

CONVECTION STEAM OVENS

USE & CARE GUIDE

GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GUIDA ALL'USO E ALLA MANUTENZIONE

BEDIENUNGS-UND PFLEGEANLEITUNG



Contents

- 3 Safety Precautions
- 5 Convection Steam Oven Features
- 5 Convection Steam Oven Operation
- 12 Care Recommendations
- 13 Troubleshooting
- 13 Wolf Warranty

Customer Care

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

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

Important Note

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

IMPORTANT NOTE highlights information that is especially important.

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

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

SAFETY PRECAUTIONS

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

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

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

⚠ WARNING

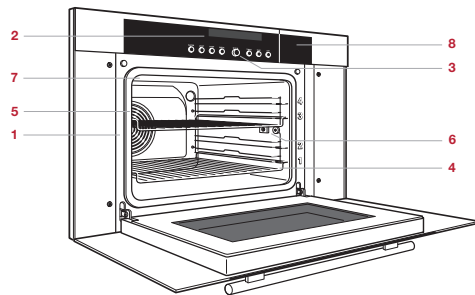
Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Save these instructions.

Convection Steam Oven Features

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



Convection steam oven (ICBCSO30TM shown).

Getting Started

We know you are eager to start cooking, but before you do, please take some time to read this use & 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 convection steam oven.

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

Control Panel

The control panel and control panel display are streamlined and easy to use. The control knob (←) and buttons are used to set cooking modes and access all the features of your convection steam oven for exceptional results.

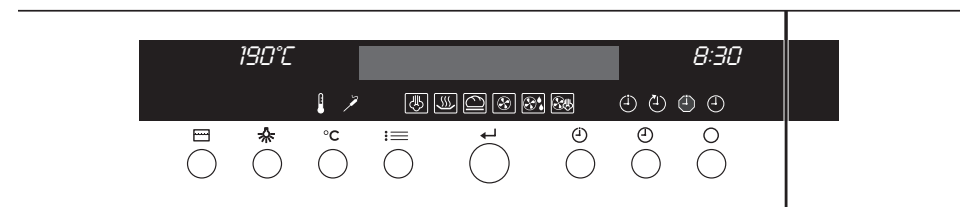
The knob is used on its own and in combination with the buttons to make selections. All selections are confirmed by pressing ←.

CONTROL PANEL DISPLAY INDICATORS

	Oven temperature is set.
	Temperature probe is in use.
	Steam mode is activated.
	Reheat mode is activated.
	Auto Steam Bake mode is activated.
	Convection mode is activated.
	Convection Humid mode is activated.
	Convection Steam mode is activated.
	Timer is set.
	Operating time is activated.
	Switch-off time is activated.
	Clock is set.

CONTROL PANEL KNOB AND BUTTONS



	Water
	Light
°C	Temperature
	Mode
←	OK
	Timer
	Time
○	Off







Control panel.

User Settings

The user settings allow the user to select preferences for language, childproof lock, time display, acoustic signal, illumination, water hardness, temperature unit, contrast, time format, factory settings and water door control.



The control panel can be locked through user settings. To use the oven by temporarily disabling the lock, press and continue to hold , then press . The lock will automatically reactivate 10 minutes after the oven has been turned off.

Setting user settings:



- 1 With oven off, press  and turn knob to USER SETTINGS, then press .
- 2 Turn the knob to scroll through options, then press .
- 3 Follow instructions on the display, then press .



Oven Operation

SELECT COOKING MODE

- 1 Press  multiple times until desired cooking mode is displayed, then press .


SELECT TEMPERATURE

- 1 Press .
- 2 Turn the knob to desired temperature, then press .

To adjust temperature during cooking, press  and turn the knob to desired temperature, then press .


WATER TANK

The water tank holds enough water for 1.5 hours of continuous steam, typically enough for 4–5 cooking sessions. Use fresh, cold tap water. Do not use demineralized, filtered or distilled water.

Always press  to open the water door. Attempting to access the water tank manually will cause damage.

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

To fill water tank:

- 1 Press .
- 2 Remove and fill the water tank.
- 3 Reinstall the tank and close the water door manually.


PRIOR TO USE

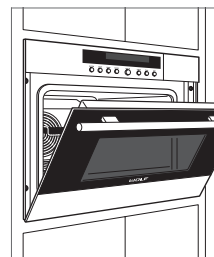
Use the test strip provided to determine water hardness. The oven defaults to hard water. Refer to User Settings on page 6 to adjust hardness.

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

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

AFTER EACH USE

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






Door "at-rest" position.

TIME

It is very important the correct time is set if a timed cook feature is used. Time must be reset after a power failure.



Setting time:





- 1 With the oven off, press .
- 2 Turn the knob to set the hour, then press .
- 3 Turn the knob to set the minutes, then press .

TIMER

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

Setting timer:

- 1 Press .
- 2 Turn the knob to set duration, then press .

To reset, press  and turn the knob to select desired duration, then press . To cancel, press  twice, then press .



Oven Operation



OPERATING TIME

The operating time feature automatically turns the oven off at a specified time. Oven will begin to heat immediately and will turn off at desired switch-off time.

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

Setting controls:

- 1 Select desired cooking mode and temperature.
- 2 Press .
- 3 Turn the knob to select desired operating time, then press .





To adjust operating time, press  and turn the knob to select desired time, then press .


DELAYED START

The delayed start feature automatically turns the oven on and off at specified times. Oven will remain idle until desired start time and will turn off at desired switch-off time. Clock must be set to the correct time for delayed start to function properly.


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

Setting controls:



- 1 Select desired cooking mode and temperature.
- 2 Press  and turn the knob to select desired operating time (do not press .
- 3 Press  and turn the knob to select desired switch-off time, then press .



To adjust switch-off time, press  twice and turn the knob to select desired time, then press .

TEMPERATURE PROBE

The temperature probe measures internal temperature of food while cooking. It can be used with all cooking modes except Gourmet. When the temperature probe is in use, press  to alternate between the actual probe temperature displayed and probe set temperature.

Setting controls:

- 1 Select desired cooking mode and temperature.
- 2 Place the probe in the thickest part of the food being cooked, then insert the probe into the receptacle. Refer to the illustration below.
- 3 Press  twice and turn the knob to select desired doneness, then press .

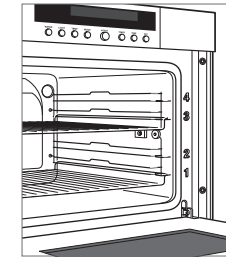
The probe temperature will appear on the display once it is above 30°C. To adjust the probe temperature, press  and turn the knob to desired temperature, then press .

CAUTION

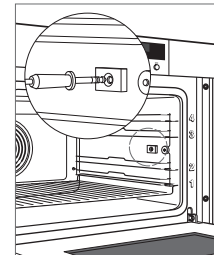
Probe and probe receptacle will be very hot. Handle with care.

OVEN RACK POSITION

The oven racks can be placed in any of the four positions labeled on the right front face of the convection steam oven. Position the oven racks so the horizontal bar is at the back of the oven. Do not use the stainless steel pan upside down. Refer to the illustration below. The recipes in Recipes mode reference rack position for best results.










Rack position.



Probe receptacle.

Cooking Modes




MODE	INDICATOR	RANGE	PROBE	USES
Steam		30–100°C	•	Use Steam mode for foods you would have heated in a saucepan and for all foods that would benefit from gentle handling such as fish and seafood, vegetables and rice.
Reheat		100–150°C	•	Reheat mode uses steam and hot air to rehydrate food gently. Use to reheat any food you would have reheated in the oven, range or microwave.
Auto Steam Bake		100–230°C	•	By heating with steam first, then using convection heat to finish baking, baked goods acquire a tender interior and an exterior with natural shine, without the need for an egg wash. Use for breads, buns, cakes and pastries whether fresh, par-baked or frozen. Do not preheat.
Convection		30–230°C	•	The convection fan distributes heat evenly for consistent results and browning. Cooking temperatures may be 25° less, and times may be 25% faster than traditional ovens, saving time and energy. Use Convection mode for a variety of foods, including muffins, biscuits and roasts.
Convection Humid		30–230°C	•	In Convection Humid mode, oven ventilation is sealed so the moisture produced during cooking remains in the oven. Use for cakes, casseroles, grain dishes, lasagna and meats.
Convection Steam		30–230°C	•	Steam transfers energy to food more efficiently than hot air alone, which speeds up cooking time. Food retains its own moisture. Use Convection Steam mode to cook foods that are tender inside and roasted or crisped outside. Press  to activate or deactivate steam.
Gourmet	—	—		Use to prepare specified foods (refer to page 8); fresh, refrigerated or frozen. Select the food and desired doneness and the sensor adjusts time, temperature and humidity so no baking instructions are required. Preset temperature and range are dependent on food and desired doneness.
Slow Roast		30–150°C	•	Use to keep meats tender by slow roasting. Insert temperature probe into the prepared meat, select a Slow Roast setting and completion time, and come home to a perfectly cooked meal.
Recipes		30–230°C	•	Use to prepare entire meals from appetizers and entrees to desserts (refer to page 9). Select food, number of portions and level of browning. The sensor adjusts the rest. Recipes mode is ideal for quick meals or to prepare a variety of foods for a party.
My Recipes		30–230°C	•	Use My Recipes to store cooking instructions for ten of your favorite recipes, and replace or edit them at any time.
Keep Warm		80°C	•	Keep Warm uses a combination of convection and steam heat to keep foods warm until it's time to serve.
Cleanse		30–230°C		Cleanse uses steam to clean baby bottles and canning jars, and is faster and safer than conventional methods.

GOURMET

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





FOOD	CODE
Fresh Appetizers	A1
Frozen Appetizers	A2
Baked Dish	A3
Soufflé	A4
Baked Potatoes	A5
Frozen Potato Products	A6
Braising Meat	A7
Fresh Pizza	A8
Frozen Pizza	A9
Custard	A10
Bread	A11
Yeast Pastry with Filling	A12
Cake	A13
Torte	A14



Setting Gourmet:

- 1 Press  twice and turn the knob to select desired food, then press .
- 2 Follow instructions on the display, then press .

SLOW ROAST

Setting Slow Roast:

- 1 Press  and turn the knob to Slow Roast, then press .
- 2 Turn the knob to select desired food and doneness (if applicable), then press .
- 3 The preset probe temperature will appear on the display. To adjust the probe temperature, press °C and turn the knob to desired temperature, then press .

Slow Roast operating time can be adjusted from 2.5 to 4.5 hours. To adjust time, press  and turn the knob to desired duration, then press .

Cooking Modes

RECIPES MODE

Use Recipes mode to prepare entire meals from appetizers and entrees to desserts. Refer to the chart below and recipes on pages 9–11.

FOOD	CODE
Appetizers	R1
Fish in Puff Pastry	R2
Fish Rolls	R3
Beef Stroganoff	R4
Beef Pot Roast	R5
Pork Loin in Puff Pastry	R6
Pasta Gratin	R7
Eggplant Gratin	R8
Flan	R9
Pears in Red Wine	R10
Rolls	R11
Muffins	R12
Cake	R13
Focaccia	R14

Setting Recipes:

- 1 Press and turn the knob to Recipes, then press .
- 2 Turn the knob to select desired recipe, then press .
- 3 Follow instructions on the display, then press .

MY RECIPES MODE

Use My Recipes to store cooking instructions for ten of your favorite recipes. If the recipe utilizes the temperature probe, insert the probe into the receptacle before entering settings.

Setting My Recipes:

- 1 Press and turn the knob to My Recipes, then press .
- 2 Turn the knob to select desired recipe number, then press .
- 3 Select desired mode, temperature, time and probe temperature (if applicable), then press .
- 4 Press to Save recipe.

To remove a saved recipe, press and turn the knob to My Recipes, then press . Turn the knob to select desired recipe, then press . Turn knob until Clear is displayed, then press .

KEEP WARM MODE

Setting Keep Warm:

- 1 Press and turn the knob to Keep Warm, then press .

CLEANSE MODE

Setting Cleanse:

- 1 Press and turn the knob to Cleanse, then press .
- 2 Turn the knob to select desired option, then press .

Recipes

R1 APPETIZERS

Cook time—20 minutes

- 1 – 500 g package puff pastry sheets
- 30 ml olive oil
- 60 g fresh oregano, chopped
- 45 g fresh thyme, chopped
- 115 g Parmesan cheese, shredded

Unfold one sheet puff pastry on cutting board. Brush with olive oil. Sprinkle oregano, thyme and cheese over oil. Unfold the second sheet and carefully lay on top of herbs.

Press down lightly. Using pastry or pizza cutter, cut pastry into 13 mm strips. Tightly twist strips, keeping filling inside. Line solid pan with parchment paper and lay strips on paper, about 25 mm apart. Allow pastry to stand 15 minutes before placing in the oven. Slide pan into oven on rack position 1. Close oven door. Set oven to **Recipes R1**. Press . When oven chimes, remove pan from oven. Cut each appetizer into thirds. Serve immediately.

Makes 42 appetizers.

For more than one sheet of appetizers, use 2 racks at rack position 1 and 3. Timing is the same.

R2 FISH IN PUFF PASTRY

Cook time—25 minutes

- 1 small zucchini
- 1 red pepper
- ¹/₂ – 250 g package puff pastry sheets
- 60 g parsley, chopped
- Kosher salt and freshly ground black pepper
- 4 – 60 g fillets firm fish, cut into 76 x 51 mm portions

Cut red pepper into quarters. Remove seeds and cut each quarter lengthwise into four 6 mm strips. Set aside. Cut ends off zucchini and cut lengthwise into 6 mm slices. Set aside.

Line solid pan with parchment paper. Unfold and lay cool puff pastry onto cutting board. Cut into four equal squares. Stack one zucchini slice and four pepper strips on each square, laying them across connecting opposite corners. Sprinkle each with 15 g parsley. Season with salt and pepper. Lay one fillet on each stack and season again with salt and pepper. Pull two free corners of pastry over the fish and press lightly. Carefully place puff pastry bundles on parchment paper. Slide pan on rack position 1. Close oven door. Set oven to **Recipes R2**. Press . When oven chimes, remove pan from oven. Serve immediately.

Makes 4 servings.

