触控屏之前喷洒在抹布上。切勿将清洁剂直接喷洒在触控屏上。
内部	轻度清洁时，请使用蘸水以及温和清洁剂的软布，在烤箱仍保持温热的情况下清除所有烹饪残渣。用软布擦干。
烤箱架、烤架导轨和烤箱盘	可以在洗碗机中清洗烤箱架、烤架导轨和不锈钢烤箱盘。
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

故障排除

操作

烤箱不工作。

- 确认电源已打开。
- 核实烤箱和家中断路器的电源已打开。

烤箱温度有问题。

- 请联系Wolf工厂认证的服务部门。

烤箱在操作过程中有噪声。

- 烤箱可能在操作期间发出切换声。此类声音是正常的。

烤箱盘难以取出。

- 部分热量、水分和食物放置结合在一起可能导致烤箱盘翘曲。烤箱盘冷却后即会恢复原样。

服务

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

服务（仅适用于澳大利亚）

- 建议每年维护一次。
- 与Wolf工厂认证的服务部门联系，以保证产品的内在质量。
- 在联系服务部门时，您需要提供产品的型号和序列号。这两个编号都列在产品铭牌上。铭牌位置参见第5页。
- 出于质保目的，您还需要知悉安装日期和授权的Wolf经销商名称。此信息应记录在第2页中。

For Australia only, contact:
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd
Level 10, 469 La Trobe Street
Melbourne Victoria 3000
Phone 03 9600 2218
subzero-wolf.com.au

服务（仅针对英国）

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

Wolf Appliance国际有限质保

供住宅使用

两年质保*

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

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。



Sub-Zero、Sub-Zero & Design、Sub-Zero & Snowflake Design、Dual Refrigeration、The Living Kitchen、Great American Kitchens、The Fine Art of Kitchen Design、Wolf、Wolf & Design、Wolf Gourmet、W & Design、red colored knobs、Cove和Cove & Design均为Sub-Zero Group, Inc.及其子公司的注册商标和服务标记。所有其他商标均为其各自所有者在美国和其他国家（或地区）的财产。



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

9055986 REV-A

8/2022