R3 FISH ROLLS

Cook time—10 minutes

- 8 thin fish fillets, such as sole, flounder or turbot
- Kosher salt and freshly ground black pepper
- 30 g pine nuts, toasted
- 95 g arugula

Lay fish on cutting board. Season both sides with salt and pepper. Spread approximately 7 g pine nuts and 9 g arugula on each fish. Roll fillets from pointed end. Secure with toothpicks. Grease perforated pan with nonstick spray and place fish bundles on pan. Slide pan on rack position 2. Close oven door. Set oven to **Recipe R3**. Press . When oven chimes, remove fish from oven and serve immediately.

Makes 4 to 6 servings.

Recipes

R4 BEEF STROGANOFF

Cook time—47 minutes

800 g beef chuck roast, cut into 6 x 13 mm strips
 10 g kosher salt
 5 g freshly ground black pepper
 15 g beef bouillon granules
 1 yellow pepper, sliced into 6 mm strips
 1 red pepper, sliced into 6 mm strips
 225 g mushrooms, sliced 6 mm thick
 2 small yellow onions, sliced thin
 2 – 30 g packages dry gravy mix
 15 g cornstarch
 10 g paprika
 350 ml heavy cream
 60 ml tomato paste
 Cooked egg noodles, optional

Season beef with salt and pepper. Place beef in 13 x 9-inch baking dish. Mix in bouillon, peppers, mushrooms and onions.

Place oven rack in rack position 2. Place dish on rack. Close oven door. Set oven to **Recipe R4** with six people. Press **←↓**. When oven chimes, remove dish from oven and carefully pour liquid into 500 ml measuring cup and set aside. Return dish back in oven and press **←↓** to continue cooking.

To make sauce: In 2-quart saucepan whisk gravy mixes, cornstarch and paprika. Mix in cream and tomato paste. Whisk in reserved 410 ml juice, adding water if needed to equal 410 ml. Place on Wolf cooktop over medium heat. Bring to a boil to thicken, stirring constantly.

When oven chimes, remove dish from oven and mix in sauce. Serve alone or over egg noodles.

Makes 5 to 6 servings.

R5 BEEF POT ROAST

Cook time—2 hours

1.1 kg beef chuck roast, cut into 3 pieces
 2 carrots, peeled and quartered
 1/2 small celery root or celeriac, peeled and quartered
 2 small yellow onions, quartered
 1 bay leaf
 2 whole cloves
 8 black peppercorns
 940 ml vegetable stock

Place beef, vegetables and spices in 4-quart casserole dish. Pour vegetable stock over all.

Place oven rack in rack position 2. Place dish on rack. Close oven door. Set oven to **Recipe R5**. Press **←↓**. When oven chimes, remove dish from oven and serve warm.

Makes 5 to 6 servings.

R6 PORK LOIN IN PUFF PASTRY

Cook time—30 minutes

1/2 – 250 g package puff pastry sheets
 30 ml stone ground mustard
 460 g pork tenderloin
 Kosher salt and freshly ground black pepper

Unfold pastry sheet on cutting board and cut in half. Spread 15 ml mustard evenly across each pastry sheet. Cut pork in half lengthwise. Season with salt and pepper. Place one pork piece in the middle of each sheet, leaving 25 mm on each long end. Fold ends over the pork and tightly roll the sides around the pork, placing seam on the bottom under the pork. Line solid pan with parchment paper. Carefully place puff pastry bundles on paper. Slide pan on rack position 2. Close oven door. Set oven to **Recipes R6**. Press **←↓**. When oven chimes, remove pan from oven. Remove bundles from paper using a metal spatula. Serve immediately.

Makes 4 to 6 servings.

R7 PASTA GRATIN

Cook time—30 minutes

690 g uncooked pasta (shells or elbow macaroni)
 2 small yellow onions, sliced 13 mm thick
 230 g mushrooms, sliced
 85 g sliced dried ham or prosciutto, sliced 13 mm thick
 230 g flat leaf parsley, coarsely chopped
 140 g Italian or Parmesan cheese, shredded, divided
 470 ml vegetable stock
 235 ml heavy cream
 Kosher salt and freshly ground black pepper
 Dash nutmeg

Combine pasta, onions, mushrooms, ham, parsley and half Italian cheese into a greased 4-quart casserole. Stir in stock, cream, salt, pepper and nutmeg. Pour over pasta. Sprinkle remaining cheese on top. Position oven rack to rack position 1. Place uncovered casserole on rack. Close oven door. Set oven to **Recipes R7**. Press **←↓**. When oven chimes, remove casserole from oven. Cover. Allow casserole to stand for 15 minutes. Serve warm.

Makes 6 1/2-cup servings.

R8 EGGPLANT GRATIN

Cook time—approximately 30 minutes

1 – 395 g can tomatoes
 1 clove garlic, minced
 15 g fresh oregano, chopped (or 5 g dry)
 15 g fresh thyme, chopped (or 5 g dry)
 15 ml olive oil
 Kosher salt and freshly ground black pepper
 2 medium eggplants
 230 g grated Italian cheese

Place tomatoes in 3-quart bowl. Crush with fork or potato masher. Mix in garlic, herbs and olive oil. Season with salt and pepper. Spread 115 ml tomato sauce in bottom of 2 1/2-quart greased casserole. Slice the top off each eggplant and cut into 13 mm slices. Place slices evenly over tomatoes in dish. Spread remaining tomato mixture over eggplant slices. Sprinkle cheese on top. Place oven rack on rack position 2. Place dish on rack. Close oven door. Set oven to **Recipe R8**. Press **←↓**. When oven chimes, remove dish from oven and serve immediately.

Makes 4 to 6 servings.

R9 FLAN

Cook time—approximately 25 minutes

115 g sugar, divided
 115 ml orange juice
 500 ml heavy cream or half & half
 1 vanilla bean, split lengthwise
 3 eggs, beaten

To make sauce: In 1 1/2-quart saucepan on Wolf cooktop over medium heat, place 60 g sugar. Continue to heat three minutes or until sugar turns light brown. Gradually pour orange juice into pan and allow to reduce in half. Remove and pour evenly into four 177 ml ramekin dishes. Set aside.

In 2-quart saucepan over medium heat, place cream, remaining sugar and vanilla bean. Bring to a simmer, stirring constantly. Whisk eggs in 2-quart bowl. Slowly pour cream into eggs, a little at a time, beating after each addition. Pour mixture through a fine strainer evenly into the dishes over the orange sauce. Place dishes on perforated pan. Carefully slide on rack position 1. Close oven door. Set oven to **Recipes R9**. Press **←↓**. When oven chimes, remove from oven. Allow to cool completely. Chill for at least two hours. To serve, run a knife around the edge of each dish. Turn flans upside down onto plate and pour any remaining sauce from dish over the top

Makes 4 servings.

R10 PEARS IN RED WINE

Cook time—approximately 15 minutes

235 ml red wine
 60 g sugar
 Seeds from 1 vanilla bean
 5 or 6 pears, cut in half, seeds removed

In 13 x 9-inch baking dish, combine red wine, sugar and seeds from vanilla bean. Place pears, cut side down into wine mixture. Place oven rack on rack position 2. Place dish in cold oven on rack. Close oven door. Set oven to **Recipes R10**. Press **←↓**. When oven chimes, remove pan from oven. Allow to cool slightly before serving warm.

Makes 10 to 12 servings.

Recipes

R11 ROLLS

Cook time—approximately 33 minutes

740 g flour
30 g sugar
1 – 7 g package active dry yeast
5 g salt
230 ml very warm milk, 50–55°C
60 g butter, melted

30 ml milk
5 g sugar
15 g butter, melted

In mixer bowl with dough hook, place flour, sugar, dry yeast and salt. Mix ingredients together on low speed for two minutes.

Pour in warm milk and 60 g melted butter. Continue to mix for five minutes or until dough begins to form and pull away from the bowl. Remove dough hook and cover with damp cloth.

Allow to rise at room temperature 1–1½ hours or until doubled in bulk.*

On lightly floured surface, divide dough into 12 equal portions. Shape into balls and place in greased 12 x 8-inch glass dish. Cover with damp cloth and allow to rise about one hour or until doubled in bulk.

Place oven rack on rack position 2. Place dish on rack. Close oven door. Set oven to **Recipes R11**. Press **←↓**. Mix remaining milk, sugar and butter. When oven chimes, brush rolls with mixture. Press **←↓** again. When oven chimes again, remove rolls and cool slightly before serving. Serve warm.

Makes 12 rolls.

**Dough can be placed in a covered container in the refrigerator overnight. When ready to use, allow dough to set at room temperature for about one hour to warm before forming into rolls.*

To check if the dough has doubled in bulk, stick two fingers into the dough about 25 mm down and quickly remove them. If the finger indents remain, then the dough has doubled in bulk. If the finger indents disappear, then the dough still needs to rise longer.

R12 MUFFINS

Cook time—approximately 35 minutes

For muffins:
460 g flour
150 g sugar
10 g baking powder
2 g baking soda
2 g salt
1 g cinnamon
2 eggs
230 ml buttermilk
115 g butter, melted

15 g lemon zest
5 ml vanilla
60 ml plain yogurt
230 g blueberries

For streusel:

115 g flour
60 g butter, softened
60 g sugar
60 g walnuts, chopped
15 g lemon zest

In large mixing bowl with flat beater on low speed, combine flour, sugar, baking powder, baking soda, salt and cinnamon. In separate bowl, whisk together eggs, buttermilk, cooled butter, zest, vanilla and yogurt. Add egg mixture to mixing bowl and mix for 20 seconds, or until just combined. Remove bowl from mixer and hand mix blueberries into batter. Spray jumbo muffin pans with nonstick spray or use jumbo muffin pan liners. Divide batter evenly into 12 muffin cups.

To make streusel: Place flour butter, sugar, walnuts and lemon zest in small mixing bowl. Combine with hands or pastry blender until crumbly. Spoon mixture evenly on tops of muffins.

Place pan or muffin liners on perforated pan. Slide into cold oven on rack position 1. Close oven door. Set oven to **Recipes R12**. Press **←↓**. When oven chimes, remove pan from oven. Allow to cool five minutes before removing from pan. Serve warm or cool and store in airtight container.

Makes 10 to 12 servings.

R13 CAKE

Cook time—approximately 1 hour

6 eggs, separated
230 g sugar
60 ml water
5 ml lemon extract
5 g lemon zest
230 g cake flour
2 g cream of tartar
2 g salt
Frosting or fresh fruit, optional

In large mixing bowl with flat beater on low speed, place egg yolks and sugar. Beat at medium speed for two minutes or until thick. Add water, lemon extract and zest. Beat until combined for one minute. Add flour and beat on low speed until combined. Set aside.

In another large clean mixing bowl with wire whisk, pour egg whites. Whip at high speed for about 30 seconds until frothy, but not stiff. Add cream of tartar and salt. Continue to whip whites to stiff peaks, but not dry.

Gently fold egg whites into egg yolk batter. Pour into ungreased 9-inch tube pan.

Place oven rack on rack position 1. Close oven door. Set oven to **Recipes R13**. Press **←↓**. When oven chimes to indicate preheat is complete, place pan in middle of rack. Press **←↓**. When oven chimes to indicate baking time is over, remove oven. Allow to cool 10 minutes before removing from pan. With long metal spatula loosen the cake from the sides and middle of cake. Push cake out of removable bottom and carefully loosen the cake from the bottom. Frost cake or serve with fresh fruit.

Makes 10 to 12 servings.

R14 FOCACCIA

Cook time—approximately 40 minutes

970 g bread flour
1 – 7 g package active dry yeast
10 g Italian seasoning
5 g sugar
5 g salt
310 ml warm water, 40–45°C
15 ml olive oil
Extra olive oil
Coarse sea salt

In mixer bowl with dough hook, place flour, dry yeast, seasoning, sugar and salt. Mix ingredients together on low speed for two minutes. Pour in water and oil. Continue to mix for five minutes or until dough begins to form and pull away from the bowl.* Increase speed to medium and knead the dough for 2–4 more minutes to form dough. Remove dough hook and cover with damp cloth. Allow to rise at room temperature two hours or until doubled in bulk.**

On lightly floured surface, roll dough into a flattened ball. Place in greased 8-inch glass pie plate. Spread dough to fill the plate. Coat top with olive oil. Using fingers, poke holes about 25 mm into dough evenly across dough. Cover with dry cloth and allow to rise one hour. Coat top with olive oil again and poke holes evenly across dough. Sprinkle top with coarse sea salt.

Position oven rack to rack position 1. Place dish on rack. Close oven door. Set oven to **Recipes R14**. Press **←↓**. When oven chimes, remove pan from oven. Remove from dish immediately.

Makes 1 loaf bread.

**If dough is too dry, add additional water, 15 ml at a time, until dough becomes moist. If dough is too moist, add additional flour, 8 g at a time, until dough becomes more dry.*

***To check if the dough has doubled in bulk, stick two fingers into the dough about 25 mm down and quickly remove them. If the finger indents remain, then the dough has doubled in bulk. If the finger indents disappear, then the dough still needs to rise longer.*

Care Recommendations

DESCALE

Depending on water conditions, the oven may need to be descaled every 6–18 months. When the oven needs to be descaled, 'Boiler scaled up—please descale' will appear on the display. The duration between notifications is based on the water hardness specified in user settings. To adjust water hardness levels, refer to page 6.

Only use Durgol® Swiss Steamer descaling solution and follow the manufacturer's instructions. Durgol® can be ordered online at subzerowolfstore.com.

Setting Descale:

- 1 With the oven off, press and turn the knob to Descale, then press . 'Add 0.5 L descaler— and press ' appears on the display.
- 2 Remove water tank and pour entire Durgol® Swiss Steamer descaling solution contents into the tank, then reinstall water tank and press .
- 3 After approximately 30 minutes, 'Pour away descaler— Add 1 L water' appears on the display. Remove tank, turn on faucet, then pour descaler down the drain.

⚠ CAUTION

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

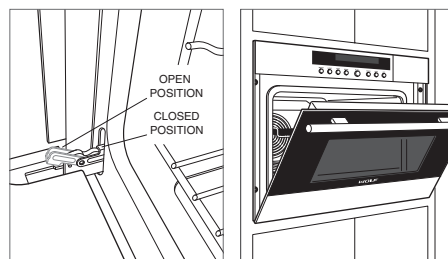
- 4 Fill the tank with warm tap water and reinstall. 'Descal appliance—1st rinsing cycle' appears on the display. After approximately 45 minutes, 'Pour away water— Descaling completed' appears on the display.
- 5 Depending on the level of soil in the rinse water, the oven will determine whether additional rinse cycles are necessary. Follow instructions on the display.
- 6 Once the rinse cycles are complete, remove, empty and dry the water tank then wipe all stainless steel surfaces.

OVEN DOOR REMOVAL

The oven door can be removed for a thorough cleaning.

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

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

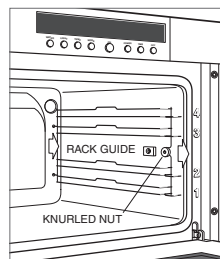


Oven door hinge latch.

Door "at-rest" position.

RACK GUIDE REMOVAL

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



Rack guide removal.

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 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.
Control panel	Use spray degreaser to remove fingerprints and food soil. Spray on a cloth before wiping panel. Do not spray cleaners directly on the control panel.
Interior	For general cleaning, initiate the Steam mode at 80°C for 30 minutes. This will loosen fat and cooking debris from the oven. Turn the oven off and wipe the interior with a cloth. Use a damp cloth and lemon juice to wipe away water and blue tarnish spots. Do not use a steam cleaner.
Oven racks and rack guides	Oven racks and rack guides can be cleaned in the dishwasher.
Stainless steel pans	The solid and perforated stainless steel pans can be cleaned in the dishwasher.
Water tank	Watermarks and calcium build-up can be removed using a standard descaler. Do not clean the water tank in the dishwasher.
Temperature probe	Do not clean the temperature probe in the dishwasher.

Troubleshooting

OPERATION

Oven does not operate.

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

Oven temperature issue.

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

Illumination is not working.

- The light bulb is defective, call Wolf factory certified service.

Oven starts making noise during operation.

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

Oven pans are difficult to remove.

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

'Do not remove water tank' appears on the display.

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

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

- Descale oven, refer to page 12.

'Appliance blocked, descaling necessary' appears on the display.

- Descale oven, refer to page 12. If the message does not disappear after descaling, contact Wolf factory certified service.

Service

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

Wolf Products Limited Warranty

INTERNATIONAL PRODUCTS
FOR RESIDENTIAL USE ONLY

FULL TWO YEAR WARRANTY

For two years from the date of original installation, your 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 THIRD THROUGH FIFTH YEAR WARRANTY

For five years from the date of original installation, Wolf Appliance will repair or replace the following parts that prove to be defective in materials or workmanship: gas burners (excluding appearance), electric heating elements, blower motors (ventilation hoods), electronic control boards, magnetron tubes and induction generators. The part(s) will be repaired or replaced, free of charge, with the owner paying for all other costs including labor. 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.



Índice

- 3 Precauciones de seguridad
- 5 Características de los hornos de convección con vapor
- 5 Funcionamiento de los hornos de convección con vapor
- 12 Recomendaciones de mantenimiento
- 13 Localización y solución de problemas
- 13 Garantía Wolf

Atención al cliente

El modelo y el número de serie están impresos en la tarjeta de registro del producto que se adjunta. Esta información también se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 5 para observar la ubicación de la placa de datos. Para cuestiones relacionadas con la garantía, también es necesario saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Guarde la siguiente información para tenerla como referencia en el futuro.

INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO

Referencia del modelo

Número de serie

Fecha de instalación

Nombre del servicio certificado

Número del servicio certificado

Distribuidor autorizado

Número del distribuidor

Nota importante:

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

NOTA IMPORTANTE se utiliza para resaltar información que resulta especialmente importante.

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

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

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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

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

Antes de utilizar el aparato por primera vez, llene el tanque de agua y lleve a cabo las tareas relacionadas que se especifican en la sección "Antes de su utilización".

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

⚠ AVISO

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

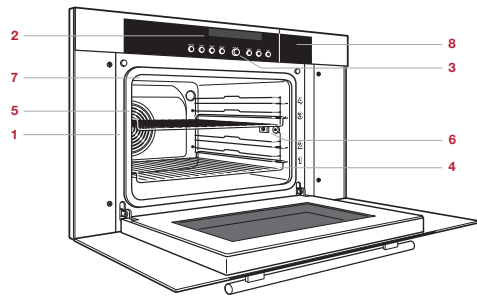
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o se les haya enseñado cómo utilizar el aparato de forma segura y hayan entendido los peligros que supone el uso del mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no pueden realizar las tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión.
- Utilice solamente el sensor de temperatura que se recomienda para este horno.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de encenderlo o de extraer alguna pieza.
- No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que podría hacer que el cristal se rompa.
- No ponga en funcionamiento ningún horno que tenga dañado el cable o el enchufe, ni lo ponga en funcionamiento después de que se haya producido algún fallo de funcionamiento o daño en el aparato. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o realicen los ajustes necesarios.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
- No lo utilice en el exterior.
- No lo coloque en o cerca de un quemador eléctrico o quemador de gas caliente, ni en un horno caliente.
- Extreme las precauciones cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otro tipo de líquido caliente.
- Primero, conecte el enchufe al aparato y, a continuación, enchufe el cable a la toma de corriente de la pared. Para desconectarlo, apague los controles y, a continuación, retire el enchufe de la toma de pared.
- No utilice el aparato para un uso diferente de aquel para el que ha sido diseñado.
- Guarde estas instrucciones.

Características de los hornos de convección con vapor

ILUSTRACIÓN

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



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

Primeros pasos

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

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

Panel de control

El panel de control y la pantalla del panel de control son de última generación y fáciles de utilizar. El mando de control (←) y los botones se utilizan para configurar los modos de cocción y para acceder a todas las funciones del horno de convección con vapor y lograr así unos resultados excepcionales.

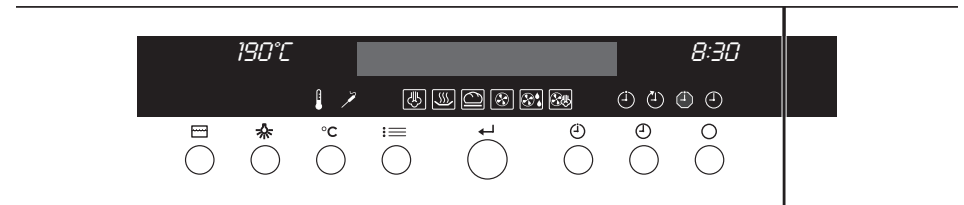
El mando se utiliza de manera individual o junto con los botones para poder realizar las selecciones. Las selecciones que realice se confirman pulsando ←.

INDICADORES DE LA PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL

	La temperatura del horno está configurada.
	El sensor de temperatura se está utilizando.
	El modo vapor está activado.
	El modo recalentado está activado.
	El modo horneado automático con vapor está activado.
	El modo convección está activado.
	El modo convección con humedad está activado.
	El modo convección con vapor está activado.
	El temporizador está configurado.
	El tiempo de funcionamiento está activado.
	La hora de apagado está activada.
	El reloj está configurado.

MANDOS Y BOTONES DEL PANEL DE CONTROL



	Agua
	Luz
	Temperatura
	Modo
	OK
	Temporizador
	Hora
	Apagado







Panel de control.

Configuración del usuario

La configuración del usuario le permite seleccionar sus preferencias de idioma, bloqueo a prueba de niños, visualización de la hora, señal acústica, iluminación, dureza del agua, unidad de temperatura, contraste, formato de hora, configuración de fábrica y control de la puerta del agua.



El panel de control se puede bloquear utilizando la configuración del usuario. Para utilizar el horno con el bloqueo desactivado temporalmente, pulse y mantenga pulsado  y, a continuación, pulse . El bloqueo se activará de nuevo automáticamente 10 minutos después de que el horno se haya apagado.

Ajustar las configuraciones del usuario:



- 1 Con el horno apagado, pulse  y gire el mando hasta USER SETTINGS y, a continuación, pulse .
- 2 Gire el mando para desplazarse por las opciones y, a continuación, pulse .
- 3 Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla y, a continuación, pulse .



Funcionamiento del horno

SELECCIONAR MODO DE COCCIÓN

- 1 Pulse  varias veces hasta que aparezca el modo de cocción que desee y, a continuación, pulse .


SELECCIONAR TEMPERATURA

- 1 Pulse .
- 2 Gire el mando hasta la temperatura que desee y, a continuación, pulse .

Para ajustar la temperatura durante la cocción, pulse  y gire el mando hasta la temperatura que desee y, a continuación, pulse .


TANQUE DE AGUA

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

Pulse siempre  para abrir la puerta del agua. Si intenta acceder al tanque de agua de manera manual puede ocasionar daños en el aparato.

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

Para llenar el tanque de agua:

- 1 Pulse .
- 2 Extraiga el tanque de agua y llénelo.
- 3 Instale de nuevo el tanque y cierre la puerta del agua de manera manual.


ANTES DE SU USO

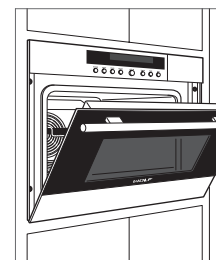
Use la tira de prueba que se proporciona para determinar la dureza del agua. El horno está predeterminado para agua dura. Consulte la sección Configuración del usuario en la página 6 para ajustar la dureza del agua.

Para asegurarse de que se ha eliminado todo los restos de aceite del proceso de fabricación, el horno debe someterse al siguiente procedimiento.

- 1 Limpie el horno con agua caliente y detergente suave. Aclárelo y séquelo con un paño suave.
- 2 Encienda la ventilación. Es normal que aparezca un poco de humo y olor.
- 3 Llene e instale el tanque de agua.
- 4 Seleccione el modo de horneado automático con vapor Auto Steam Bake y 210°C. Caliente el horno (cuando esté vacío) durante 30 minutos.

DESPUÉS DE CADA USO

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






Puerta en la posición de "descanso".

HORA

Es muy importante que configure la hora correcta si se utiliza la función de cocción programada. La hora debe restablecerse en caso de corte en el suministro de alimentación.



Programar la hora:





- 1 Con el horno apagado, pulse .
- 2 Gire el mando para programar la hora y, a continuación, pulse .
- 3 Gire el mando para configurar los minutos y, a continuación, pulse .

TEMPORIZADOR

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

Programar el temporizador:

- 1 Pulse .
- 2 Gire el mando para configurar la duración y, a continuación, pulse .

Para reiniciar, pulse  y gire el mando para seleccionar la duración que desee y, a continuación, pulse . Para cancelar, pulse  dos veces y, a continuación, pulse .



Funcionamiento del horno



TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO

La opción de tiempo de funcionamiento apaga automáticamente el horno a una hora determinada. El horno empezará a calentarse inmediatamente y se apagará a la hora de apagado que desee.

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

Configuración de los mandos:

- 1 Seleccione el modo de cocción y la temperatura que desee.
- 2 Pulse .
- 3 Gire el mando para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado y, a continuación, pulse .





Para ajustar el tiempo de funcionamiento, pulse  y gire el mando para seleccionar el tiempo que desee y, a continuación, pulse .



INICIO PROGRAMABLE

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


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

Configuración de los mandos:



- 1 Seleccione el modo de cocción y la temperatura que desee.
- 2 Pulse  y gire el mando para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado (no pulse ).
- 3 Pulse  y gire el mando para seleccionar la hora de apagado deseada y, a continuación, pulse .



Para ajustar la hora de apagado, pulse  y gire el mando para seleccionar la hora que desee y, a continuación, pulse .

SENSOR DE TEMPERATURA

El sensor de temperatura mide la temperatura interna de la comida durante su cocción. Puede utilizarse con todos los modos de cocción, excepto con el modo Gourmet. Cuando se esté utilizando el sensor de temperatura, pulse  para alternar entre la temperatura del sensor real que se muestra y la temperatura programada del sensor.

Configuración de los mandos:

- 1 Seleccione el modo de cocción y la temperatura que desee.
- 2 Coloque el sensor en la parte más gruesa de la comida que se esté cocinando y, a continuación, inserte el sensor en el receptáculo. Consulte la siguiente ilustración.
- 3 Pulse  dos veces y gire el mando para seleccionar el punto de cocción que desee y, a continuación, pulse .

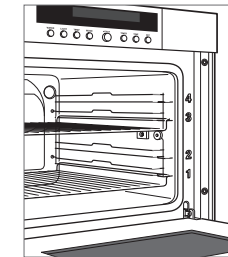
La temperatura del sensor aparecerá en la pantalla cuando supere los 30°C. Para ajustar la temperatura del sensor, pulse  y gire el mando hasta la temperatura que desee, y, a continuación, pulse .

PRECAUCIÓN

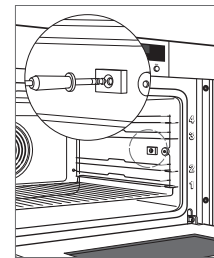
El receptáculo y el sensor adquieren una temperatura muy alta. Sujételos con cuidado.

POSICIÓN DE LAS REJILLAS DEL HORNO

Las rejillas del horno pueden colocarse en cualquiera de las cuatro posiciones que aparecen en las etiquetas de la parte frontal derecha del horno de convección con vapor. Coloque las rejillas del horno de manera que la barra horizontal se encuentre en la parte trasera del horno. No utilice la bandeja de acero inoxidable boca abajo. Consulte la siguiente ilustración. Las recetas que aparecen en el modo Recipes hacen referencia a la posición de las rejillas para poder obtener los mejores resultados.



Posición de las rejillas.



Receptáculo del sensor.

Modos de cocción

MODO	INDICADOR	RANGO DE TEMP.	SENSOR	USOS
Vapor		30 – 100°C	•	Utilice el modo de vapor para aquellos alimentos que cocinaría en una cacerola y para todos los alimentos que es mejor manipular cuidadosamente como pescado, marisco, verduras y arroz.
Recalentar		100 – 150°C	•	El modo recalentar utiliza vapor y aire caliente para rehidratar los alimentos ligeramente. Utilícelo para recalentar los alimentos que recalentaría en su horno, cocina o microondas.
Horneado automático con vapor		100 – 230°C	•	Calentar los alimentos con vapor primero, y usar a continuación calor por convección para acabar el horneado, hace que los alimentos horneados queden tiernos por dentro y adquieran un brillo natural por fuera, lo que hace que no sea necesario barnizarlos con huevo. Utilice este modo para hornear pan, bollos, tartas y pasteles tanto si son frescos como si son precocidos o congelados. No precaliente el horno.
Convección		30 – 230°C	•	El ventilador de convección distribuye el calor de manera uniforme para obtener unos resultados consistentes y un dorado óptimo. Además, las temperaturas de cocción pueden ser de 25° menos y el tiempo de cocción puede ser un 25% más rápido que en los hornos tradicionales, lo que ahorra tiempo y energía. Use el modo de convección para hornear distintos tipos de alimentos, incluyendo muffins, galletas y asados.
Convección con humedad		30 – 230°C	•	En el modo de convección con humedad, la ventilación del horno está sellada, de manera que la humedad que se genera durante la cocción permanece en el horno. Puede utilizarlo para hornear pasteles, guisados, platos elaborados con granos, lasaña y carnes.
Convección con vapor		30 – 230°C	•	El vapor transfiere energía a los alimentos de manera más eficaz que usando el aire caliente solamente, lo cual acelera el tiempo de cocción. Los alimentos conservan su propia humedad. Utilice el modo de convección con vapor para cocinar alimentos que desea que queden tiernos por dentro y tostados o crujientes por fuera. Pulse para activar o desactivar el vapor.
Gourmet	—	—	—	Use este modo para preparar alimentos específicos (consulte la página 8); frescos, refrigerados o congelados. Seleccione los alimentos y el punto de cocción que desee y el sensor ajusta el tiempo, la temperatura y la humedad necesarios por lo que no necesita consultar las instrucciones de horneado. El rango y la temperatura predeterminados dependen de los alimentos y del punto de cocción que desee.
Slow Roast		30 – 150°C	•	Utilice el modo de asado lento para que las carnes se mantengan tiernas asándolas lentamente. Introduzca el sensor de temperatura en la carne que ha preparado, seleccione la configuración asado lento y la hora de finalización, y cuando llegue a casa tendrá la comida cocinada a la perfección.
Recipes		30 – 230°C	•	Utilice el modo de recetas para preparar toda la comida, desde aperitivos y entrantes hasta postres (consulte la página 9). Seleccione el alimento, el número de porciones y el nivel de dorado que desea. El sensor ajusta el resto de opciones. El modo de recetas es ideal para hacer comidas rápidas o para preparar una gran variedad de platos para una fiesta.
My Recipes		30 – 230°C	•	Utilice el modo Mis recetas para guardar las instrucciones para cocinar diez de sus recetas favoritas, y puede cambiarlas o modificarlas en cualquier momento.
Keep Warm		80°C	•	El modo Mantener caliente utiliza una combinación de calor de convección y vapor para mantener los alimentos calientes hasta que sea el momento de servirlos.
Cleanse		30 – 230°C	•	El modo de limpieza utiliza el vapor para limpiar biberones y botes de conserva, y es más rápido y seguro que los métodos convencionales.

GOURMET

Utilice el modo Gourmet para preparar cualquiera de los alimentos que se especifican más abajo; frescos, refrigerados o congelados. Seleccione los alimentos y el punto de cocción que desee y el sensor ajusta el tiempo, la temperatura y la humedad necesarios por lo que no necesita consultar las instrucciones de horneado.

ALIMENTO	CÓDIGO
Aperitivos frescos	A1
Aperitivos congelados	A2
Platos al horno	A3
Soufflé	A4
Patatas asadas	A5
Productos con patatas congeladas	A6
Carne estofada	A7
Pizza fresca	A8
Pizza congelada	A9
Flan	A10
Pan	A11
Masa de hojaldre rellena	A12
Pastel	A13
Tarta	A14

Configurar el modo Gourmet:

- 1 Pulse dos veces y gire el mando para seleccionar el alimento que desee y, a continuación, pulse .
- 2 Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla y, a continuación pulse .

ASADO LENTO

Configurar el modo Asado lento:

- 1 Pulse y gire el mando para seleccionar asado lento y, a continuación, pulse .
- 2 Gire el mando para seleccionar el alimento que desee y el punto de cocción (si procede) y, a continuación, pulse .
- 3 La temperatura del sensor predeterminada aparecerá en la pantalla. Para ajustar la temperatura del sensor, pulse y gire el mando hasta la temperatura que desee y, a continuación, pulse .

El tiempo de funcionamiento del modo de asado lento se puede ajustar de 2,5 a 4,5 horas. Para ajustar el tiempo, pulse y gire el mando para seleccionar la duración que desee y, a continuación, pulse .

Modos de cocción

MODO RECETAS

Utilice el modo Recetas para preparar todos los platos de una comida, desde aperitivos y entrantes hasta postres. Puede consultar la siguiente tabla y las recetas en las páginas 9-11.

ALIMENTO	CÓDIGO
Aperitivos	R1
Pescado en masa de hojaldre	R2
Rollitos de pescado	R3
Carne Stroganoff	R4
Estofado de carne	R5
Lomo de cerdo hojaldrado	R6
Pasta gratinada	R7
Berenjenas gratinadas	R8
Flan	R9
Peras al vino tinto	R10
Panecillos	R11
Muffins	R12
Pastel	R13
Focaccia	R14

Configurar el modo Recetas:

- 1 Pulse y gire el mando para seleccionar Recetas y, a continuación, pulse .
- 2 Gire el mando para seleccionar la receta que desee y, a continuación, pulse .
- 3 Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla y, a continuación, pulse .

MODO MIS RECETAS

Use el modo Mis recetas para almacenar las instrucciones para preparar diez de sus recetas favoritas. Si la receta requiere usar el sensor de temperatura, inserte el sensor en el receptáculo antes de introducir la configuración.

Configurar el modo Mis recetas:

- 1 Pulse y gire el mando para seleccionar Mis recetas y, a continuación, pulse .
- 2 Gire el mando para seleccionar el número de receta que desee y, a continuación, pulse .
- 3 Seleccione el modo, la temperatura, la hora y el sensor de temperatura que desee (si es necesario) y, a continuación, pulse .
- 4 Pulse para guardar la receta.

Para eliminar una receta guardada, pulse y gire el mando hasta la opción My Recipes y, a continuación, pulse . Gire el mando para seleccionar la receta que desee y, a continuación, pulse . Gire el mando hasta que aparezca Clear y, a continuación, pulse .

MODO MANTENER CALIENTE

Configurar el modo Mantener caliente:

- 1 Pulse y gire el mando para seleccionar Keep Warm y, a continuación, pulse .

MODO LIMPIEZA

Configurar el modo de limpieza:

- 1 Pulse y gire el mando para seleccionar Cleanse y, a continuación, pulse .
- 2 Gire el mando para seleccionar la opción que desee y, a continuación, pulse .

Recetas

R1 APERITIVOS

Tiempo de cocción: 20 minutos

1 paquete de 500 g de láminas de masa de hojaldre
30 ml de aceite de oliva
60 g de orégano fresco cortado
45 g de tomillo fresco cortado
115 g de queso parmesano rallado

Coloque una lámina de masa de hojaldre en una tabla para cortar. Untela con aceite de oliva. Sazone con orégano, tomillo y queso. Desenrolle la segunda lámina de masa de hojaldre y, con cuidado, colóquela sobre las hierbas aromáticas.

Presione ligeramente. Con la ayuda de un cortador de masa o de pizza, corte la masa en tiras de 13 mm. Enrolle bien las tiras, teniendo cuidado de que no se salga el relleno de dentro. Forre el recipiente con papel para hornear y coloque las tiras sobre el papel con una separación de unos 25 mm. Deje que la pasta repose 15 minutos antes de meterla en el horno. Meta la bandeja en el horno en la posición de rejilla 1. Cierre la puerta del horno. Programe el horno con **Recipes R1**. Pulse . Cuando el horno emita un pitido, saque la bandeja del horno. Corte cada tira de masa en tres partes. Sirva inmediatamente.

Puede hacer 42 aperitivos.

Si desea hacer más de una lámina de aperitivo, utilice 2 rejillas en la posición de rejilla 1 y 3. El tiempo de cocción es el mismo.

R2 Pescado hojaldrado

Tiempo de cocción: 25 minutos

1 calabacín pequeño
1 pimienta roja
1/2 paquete de 250 g de láminas de masa de hojaldre
60 g de perejil cortado
Sal Kosher y pimienta negra recién molida
4 filetes de pescado de carne firme de 60 g, cortado en porciones de 76 x 51 mm

Corte el pimienta roja en cuartos. Quite las pepitas y corte cada cuarto en cuatro tiras largas de 6 mm. Apártelos. Corte y quite los extremos del calabacín y córtelo en rodajas de 6 mm. Apártelo.

Cubra la bandeja con papel de cocción. Saque y coloque las láminas de hojaldre frías en la tabla para cortar. Corte la lámina en cuatro cuadrados iguales. Coloque una rodaja de calabacín y cuatro tiras de pimienta en cada cuadrado; tome una esquina y dóblela hasta unirlos con su opuesta. Sazone cada uno de ellos con 15 g de perejil. Sazone con sal y pimienta. Coloque un filete en cada montón y sazone de nuevo con sal y pimienta. Tire y coloque las dos esquinas libres del hojaldre sobre el pescado y presione ligeramente. Coloque con cuidado los paquetes de masa de hojaldre sobre el papel de cocción. Coloque la bandeja en la posición de rejilla 1. Cierre la puerta del horno. Programe el horno con **Recipes R2**. Pulse . Cuando el horno emita un pitido, saque la bandeja del horno. Sirva inmediatamente.

Para 4 raciones.

R3 ROLLITOS DE PESCADO

Tiempo de cocción: 10 minutos

8 filetes de pescado finos, como lenguado o rodaballo
Sal Kosher y pimienta negra recién molida
30 g de piñones tostados
95 g de rúcula

Coloque el pescado sobre la tabla para cortar. Sazone ambos lados con sal y pimienta. Esparza aproximadamente 7 g de piñones y 9 g de rúcula sobre cada pescado. Enrolle los filetes empezando por la parte puntiaguda. Sujételos con palillos. Rocíe una cacerola perforada con spray antiadherente y coloque los rollitos de pescado atados en el recipiente. Coloque la bandeja en la posición de rejilla 2. Cierre la puerta del horno. Programe el horno con **Recipes R3**. Pulse . Cuando el horno emita un pitido, saque el pescado y sírvalo inmediatamente.

Entre 4 y 6 raciones.

Recetas

R4 CARNE STROGONOFF

Tiempo de cocción: 47 minutos

800 g de carne de vacuno para guisar cortada en tiras de 6 x 13 mm
 10 g de sal kosher
 5 g de pimienta negra recién molida
 Pastillas de caldo de carne de 15 g
 1 pimienta amarilla cortado en tiras de 6 mm
 1 pimienta roja cortado en tiras de 6 mm
 225 g de champiñones cortados con un grosor de 6 mm
 2 cebollas amarillas pequeñas, cortadas en rodajas delgadas
 2 paquetes de 30 g de mezcla de salsa Gravy seca
 15 g de maicena
 10 g de paprika
 350 ml de crema de leche
 60 ml de tomate frito
 Fideos de huevo cocidos, opcional

Sazone la carne con sal y pimienta. Coloque la carne en un recipiente para hornear de 13 x 9 pulgadas. Mezcle el caldo, los pimientos, los champiñones y las cebollas.

Coloque la rejilla del horno en la posición de rejilla 2. Coloque el recipiente en la rejilla. Cierre la puerta del horno. Programe el horno con **Recipiente R4** para seis personas. Pulse **↵**. Cuando el horno emita un pitido, saque el recipiente del horno y vierta con cuidado el caldo en un tazón que tenga una capacidad de 500 ml y apártelo. Vuelva a meter el recipiente en el horno y pulse **↵** para seguir con la cocción.

Para elaborar la salsa: En un cazo de medio litro, bata la mezcla de salsa, la maicena y la paprika. Mezcle la crema y el tomate frito. Bata poco a poco 410 ml de caldo añadiendo agua si es necesario hasta tener los 410 ml necesarios. Coloque sobre una placa Wolf a medio fuego. Deje que hierva hasta que se espese sin dejar de remover.

Cuando el horno emita un pitido, saque el recipiente del horno y mezcle la carne con la salsa. Sirvase sola o sobre fideos de huevo.

Entre 5 y 6 raciones.

R5 ESTOFADO DE CARNE

Tiempo de cocción: 2 horas

1,100 kg de carne de vacuno para guisar, cortada en 3 partes
 2 zanahorias, peladas y cuarteadas
 1/2 apio o apionabo pequeño pelado y cuarteado
 2 cebollas amarillas pequeñas partidas en cuatro partes
 1 hoja de laurel
 2 clavos enteros
 8 granos de pimienta negra
 940 ml de caldo de verduras

Coloque la carne de vacuno, las verduras y las especias en una cazuela de 1 litro. Vierta el caldo de verduras sobre la carne y las verduras.

Coloque la rejilla del horno en la posición de rejilla 2. Coloque el recipiente en la rejilla. Cierre la puerta del horno. Programe el horno con **Recipiente R5**. Pulse **↵**. Cuando el horno emita un pitido, saque la cazuela y sirva la carne inmediatamente.

Entre 5 y 6 raciones.

R6 LOMO DE CERDO HOJALDRADO

Tiempo de cocción: 30 minutos

1/2 paquete – 250 g de láminas de masa de hojaldre
 30 ml de mostaza en grano molida
 460 g de solomillo de cerdo
 Sal Kosher y pimienta negra molida fresca

Desenrolle la lámina de masa de hojaldre sobre la tabla para cortar, y córtela por la mitad. Esparza 15 ml de mostaza de manera uniforme en cada hoja de hojaldre. Corte el solomillo por la mitad. Sazone con sal y pimienta. Coloque un trozo de solomillo en la mitad de cada lámina de hojaldre, dejando 25 mm de espacio en cada extremo. Doble los extremos sobre la carne y enrolle firmemente los lados alrededor de la carne, colocando la juntura en la parte inferior debajo de la carne. Cubra la bandeja con papel de cocción. Coloque con cuidado los paquetes de masa de hojaldre sobre el papel de cocción. Coloque la bandeja en la posición de rejilla 2. Cierre la puerta del horno. Programe el horno con **Recipiente R6**. Pulse **↵**. Cuando el horno emita un pitido, saque el recipiente del horno. Retire los paquetes del papel de cocinar con ayuda de una espátula metálica. Sirva inmediatamente.

Entre 4 y 6 raciones.

R7 PASTA GRATINADA

Tiempo de cocción: 30 minutos

690 g pasta sin cocer (conchas o macarrones)
 2 cebollas amarillas pequeñas, en rodajas de 13 mm de grosor
 230 g de champiñones, laminados
 85 g de jamón curado o prosciutto, en lonchas de 13 mm de grosor
 230 g de hojas de perejil, cortadas en trozos grandes
 140 g de queso italiano o parmesano, rallado, dividido
 470 ml de caldo de verduras
 235 ml de nata espesa
 Sal Kosher y pimienta negra molida fresca
 Una pizca de nuez moscada

Mezcle la pasta, las cebollas, los champiñones, el jamón, el perejil y la mitad de queso italiano en una cazuela de 1 litro previamente engrasada. Añada el caldo, la nata, la sal, pimienta y la nuez moscada. Vierta la mezcla sobre la pasta. Y espolvoree con el resto del queso. Coloque la rejilla del horno en la posición de rejilla 1. Coloque en la rejilla la cazuela sin tapar. Cierre la puerta del horno. Programe el horno con **Recipiente R7**. Pulse **↵**. Cuando el horno emita un pitido, saque la cazuela del horno. Tápela. Deje que la pasta repose durante 15 minutos. Sirvala templada.

Para 6 raciones y media.

R8 BERENJENAS GRATINADAS

Tiempo de cocción: aproximadamente 30 minutos

1 – 395 g de tomates enlatados
 1 diente de ajo, picado
 15 g de orégano fresco, cortado (o 5 g si es seco)
 15 g de tomillo fresco, cortado (o 5 g si es seco)
 15 ml de aceite de oliva
 Sal Kosher y pimienta negra molida fresca
 2 berenjenas medianas
 230 g de queso italiano para gratinar

Ponga los tomates en un recipiente de 3 cuartos. Tritúrelos con un tenedor o con un pasapuré. Mezcle el ajo, las hierbas aromáticas y el aceite de oliva. Sazone con sal y pimienta. Eche 115 ml de salsa de tomate en el fondo de una cazuela engrasada de 1/2 litro aproximadamente. Quite la parte de arriba de cada berenjena y córtelas en rodajas de 13 mm. Coloque las rodajas con cuidado sobre los tomates en el recipiente. Eche el resto de la salsa de tomate sobre las rodajas de berenjenas. Y espolvoréelas con el queso. Coloque la rejilla del horno en la posición de rejilla 2. Coloque el recipiente en la rejilla. Cierre la puerta del horno. Programe el horno con **Recipiente R8**. Pulse **↵**. Cuando el horno emita un pitido, saque el recipiente y sirva el plato inmediatamente.

Entre 4 y 6 raciones.

R9 FLAN

Tiempo de cocción: aproximadamente 25 minutos

115 g de azúcar, dividida
 115 ml de zumo de naranja
 500 ml de nata espesa, o semidescremada
 1 rama de vainilla, partida longitudinalmente
 3 huevos, batidos

Para elaborar la crema: En un cazo de 1/2 litro aproximadamente colocado sobre una placa Wolf a medio fuego, eche 60 g de azúcar. Continúe calentando durante tres minutos o hasta que el azúcar se dore ligeramente. Vierta poco a poco el zumo de naranja en el cazo y deje que se reduzca a la mitad. Remueva y vierta la crema en cuatro moldes de 117 ml. Apártelos.

Coloque un cazo de medio litro en la placa de cocción a medio fuego, y eche la crema que queda, el azúcar restante y la vainilla. Deje que hierva a fuego lento sin dejar de remover. Bata los huevos en un recipiente de 2 cuartos. Lentamente, mezcle la nata con los huevos, poco a poco, batiéndolos bien cada vez que añada uno. Vierta de manera uniforme la mezcla a través de un colador de agujeros finos en los moldes sobre la crema de zumo de naranja.

Coloque los moldes en una cazuela perforada. Coloque la cazuela en la posición de rejilla 1. Cierre la puerta del horno. Programe el horno con **Recipiente R9**. Pulse **↵**. Cuando el horno emita un pitido, saque el recipiente del horno. Deje que se enfríe totalmente. Refrigere durante dos horas antes de servir. Para servirlo, pase un cuchillo por los bordes de cada uno de los moldes del flan. Dé la vuelta a los moldes de flan sobre un plato y vierta la crema que queda en el recipiente sobre los flanes.

Para 4 raciones.

R10 PERAS AL VINO TINTO

Tiempo de cocción: aproximadamente 15 minutos

235 ml de vino tinto
 60 g de azúcar
 Semillas de 1 rama de vainilla
 5 o 6 peras, cortadas por la mitad y sin pepitas

En un recipiente para hornear de 13 x 9 pulgadas, mezcle el vino tinto, el azúcar y las semillas de la rama de vainilla. Coloque las peras, con la parte del corte hacia abajo sobre la mezcla del vino. Coloque la rejilla del horno en la posición de rejilla 2. Coloque el recipiente sobre la rejilla en el horno frío. Cierre la puerta del horno. Programe el horno con **Recipiente R10**. Pulse **↵**. Cuando el horno emita un pitido, saque el recipiente del horno. Deje que se enfríen un poco y sirvalas templadas.

Entre 10 y 12 raciones.

Recetas

R11 PANECILLOS

Tiempo de cocción: aproximadamente 33 minutos

740 g de harina
30 g de azúcar
1 – 7 g de levadura seca activa
5 g de sal
230 ml de leche templada, 50–55°C
60 g mantequilla, derretida

30 ml de leche
5 g de azúcar
15 g mantequilla, derretida

En el bol de la batidora con brazo para amasar, eche la harina, el azúcar, la levadura seca y la sal. Mezcle todos los ingredientes a una velocidad baja durante cinco minutos. Vierta la leche templada y 60 g de mantequilla derretida. Continúe mezclando durante cinco minutos o hasta que la masa comience a tomar forma y pueda sacarla del bol. Retire el brazo para amasar y cubra la masa con un paño húmedo. Deje que fermente a temperatura ambiente durante 1–1½ hora o hasta que se duplique su volumen.

En una superficie ligeramente enharinada, divida la masa en 12 porciones iguales. Con cada porción, forme bolas y colóquelas en un recipiente de cristal de 12 x 8 pulgadas. Tápelas con un paño húmedo y deje que fermenten durante una hora aproximadamente o hasta que dupliquen su volumen.

Coloque la rejilla del horno en la posición de rejilla 2. Coloque el recipiente en la rejilla. Cierre la puerta del horno. Programe el horno con **Recipes R11**. Pulse **←↓**. Mezcle la leche, el azúcar y la mantequilla restantes. Cuando el horno emita un pitido, saque los panecillos y deje que se enfríen un poco antes de servirlos. Pulse **←↓** de nuevo. Cuando el horno vuelva a emitir un pitido, retire los panecillos y deje que se enfríen ligeramente antes de servir. Sirvalos templados.

Receta para 12 panecillos.

**La masa puede colocarse en un recipiente cubierto en la nevera durante toda la noche. Cuando esté listo para utilizarla, deje la masa a temperatura ambiente durante una hora para que se caliente antes de formar los panecillos.*

Para comprobar si la masa ha duplicado su volumen, introduzca dos dedos en el interior de la masa aproximadamente 25 mm y sáquelos inmediatamente. Si la marca de los dedos permanece en la masa, esto significa que habrá doblado el volumen. Si la marca de los dedos desaparece, la masa tendrá que fermentar todavía más.

R12 MUFFINS

Tiempo de cocción: aproximadamente 35 minutos

Para las muffins:
460 g de harina
150 g de azúcar
10 g de levadura en polvo
2 g de bicarbonato sódico
2 g de sal
1 g de canela
2 huevos
230 ml de suero de leche
115 g de mantequilla, derretida
15 g de cáscara de limón
5 ml de vainilla
60 ml de yogur natural
230 g de arándanos
Para el streusel:
115 g de harina
60 g de mantequilla, blanda
60 g de azúcar
60 g de nueces, picadas
15 g de cáscara de limón

En un bol de la batidora con la aplicación de paleta a baja velocidad, mezcle la harina, el azúcar, la levadura en polvo, el bicarbonato sódico, la sal y la canela. En un bol distinto, bata los huevos, el suero de leche, la mantequilla fría, la cáscara de limón, la vainilla y el yogur. Añada la mezcla del huevo en un recipiente de la batidora y mezcle durante 20 segundos, o hasta que esté todo bien mezclado. Retire el recipiente de la batidora y mezcle a mano los arándanos con la paleta. Rocíe los moldes para muffins grandes con spray antiadherente o utilice moldes de papel para muffins. Divida la mezcla entre los 12 moldes preparados para muffins.

Para elaborar el streusel: Mezcle la harina, la mantequilla, el azúcar, las nueces y la cáscara de limón en un recipiente pequeño para mezclar. Mezcle los ingredientes con las manos o con una batidora de repostería hasta que adquiera una consistencia harinosa. Reparta la mezcla en la parte superior de los moldes a partes iguales.

Coloque el molde o los moldes de papel para muffins en un recipiente perforado. Meta la bandeja en el horno en la posición de rejilla 1. Cierre la puerta del horno. Programe el horno con **Recipes R12**. Pulse **←↓**. Cuando el horno emita un pitido, saque el recipiente del horno. Deje que se enfríe durante cinco minutos antes de desmoldar las muffins. Sirvalas templadas o frías y guárdelas en un recipiente hermético.

Entre 10 y 12 raciones.

R13 PASTEL

Tiempo de cocción: aproximadamente 1 hora

6 huevos por separado
230 g de azúcar
60 ml de agua
5 ml de extracto de limón
5 g de cáscara de limón
230 g de harina para repostería
2 g de cremor tártaro
2 g de sal
Fruta fresca o escarchada, opcional

Coloque las yemas de huevo y el azúcar en un recipiente grande con la batidora de paleta a baja velocidad. Bata a media velocidad durante dos minutos o hasta que se espesen estos ingredientes. Añada agua, extracto y cáscara de limón. Bata durante un minuto hasta que se combinen estos ingredientes. Añada harina y bata a baja velocidad hasta que se combinen los ingredientes. Aparte el recipiente.

En otro recipiente grande para mezclar, eche las claras de huevo y utilice la batidora con el batidor de alambre. Bata a alta velocidad durante unos 30 segundos hasta que la mezcla quede espumosa pero no rígida. Añada el cremor tártaro y la sal. Continúe batiendo las claras hasta alcanzar el punto de nieve pero sin que queden secas.

Incorpore gradualmente las claras en la mezcla de las yemas de huevo. Viértala en un recipiente alargado de 9 pulgadas sin engrasar.

Coloque la rejilla del horno en la posición de rejilla 1. Cierre la puerta del horno. Programe el horno con **Recipes R13**. Pulse **←↓**. Cuando el horno emita un pitido que indique que ya se ha precalentado, coloque el recipiente en la mitad de la rejilla. Pulse **←↓**. Cuando el horno emita un pitido que indique que el tiempo de horneado ya ha finalizado, saque el molde del horno. Deje que se enfríe durante 10 minutos antes de desmoldarla. Con una espátula metálica larga, despegue el pastel por los lados y por la mitad. Saque el pastel de la base extraíble y, con cuidado, retire el pastel de la base. Meta el pastel en la nevera o sírvalo con fruta fresca.

Entre 10 y 12 raciones.

R14 FOCACCIA

Tiempo de cocción: aproximadamente 40 minutos

970 g de harina de pan
1 – 7 g de levadura activa seca
10 g de sazónador italiano
5 g de azúcar
5 g de sal
310 ml de agua templada, 40–45°C
15 ml de aceite de oliva
Aceite de oliva extra
Sal gorda marina

En el bol de la batidora con brazo para amasar, eche la harina, la levadura seca, el sazónador, el azúcar y la sal. Mezcle todos los ingredientes a una velocidad baja durante cinco minutos. Vierta el agua y el aceite. Continúe mezclando durante cinco minutos o hasta que la masa comience a tomar forma y pueda sacarla del bol.* Aumente la velocidad a media y amase la mezcla durante 2–4 minutos más para que la masa tome consistencia. Retire el brazo para amasar y cubra la masa con un paño húmedo. Deje que fermente a temperatura ambiente durante dos horas o hasta que se duplique su volumen.**

En una superficie ligeramente enharinada, haga una bola con la masa y aplástela. Colóquela en un molde de cristal para pasteles de 8 pulgadas previamente engrasado. Extienda la masa uniformemente por el molde. Cubra la masa con aceite de oliva. Con los dedos, haga agujeros de 25 mm en la masa de manera uniforme. Cubra la masa con un paño seco y deje que fermente durante una hora. Eche aceite de oliva sobre la parte superior y agujeree la masa con los dedos de manera uniforme. Espolvoree la masa con sal marina gorda.

Coloque la rejilla del horno en la posición de rejilla 1. Coloque el recipiente en la rejilla. Cierre la puerta del horno. Programe el horno con **Recipes R14**. Pulse **←↓**. Cuando el horno emita un pitido, saque el recipiente del horno. Retírelo de la bandeja inmediatamente.

Receta para una hogaza de pan.

**Si la masa está demasiado seca, añada más agua, 15 ml cada vez que la añada, hasta que la masa se humedezca. Si la masa está demasiado húmeda, añada más harina, 8 g cada vez que la añada, hasta que la masa se vaya secando.*

***Para comprobar si la masa ha duplicado su volumen, introduzca dos dedos en el interior de la masa aproximadamente 25 mm y sáquelos inmediatamente. Si la marca de los dedos permanece en la masa, esto significa que habrá doblado el volumen. Si la marca de los dedos desaparece, la masa tendrá que fermentar todavía más.*

Recomendaciones de mantenimiento

DESCALCIFICAR

Dependiendo de las condiciones del agua, es posible que sea necesario descalcificar el horno cada 6-18 meses. Cuando sea necesario descalcificar el horno, en la pantalla aparecerá el mensaje 'La caldera ha subido, descalcifíquela'. El tiempo que pase entre notificación y notificación depende de la dureza del agua que se especifique en la configuración del usuario. Para ajustar los niveles de dureza del agua, consulte la página 6.

Utilice solamente la solución descalcificante Durgo® Swiss Steamer, y siga las instrucciones del fabricante. Puede pedir Durgo® online a través de subzerowolfstore.com.

Configurar el modo Descalcificar:

- 1 Con el horno apagado, pulse y gire el mando hasta Descaler, a continuación, pulse . A continuación aparecerá en la pantalla el mensaje 'Add 0.5 L descaler— and press (Añada 0,5 L de descalcificador y pulse) '.
- 2 Extraiga el tanque de agua y vierta todo el contenido de la solución descalcificante Durgo® Swiss Steamer en el tanque y, a continuación, coloque de nuevo el tanque de agua y pulse .
- 3 Cuando hayan transcurrido 30 minutos aproximadamente, aparecerá en la pantalla el mensaje 'Pour away descaler—Add 1 L water' (Tire el descalcificador y añada 1 litro de agua). Extraiga el tanque, abra el grifo y tire el descalcificador por el desagüe.

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

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

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

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

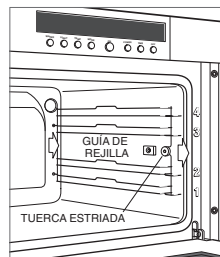


Pasador de la bisagra de la puerta del horno.

Puerta en la posición de "descanso".

EXTRACCIÓN DE LAS GUÍAS DE REJILLA

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



EXTRACCIÓN DE LAS GUÍAS DE REJILLA.

LIMPIEZA

Acero inoxidable	Utilice un limpiador de acero inoxidable no abrasivo y aplíquelo con un paño suave que no deje pelusas. Para que el acero inoxidable adquiera un brillo natural, frote suavemente la superficie con un paño de microfibra empapado en agua y con una gamuza seca para pulir. Siga siempre la dirección del acero inoxidable.
Puerta delantera	Pulverice el limpiacristales en un paño para su limpieza.
Panel de control	Utilice desengrasantes en spray para eliminar las huellas y las manchas de alimentos. Aplique el producto de limpieza sobre un paño antes de limpiar el panel. No aplique los limpiadores directamente sobre el panel de control.
Interior	Para una limpieza general, ponga el modo vapor a 80°C durante 30 minutos. Esto permitirá limpiar la grasa y los restos de la cocción. Apague el horno y limpie el interior con un paño. Utilice un paño húmedo y zumo de limón para limpiar el agua y los puntos azules empañados. No utilice un limpiador de vapor.
Rejillas del horno y guías de la rejilla	Las guías de las rejillas y las rejillas del horno pueden limpiarse en el lavaplatos.
Recipientes de acero inoxidable	Los recipientes perforados y sólidos de acero inoxidable pueden limpiarse en el lavavajillas.
Tanque de agua	Las marcas de agua y el calcio acumulado se pueden limpiar utilizando un descalcificador común. No introduzca el tanque de agua en el lavavajillas.
Sensor de temperatura	No introduzca el sensor de temperatura en el lavavajillas.

Localización y solución de problemas

FUNCIONAMIENTO

El horno no funciona.

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

Problemas con la temperatura del horno.

- Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Wolf llamando al 800-222-7820 si desea obtener recomendaciones específicas.

La iluminación no funciona.

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

El horno comienza a hacer ruido durante su funcionamiento.

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

Es difícil extraer las bandejas del horno.

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

En la pantalla aparece 'Do not remove water tank' (No extraer el tanque de agua).

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

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

- Para descalcificar el horno, consulte la página 12.

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

- Para descalcificar el horno, consulte la página 12. Si el mensaje no desaparece después de haber realizado la descalcificación, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de Wolf certificado.

Servicio

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

Garantía limitada de los productos de Wolf

PRODUCTOS INTERNACIONALES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS

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

GARANTÍA LIMITADA DEL TERCER AL QUINTO AÑO

Durante cinco años después de la fecha de instalación original, Wolf Appliance reparará o sustituirá las siguientes piezas que se compruebe que tengan defectos de material o mano de obra: quemadores de gas (no incluye la apariencia), elementos caloríficos, motores del ventilador (campanas de extracción), tableros de mandos electrónicos, tubos de magnetrón y generadores de inducción. Las piezas se repararán o sustituirán, sin cargo, y el propietario deberá pagar todos los demás costes, incluyendo la 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 de que Wolf Appliance, Inc. especifique lo contrario. El servicio se proporcionará durante el horario laboral normal.



Table des matières

- 3 Mesures de sécurité
- 5 Caractéristiques des fours convection vapeur
- 5 Fonctionnement des fours convection vapeur
- 12 Consignes d'entretien
- 13 Dépistage des pannes
- 13 Garantie Wolf

Entretien par le client

Les référence et numéro de série sont imprimés sur la Carte d'enregistrement du produit ci-jointe. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la page 5. Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Consignez ces renseignements pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

SERVICE APRÈS-VENTE

Référence de modèle

Numéro de série

Date d'installation

Nom du service certifié

Numéro du service certifié

Revendeur agréé

Numéro du revendeur

Remarque importante

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

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

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

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

MESURES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

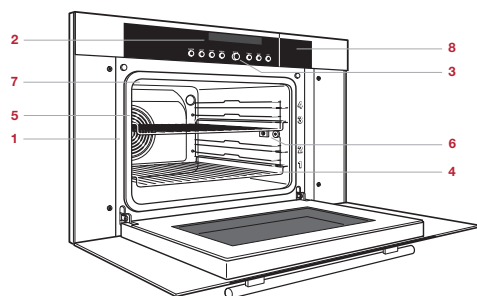
Les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Gardez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises, à condition qu'ils soient étroitement surveillés et qu'ils aient reçu des consignes concernant l'usage sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques. Ne laissez pas jouer les enfants avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être assurés par les enfants sans surveillance étroite.
- N'utilisez que la sonde à cœur recommandée pour ce four.
- Débranchez le four lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de retirer ou d'ajouter des pièces.
- N'utilisez pas de détergents durs abrasifs ou de grattoirs en métal acéré pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils pourraient rayer la surface et entraîner éventuellement l'éclatement du verre.
- Ne faites pas fonctionner un appareil ménager dont le cordon électrique ou la prise est endommagé, ou après le mauvais fonctionnement ou l'endommagement de l'appareil. Amenez l'appareil au service d'entretien le plus proche pour qu'il puisse y être examiné, réparé ou réglé.
- L'utilisation de pièces accessoires n'est pas recommandée par le fabricant de l'appareil et peut entraîner des blessures.
- N'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ni dans un four chaud.
- Faites très attention en déplaçant un appareil ménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Branchez toujours la prise sur l'appareil en premier avant de brancher le cordon à une prise électrique. Pour déconnecter, placez toutes les commandes sur « off » avant de débrancher la prise électrique.
- N'utilisez pas l'appareil pour toute autre fonction que celle pour laquelle il est prévu.
- Conservez ces consignes.

Caractéristiques du four convection vapeur

CARACTÉRISTIQUE	
1	Plaque des caractéristiques du produit
2	Afficheur et panneau de commande
3	Bouton de commande
4	Grilles du four réglables
5	Ventilateur de convection
6	Prise de la sonde à cœur
7	Éclairage halogène
8	Porte d'accès au réservoir d'eau



Four convection vapeur (modèle ICBCSO30TM figuré).

Pour vous lancer

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

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

Panneau de commande

Le panneau de commande et son affichage sont simples et faciles d'utilisation. Le bouton de commande (↵) et les boutons servent à régler les modes de cuisson et à accéder à toutes les caractéristiques de votre four convection vapeur pour obtenir des résultats exceptionnels.

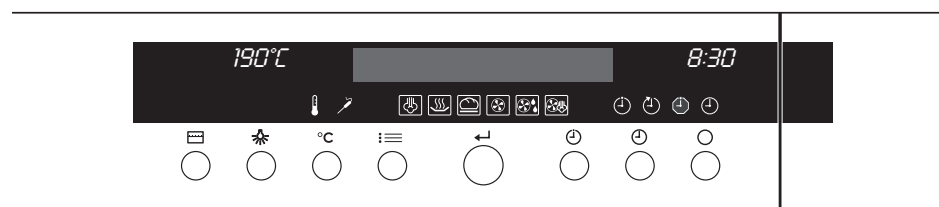
Le bouton de commande seul et combiné aux autres boutons permet d'effectuer les sélections. Toutes les sélections sont confirmées en appuyant sur ↵.

INDICATEURS D'AFFICHAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

	La température du four est réglée.
	La sonde à cœur est en service.
	Le mode vapeur est activé.
	Le mode réchauffage est activé.
	Le mode cuisson vapeur automatique est activé.
	Le mode convection est activé.
	Le mode convection humide est activé.
	Le mode convection vapeur est activé.
	La minuterie est en marche.
	Le temps de cuisson est activé.
	L'heure d'arrêt est activée.
	L'horloge est réglée.

BOUTON DE COMMANDE ET BOUTONS



	Eau
	Éclairage
°C	Température
	Mode
↵	OK
	Minuterie
	Horloge
○	Off (désactivé)







Panneau de commande.

Options utilisateur

Les options utilisateur permettent à l'utilisateur de choisir ses préférences pour la langue, la sécurité enfant, l'affichage de l'horloge, le signal acoustique, l'éclairage, la dureté de l'eau, l'unité de température, le contraste, le format de l'horloge, les réglages en usine et le contrôle de la porte d'accès à l'eau.



Le panneau de commandes peut être verrouillé par l'utilisateur. Pour utiliser le four en désactivant temporairement le verrou, maintenez appuyé , puis appuyez sur . Le verrou sera automatiquement réactivé 10 minutes après que le four ait été éteint.

Réglage des options utilisateur :



- 1 Lorsque le four est éteint, appuyez sur  puis tournez le bouton sur USER SETTINGS (OPTIONS UTILISATEUR), puis appuyez sur .
- 2 Tournez le bouton de commande pour faire défiler les options, puis appuyez sur .
- 3 Suivez les consignes affichées puis appuyez sur .



Fonctionnement du four

CHOIX DU MODE DE CUSSION

- 1 Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le mode de cuisson souhaité soit affiché, puis appuyez sur .


CHOIX DE LA TEMPÉRATURE

- 1 Appuyez sur .
- 2 Tournez le bouton de commande pour obtenir la température souhaitée, puis appuyez sur .

Pour régler la température pendant la cuisson, appuyez sur  et tournez le bouton à la température souhaitée, puis appuyez sur .


RÉSERVOIR D'EAU

Le réservoir d'eau contient suffisamment d'eau pour assurer 1 heure et demi de vapeur en continu, ce qui suffit généralement pour 4 à 5 séances de cuisson. Utilisez de l'eau fraîche du robinet. N'utilisez pas de l'eau déminéralisée, filtrée ou distillée.

Appuyez toujours sur  pour ouvrir la porte d'accès au réservoir d'eau. Toute tentative manuelle d'accès au réservoir d'eau endommagera l'appareil.

Lorsque le four est éteint, l'eau est pompée dans le réservoir une fois la température de l'eau inférieure à 80°C. Si le réservoir doit être rempli pendant la cuisson, limitez la quantité d'eau à moins de deux tasses pour éviter tout débordement lorsque l'eau est pompée dans le réservoir.

Pour remplir le réservoir d'eau :

- 1 Appuyez sur .
- 2 Retirez le réservoir et remplissez-le d'eau.
- 3 Réinstallez le réservoir et fermez la porte manuellement.


AVANT UTILISATION

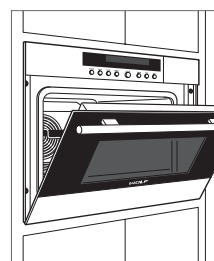
Utilisez la bande de test pour établir la dureté de l'eau. Par défaut le four est réglé pour une eau dure. Reportez-vous aux options utilisateur en page 6 pour régler la dureté.

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

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

APRÈS CHAQUE UTILISATION

- 1 Appuyez sur . Pour les modes qui utilisent la vapeur, ne retirez pas le réservoir d'eau tant que le message « WATER IS BEING PUMPED OFF » (EAU EN COURS DE POMPAGE) est affiché.
- 2 Ouvrez la porte en position « repos » et laissez refroidir. Lorsque refroidi, séchez l'intérieur avant de fermer la porte. Reportez-vous à l'illustration ci-après.






Position « repos » de la porte du four.

HORLOGE

Il est important que l'horloge soit réglée à l'heure correcte si vous désirez utiliser la fonction Durée de cuisson. L'horloge doit être réglée de nouveau après une coupure de courant.

Réglage de l'horloge :





- 1 À four éteint, appuyez sur .
- 2 Tournez le bouton de commande pour régler l'heure, puis appuyez sur .
- 3 Tournez le bouton de commande pour régler les minutes, puis appuyez sur .

MINUTERIE

La minuterie peut être programmée pour une durée maximale de 9 heures 59 minutes. Une fois que vous avez réglé la minuterie, le compte à rebours est affiché. La minuterie est indépendante du four. Le réglage de la minuterie n'a aucun effet sur la durée de cuisson et l'heure définie pour l'arrêt de la cuisson.

Réglage de la minuterie :

- 1 Appuyez sur .
- 2 Tournez le bouton de commande pour régler la durée, puis appuyez sur .

Pour réinitialiser la minuterie, appuyez sur  et tournez le bouton à la durée souhaitée puis appuyez sur . Pour annuler, appuyez sur  à deux reprises, puis appuyez sur .



Fonctionnement du four



TEMPS DE CUISSON

La fonction temps de cuisson éteint automatiquement le four à l'heure programmée. Le four commence à chauffer immédiatement puis s'éteint à l'heure d'arrêt souhaitée.

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

Réglage des commandes :

- 1 Sélectionnez le mode de cuisson et la température souhaitée.
- 2 Appuyez sur .
- 3 Tournez le bouton de commande pour sélectionner le temps de cuisson souhaité, puis appuyez sur .





Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur  et tournez le bouton à la durée souhaitée puis appuyez sur .



MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE

La fonction de mise en marche différée allume et éteint automatiquement le four aux heures programmées. Le four reste en veille jusqu'à l'heure de lancement de la cuisson voulue, puis s'éteint à l'heure d'arrêt voulue. L'horloge doit être réglée à l'heure correcte pour que la mise en marche différée fonctionne correctement.


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

Réglage des commandes :



- 1 Sélectionnez le mode de cuisson et la température souhaitée.
- 2 Appuyez sur  et tournez le bouton de commande pour sélectionner le temps de cuisson souhaité (ne pas appuyer sur ).
- 3 Appuyez sur  et tournez le bouton de commande pour sélectionner l'heure d'arrêt souhaitée puis appuyez sur .



Pour régler l'heure d'arrêt, appuyez sur  à deux reprises et tournez le bouton à l'heure souhaitée puis appuyez sur .

SONDE À CŒUR

La sonde à cœur mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Elle peut être utilisée pour tous les modes de cuisson, sauf Gourmet. Lorsque la sonde à cœur est en service, appuyez sur  pour alterner entre l'affichage de la température réelle de la sonde et la température réglée pour la sonde.

Réglage des commandes :

- 1 Sélectionnez le mode de cuisson et la température souhaitée.
- 2 Placez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment en cours de cuisson, puis insérez la sonde dans la prise. Reportez-vous à l'illustration ci-après.
- 3 Appuyez sur  à deux reprises et tournez le bouton de commande pour sélectionner la cuisson souhaitée, puis appuyez sur .

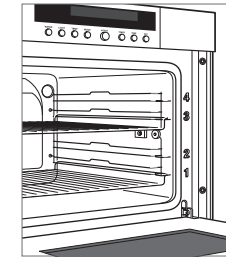
La température de la sonde s'affichera lorsqu'elle est supérieure à 30°C. Pour régler la température de la sonde, appuyez sur  et tournez le bouton à la température souhaitée, puis appuyez sur .

⚠ MISE EN GARDE

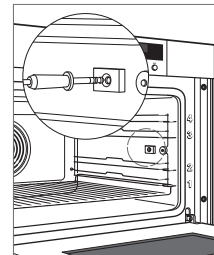
La sonde et la prise de la sonde seront très chaudes. À manipuler avec précaution.

POSITIONS DES GRILLES DU FOUR

Les grilles du four peuvent être placées dans l'une des quatre positions indiquées sur la face avant droite du four convection vapeur. Positionnez les grilles du four de sorte que la barre horizontale se trouve au fond du four. N'utilisez pas le bac en acier inoxydable à l'envers. Reportez-vous à l'illustration ci-après. Les recettes dans le mode Recettes indiquent la position de la grille pour obtenir les meilleurs résultats.










Position de la grille.



Prise de la sonde.

Modes de cuisson




MODE	VOYANT	PLAGE DE TEMPÉRATURES	SONDE	USAGES
Vapeur		30 – 100°C	•	Utilisez le mode Vapeur pour les aliments que vous réchaufferiez dans une casserole et pour tous les aliments qui demandent une manipulation délicate tels que poissons et fruits de mer, légumes et riz.
Réchauffage		100 – 150°C	•	Le mode de réchauffage utilise la vapeur et l'air chaud pour réhydrater les aliments en douceur. Utilisez ce mode pour réchauffer les aliments que vous auriez réchauffé au four, sur la cuisinière ou au four à micro-ondes.
Cuisson vapeur automatique		100 – 230°C	•	En chauffant d'abord à la vapeur puis en utilisant la chaleur de convection pour terminer la cuisson, les produits de boulangerie et les pâtisseries présentent un cœur tendre et un extérieur luisant, sans avoir besoin d'une dorure à l'œuf. Utilisez ce mode pour les pains, brioches, gâteaux et pâtisseries, qu'ils soient frais, pré-cuits ou surgelés. Ne pas préchauffer.
Convection		30 – 230°C	•	Le ventilateur de convection distribue la chaleur uniformément pour des résultats et un doré homogènes. Les températures de cuisson peuvent être inférieures de 25° et les temps de cuisson peuvent être 25% plus rapides que les fours traditionnels, ce qui permet une économie de temps et d'énergie. Utilisez le mode convection pour une variété d'aliments, y compris les muffins, les biscuits et les rôtis.
Convection humide		30 – 230°C	•	En mode convection humide, la ventilation du four est hermétique de sorte que l'humidité produite pendant la cuisson reste dans le four. Utilisez ce mode pour les gâteaux, les plats cuisinés, les plats à base de céréales, les lasagnes et les viandes.
Convection vapeur		30 – 230°C	•	La vapeur transfère l'énergie aux aliments plus efficacement que l'air chaud, ce qui accélère le temps de cuisson. Les aliments retiennent leur propre vapeur d'eau. Utilisez le mode convection vapeur pour cuire les aliments qui sont tendres à l'intérieur et rôtis ou croustillants à l'extérieur. Appuyez sur  pour activer ou désactiver la vapeur.
Gourmet	–	–		Utilisez ce mode pour préparer des aliments spécifiques (voir en page 8) ; frais, réfrigérés ou congelés. Sélectionnez l'aliment et la cuisson souhaités et le capteur règle la durée, la température et l'humidité de sorte que les consignes de cuisson ne sont pas nécessaires. Les températures et les intervalles pré-réglés dépendent des aliments et de la cuisson souhaitée.
Rôti à cuisson lente		30 – 150°C	•	Utilisez ce mode pour que les viandes restent tendres grâce à une rôtisserie à cuisson lente. Insérez la sonde à cœur dans la viande préparée, sélectionnez le mode Rôti à cuisson lente et la durée de la cuisson et retrouvez un repas cuit à perfection.
Recettes		30 – 230°C	•	Utilisez ce mode pour préparer des repas complets de l'entrée au plat principal et au dessert (reportez-vous à la page 9). Sélectionnez les aliments, le nombre de portions et le degré de doré. Le capteur s'occupe du reste. Le mode Recettes est idéal pour des repas rapides ou pour préparer des aliments variés pour une soirée.
Mes recettes		30 – 230°C	•	Utilisez le mode Mes recettes pour conserver les instructions pour dix de vos recettes préférées et remplacez et modifiez-les quand vous voulez.
Conserver au chaud		80°C	•	Le mode Conserver au chaud combine la chaleur de convection et de vapeur pour garder les aliments au chaud jusqu'à l'heure du repas.
Purifier		30 – 230°C		Le mode Purifier utilise la vapeur pour nettoyer les biberons et les bords de conserve. Il s'agit d'une méthode plus rapide et plus sûre que les méthodes conventionnelles.

GOURMET

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






ALIMENT	CODE
Entrées fraîches	A1
Entrées surgelées	A2
Plat cuisiné	A3
Soufflé	A4
Pommes de terre en robe de chambre	A5
Produits à base de pommes de terre surgelées	A6
Viande à braiser	A7
Pizza fraîche	A8
Pizza surgelée	A9
Flan	A10
Pain	A11
Pâtisseries à la levure avec garniture	A12
Gâteau	A13
Tourte	A14



Option Gourmet :

- Appuyez sur  à deux reprises et tournez le bouton de commande pour sélectionner l'aliment souhaité, puis appuyez sur .
- Suivez les consignes affichées puis appuyez sur .

RÔTI CUISSON LENTE

Option Rôti cuisson lente :

- Appuyez sur  et tournez le bouton de commande pour sélectionner rôti cuisson lente, puis appuyez sur .
- Tournez le bouton de commande pour sélectionner l'aliment souhaité et la cuisson souhaitée, puis appuyez sur .
- La température prédéterminée de la sonde s'affichera. Pour régler la température de la sonde, appuyez sur  et tournez le bouton à la température souhaitée, puis appuyez sur .

La durée de cuisson lente du rôti peut être réglée entre 2,5 et 4,5 heures. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur  et tournez le bouton à la durée souhaitée puis appuyez sur .

Modes de cuisson

MODE RECETTES

Utilisez le mode Recettes pour préparer des repas complets de l'entrée au plat principal et au dessert. Reportez-vous au tableau ci-dessous et aux recettes aux pages 9 à 11.

ALIMENT	CODE
Entrées	R1
Poisson en croûte	R2
Rouleaux de poisson	R3
Bœuf Stroganoff	R4
Bœuf braisé	R5
Filet de porc en croûte	R6
Gratin de pâtes	R7
Gratin d'aubergine	R8
Flan	R9
Poires au vin rouge	R10
Petits pains	R11
Muffins	R12
Gâteau	R13
Focaccia	R14

Option Recettes :

- Appuyez sur et tournez le bouton de commande pour sélectionner Recettes, puis appuyez sur .
- Tournez le bouton de commande pour sélectionner la recette souhaitée, puis appuyez sur .
- Suivez les consignes affichées puis appuyez sur .

MODE MES RECETTES

Utilisez le mode Mes recettes pour conserver dix de vos recettes préférées. Si la recette utilise la sonde à cœur, insérez la sonde dans la prise de sonde avant de choisir les options.

Option Mes recettes :

- Appuyez sur et tournez le bouton de commande pour sélectionner Mes recettes, puis appuyez sur .
- Tournez le bouton de commande pour sélectionner le numéro de recette souhaité, puis appuyez sur .
- Sélectionnez le mode, la température, la durée et la température de la sonde (le cas échéant), puis appuyez sur .
- Appuyez sur pour enregistrer la recette.

Pour supprimer une recette enregistrée, appuyez sur et tournez le bouton de commande à Mes recettes, puis appuyez sur . Tournez le bouton de commande pour sélectionner la recette souhaitée, puis appuyez sur . Tournez le bouton de commande jusqu'à ce que Supprimer soit affiché, puis appuyez sur .

MODE CONSERVER AU CHAUD

Option Conserver au chaud :

- Appuyez sur et tournez le bouton de commande à Conserver au chaud, puis appuyez sur .

MODE PURIFIER

Option Purifier :

- Appuyez sur et tournez le bouton de commande pour sélectionner Purifier, puis appuyez sur .
- Tournez le bouton de commande pour sélectionner l'option souhaitée, puis appuyez sur .

Recettes

R1 ENTRÉES

Temps de cuisson—20 minutes
 500g de pâte feuilletée
 30 ml d'huile d'olive
 60 g d'origan frais, haché
 45 g de thym frais, haché
 115 g de Parmesan, râpé

Dépliez une feuille de pâte feuilletée sur la planche à découper. Enduisez d'huile d'olive. Saupoudrez d'origan, de thym et de fromage. Dépliez une seconde feuille de pâte feuilletée et posez-la soigneusement sur la première.

Appuyez légèrement. À l'aide d'une roue à découper, coupez la pâte en bandes de 13 mm de largeur. Faites de chaque bande une torsade serrée en maintenant la garniture à l'intérieur. Recouvrez un plat de papier parchemin et posez les bandes sur celui-ci, à environ 25 mm les unes des autres. Laissez reposer la pâte pendant 15 minutes avant de placer dans le four. Glissez le plat sur la grille en position 1. Fermez la porte du four. Réglez le four à **recettes R1**. Appuyez sur . Lorsque la sonnette retentit, retirez le plat du four. Découpez chaque bande en trois. Servez immédiatement.

42 parts.

Si vous avez plus d'un plat, utilisez 2 grilles en position 1 et 3. Le temps de cuisson reste identique.

R2 POISSON EN CROÛTE

Temps de cuisson—25 minutes
 1 petite courgette
 1 poivron rouge
 1/2 – 250 g de pâte feuilletée
 60 g de persil, haché
 Gros sel et poivre frais moulu
 4 filets de 60 g de poisson coupés en portions de 76 x 51 mm

Découpez le poivron en quatre. Retirez les graines et découpez chaque morceau en quatre lamelles de 6 mm. Mettez de côté. Coupez les extrémités de la courgette et découpez en tranches de 6 mm. Mettez de côté.

Recouvrez un plat de papier parchemin. Dépliez et posez la pâte feuilletée sur la planche à découper. Coupez la pâte en quatre carrés égaux. Placez une tranche de courgette et quatre lamelles de poivron rouge sur chaque carré, en les plaçant en diagonale. Saupoudrez de persil. Assaisonnez de sel et de poivre. Placez un filet sur chaque empilement de légumes et assaisonnez de nouveau de sel et de poivre. Refermez la pâte sur le poisson en appuyant légèrement. Placez soigneusement les paquets de pâte feuilletée sur le papier parchemin. Glissez le plat sur la grille en position 1. Fermez la porte du four. Réglez le four à **recettes R2**. Appuyez sur . Lorsque la sonnette retentit, retirez le plat du four. Servez immédiatement.

4 parts.

ROULEAUX DE POISSON

Temps de cuisson—10 minutes
 8 filets de poisson tel que sole, limande ou turbot
 gros sel et poivre frais moulu
 30 g de pignons, rôtis
 95 g de roquette

Placez le poisson sur la planche à découper. Assaisonnez les deux côtés de sel et de poivre. Parsemez environ 7 g de pignons et 9 g de roquette sur chaque filet. Roulez les filets en partant de l'extrémité la plus fine. Maintenez le rouleau obtenu avec un cure-dent. Huilez un récipient perforé et placez les paquets de poisson sur celui-ci. Glissez le plat sur la grille en position 2. Fermez la porte du four. Réglez le four à **recettes R3**. Appuyez sur . Lorsque la sonnette retentit, sortez le poisson du four et servez immédiatement.

4 à 6 parts.

Recettes

R4 BŒUF STROGONOFF

Temps de cuisson—47 minutes

800 g de palette de bœuf découpée en 6 lamelles de 13 mm
10 g de gros sel
5 g de poivre frais moulu
15 g de granules de bouillon de bœuf
1 poivron jaune découpé en lamelles de 6 mm
1 poivron rouge découpé en lamelles de 6 mm
225 g de champignons découpés en tranches de 6 mm
2 petits oignons jaunes, finement coupés
2 paquets de 30 g de préparation sèche pour sauce
15 g de fécule de maïs
10 g de paprika
350 ml de crème épaisse
60 ml de purée de tomate
Pâtes aux œufs cuites, en option

Assaisonnez la viande de sel et de poivre. Placez le bœuf dans un plat de cuisson 23,5 x 33,5 cm. Incorporez-y le bouillon, les poivrons, les champignons et les oignons.

Placez la grille en position 2. Placez le plat sur la grille. Fermez la porte du four. Réglez le four à **Recette R4** pour six personnes. Appuyez sur **←**. Lorsque la sonnette retentit, sortez le plat du four et versez soigneusement le liquide dans un verre doseur de 500 ml et mettez de côté. Remettez le plat au four et appuyez sur **←** pour continuer la cuisson.

Pour la sauce : Dans une casserole, fouettez la préparation pour sauce, la fécule de maïs et le paprika. Ajoutez la crème et la purée de tomate. Ajoutez 410 ml du jus mis de côté au fouet, en ajoutant de l'eau si nécessaire pour obtenir 410 ml. Placez sur la cuisinière Wolf à feu moyen. Faites bouillir pour épaissir tout en remuant constamment.

Lorsque la sonnette du four retentit, sortez le plat du four et incorporez la sauce. Servez seul ou sur des pâtes aux œufs.

5 à 6 parts.

R5 BŒUF BRAISÉ

Temps de cuisson—2 heures

1,1 kg de palette de bœuf en 3 morceaux
2 carottes épluchées et coupées en quatre
1/2 petit céleri rave épluché et coupé en quatre
2 petits oignons jaunes coupés en quatre
1 feuille de laurier
2 clous de girofle
8 grains de poivre
940 ml de bouillon de légumes

Placez le bœuf, les légumes et les épices dans un plat de 4 litres. Versez le bouillon de légumes sur le tout.

Placez la grille en position 2. Placez le plat sur la grille. Fermez la porte du four. Réglez le four à **recettes R5**. Appuyez sur **←**. Lorsque la sonnette retentit, sortez le plat du four et servez chaud.

5 à 6 parts.

R6 FILET DE PORC EN CROÛTE

Temps de cuisson—30 minutes

250 g de pâte feuilletée
30 ml de moutarde
460 g de filet de porc
Gros sel et poivre frais moulu

Dépliez la pâte feuilletée sur la planche à découper et coupez en deux. Étalez 15 ml de moutarde sur chaque feuille de pâte feuilletée. Coupez le porc en deux dans le sens de la longueur. Assaisonnez de sel et de poivre. Placez un morceau de porc au milieu de chaque feuille de pâte en laissant 25 mm à chaque extrémité. Repliez les extrémités de la pâte sur le porc et refermez les côtés autour de la viande en positionnant la ligne de jonction de la pâte sous la viande. Recouvrez un plat de papier parchemin. Placez soigneusement les paquets de pâte feuilletée sur le papier parchemin. Glissez le plat sur la grille en position 2. Fermez la porte du four. Réglez le four à **recettes R6**. Appuyez sur **←**. Lorsque la sonnette retentit, retirez le plat du four. Retirez les paquets du plat avec une spatule. Servez immédiatement.

4 à 6 parts.

R7 GRATIN DE PÂTES

Temps de cuisson—30 minutes

690 g de pâtes crues (coquilles ou macaroni)
2 petits oignons jaunés découpés en rondelles de 13 mm d'épaisseur
230 g de champignons, en tranches
85 g de tranches de jambon sec de 13 mm d'épaisseur
230 g de persil à feuilles plates
140 g de Parmesan râpé et partagé
470 ml de bouillon de légumes
235 ml de crème épaisse
Gros sel et poivre frais moulu
Pincée de noix de muscade

Combinez les pâtes, les oignons, les champignons, le jambon, le persil et la moitié du fromage dans un plat de 4 litres huilé. Mélangez le bouillon, la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade. Versez sur les pâtes. Saupoudrez le reste du fromage sur le mélange. Placez la grille en position 1. Placez le plat de cuisson non couvert sur la grille. Fermez la porte du four. Réglez le four à **recettes R7**. Appuyez sur **←**. Lorsque la sonnette retentit, retirez le plat du four. Couvrez. Laissez reposer le plat pendant 15 minutes. Servez chaud.

6 parts.

R8 GRATIN D'AUBERGINE

Temps de cuisson—environ 30 minutes

1 boîte de tomates de 395g
1 gousse d'ail
15 g origan frais, haché (ou 5 g sec)
15 g thym frais, haché (ou 5 g sec)
15 ml huile d'olive
Gros sel et poivre frais moulu
2 aubergines moyennes
230 g de fromage italien râpé

Placez les tomates dans un bol de 3 litres. Écrasez à la fourchette ou au pilon. Incorporez l'ail, les herbes et l'huile d'olive. Assaisonnez de sel et de poivre. Étalez 115 ml de sauce tomate dans le fond d'un plat huilé de 2,5 litres. Coupez le haut de chaque aubergine et découpez en tranches de 13 mm. Répartissez les tranches sur les tomates dans le plat. Étalez le reste du mélange de tomate sur les tranches d'aubergine. Saupoudrez de fromage. Placez la grille en position 2. Placez le plat sur la grille. Fermez la porte du four. Réglez le four à **recettes R8**. Appuyez sur **←**. Lorsque la sonnette retentit, sortez le plat du four et servez immédiatement.

4 à 6 parts.

R9 FLAN

Temps de cuisson—environ 25 minutes

115 g de sucre, partagé
115 ml de jus d'orange
500 ml de crème épaisse ou de demi-crème
1 gousse de vanille, coupée en deux dans le sens de la longueur
3 œufs, battus

Pour la sauce : Placez 60 g de sucre dans une casserole de 1,5 litre sur la cuisinière Wolf à feu moyen. Faites chauffer pendant 3 minutes ou jusqu'à ce que le sucre devienne roux. Versez progressivement le jus d'orange dans la casserole et laissez réduire de moitié. Retirez et versez en parts égales dans quatre ramequins de 177 ml. Mettez de côté.

Placez la crème, le reste du sucre et la gousse de vanille dans une casserole de 2 litres à feu moyen. Faites frémir en remuant constamment. Fouettez les œufs dans un bol de 2 litres. Versez lentement la crème dans les œufs, un petit peu à la fois, en fouettant après chaque ajout. Faites passer le mélange dans une passoire fine et répartissez dans les ramequins sur la sauce à l'orange. Placez les ramequins sur un plat perforé. Glissez soigneusement sur la grille en position 1. Fermez la porte du four. Réglez le four à **recettes R9**. Appuyez sur **←**. Lorsque la sonnette retentit, retirez le plat du four. Laissez complètement refroidir. Mettez au frais pendant au moins deux heures. Pour servir, passez la lame d'un couteau le long des bords de chaque ramequin. Retournez les flans sur une assiette et versez la sauce qui reste dans le ramequin par-dessus.

4 parts.

R10 POIRES AU VIN ROUGE

Temps de cuisson—environ 15 minutes

235 ml de vin rouge
60 g de sucre
Graines d'une gousse de vanille
5 ou 6 poires, coupées en deux, épépinées

Dans un plat de cuisson de 23,5 x 33,5 cm, combinez le vin rouge, le sucre et les graines de vanille. Placez les poires côté coupé vers le bas dans le mélange de vin. Placez la grille en position 2. Placez le plat dans le four froid sur la grille. Fermez la porte du four. Réglez le four à **recettes R10**. Appuyez sur **←**. Lorsque la sonnette retentit, retirez le plat du four. Laissez refroidir légèrement avant de servir chaud.

10 à 12 parts.

Recettes

R11 PETITS PAINS

Temps de cuisson—environ 33 minutes

740 g de farine
30 g de sucre
1 sachet de 7 g de levure sèche
5 g de sel
230 ml de lait très chaud, 50–55°C
60 g de beurre fondu

30 m de lait
5 g de sucre
15 g de beurre fondu

Dans un bol de mixeur avec crochet pétrisseur placez la farine, le sucre, la levure sèche et le sel. Mélangez les ingrédients à faible vitesse pendant deux minutes. Versez le lait chaud et 60 g de beurre fondu. Continuez de mélanger pendant cinq minutes ou jusqu'à ce que la pâte commence à se former et à se séparer des bords du bol. Retirez le crochet pétrisseur et recouvrez d'un chiffon humide. Laissez lever à température ambiante pendant 1 heure et demie ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume*.

Sur une surface légèrement farinée, divisez la pâte en 12 portions égales. Formez des boules et placez-les dans un plat en verre de 30 x 12 cm. Recouvrez d'un chiffon humide et faites lever pendant environ une heure ou jusqu'à ce le volume ait doublé.

Placez la grille en position 2. Placez le plat sur la grille. Fermez la porte du four. Réglez le four à recettes R11. Appuyez sur . Mélangez le reste du lait, sucre et beurre. Lorsque la sonnette retentit, appliquez le mélange au pinceau sur les petits pains. Appuyez de nouveau sur . Lorsque la sonnette du four retentit de nouveau, retirez les petits pains et refroidissez légèrement avant de servir. Servez chaud.

12 petits pains.

*La pâte peut être placée dans un récipient couvert au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Laissez la pâte se réchauffer à température ambiante avant de former en boules.

Pour vérifier si la pâte a doublé de volume, placez deux doigts dans la pâte à environ 25 mm de profondeur et retirez-les rapidement. Si les marques de doigt restent visibles, la pâte a doublé de volume. Si les marques de doigt disparaissent, laissez lever la pâte davantage.

R12 MUFFINS

Temps de cuisson—environ 35 minutes

Pour les muffins :
460 g de farine
150 g de sucre
10 g de levure chimique
2 g de bicarbonate de soude
2 g de sel
1 g de cannelle
2 œufs
230 ml de babeurre
115 g de beurre fondu
15 g zeste de citron
5 ml de vanille
60 ml de yaourt nature
230 g de myrtilles
Pour le streusel :
115 g de farine
60 g de beurre ramolli
60 g de sucre
60 g de noix hachées
15 g de zeste de citron

Dans un grand bol de mixeur avec le batteur plat à faible vitesse, mélangez la farine, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate, le sel et la cannelle. Dans un deuxième bol, fouettez les œufs, le babeurre, le beurre refroidi, le zeste, la vanille et le yaourt. Ajoutez le mélange des œufs au bol du mixeur et mélangez pendant 20 secondes ou jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. Retirez le bol du mixeur et mélangez les myrtilles dans la pâte. Préparez un moule à muffins. Partagez la pâte en portions égales.

Pour faire le streusel : Placez la farine, le beurre, le sucre, les noix et le zeste de citron dans un petit bol de mixeur. Mélangez avec les mains ou au mélangeur à pâtisserie jusqu'à obtenir des miettes. Répartissez ce mélange à la cuillère sur les muffins.

Placez le moule à muffins sur un plat perforé. Glissez le plat sur la grille en position 1 dans le four froid. Fermez la porte du four. Réglez le four à recettes R12. Appuyez sur . Lorsque la sonnette retentit, retirez le plat du four. Laissez refroidir pendant 5 minutes avant de sortir les muffins de leur moule. Servez chaud ou froid et conservez dans un récipient hermétique.

10 à 12 parts.

R13 GÂTEAU

Temps de cuisson—environ 1 heure

6 œufs, séparés
230 g de sucre
60 ml d'eau
5 ml d'extrait de citron
5 g de zeste de citron
230 g de farine de gâteau
2 g de crème de tartre
2 g de sel
Glaçage ou fruits frais en option

Placez les jaunes d'œufs et le sucre dans un grand bol de mixeur avec un batteur plat à faible vitesse. Battez à vitesse moyenne pendant 2 minutes ou jusqu'à épaississement du mélange. Ajoutez l'eau, l'extrait de citron et le zeste de citron. Battez pour incorporer pendant une minute. Ajoutez la farine et battez à faible vitesse pour incorporer. Mettez de côté.

Dans un deuxième bol de mixeur propre avec fouet, versez les blancs d'œufs. Fouettez à grande vitesse pendant environ 30 secondes jusqu'à ce qu'ils soient mousseux mais pas fermes. Ajoutez la crème de tartre et le sel. Continuez de fouetter les blancs pour obtenir des blancs fermes mais pas secs.

Repliez doucement les blancs d'œufs dans le mélange de jaunes d'œufs. Versez dans un moule à cheminée 24 cm.

Placez la grille en position 1. Fermez la porte du four. Réglez le four à recettes R13. Appuyez sur . Lorsque la sonnette retentit pour indiquer que le préchauffage est terminé, placez le moule au milieu de la grille. Appuyez sur . Lorsque la sonnette retentit pour indiquer la fin de la cuisson, retirez le four. Laissez refroidir pendant 10 minutes avant de retirer le moule. Utilisez une spatule en métal pour décoller le gâteau des bords du moule. Sortez le gâteau et décollez doucement du fond du moule. Glacez ou servez avec des fruits frais.

10 à 12 parts.

R14 FOCACCIA

Temps de cuisson—environ 40 minutes

970 g farine à pain
1 sachet de 7 g de levure sèche
10 g d'assaisonnement à l'italienne
5 g de sucre
5 g de sel
310 ml d'eau chaude, 40–45°C
15 ml d'huile d'olive
Huile d'olive en plus
Gros sel de mer

Dans un bol de mixeur avec crochet pétrisseur, placez la farine, l'assaisonnement, le sucre, la levure sèche et le sel. Mélangez les ingrédients à faible vitesse pendant deux minutes. Versez l'eau et l'huile. Continuez de mélanger pendant cinq minutes ou jusqu'à ce que la pâte commence à se former et à se séparer des bords du bol*. Augmentez la vitesse à vitesse moyenne et pétrissez la pâte pendant 2 à 4 minutes de plus pour former la pâte. Retirez le crochet pétrisseur et recouvrez d'un chiffon humide. Laissez lever à température ambiante pendant deux heures ou jusque ce que la pâte ait doublé de volume**.

Sur une surface légèrement farinée, roulez la pâte en boule aplatie. Placez-la dans un moule à tarte de 20 cm huilé. Étalez la pâte pour remplir le moule à tarte. Recouvrez la pâte d'huile d'olive. Avec les doigts, faites des trous dans toute la pâte à environ 25 mm de profondeur. Recouvrez d'un chiffon sec et laissez lever pendant une heure. Recouvrez de nouveau d'huile d'olive et faites des trous dans la pâte. Saupoudrez la pâte de gros sel.

Placez la grille en position 1. Placez le plat sur la grille. Fermez la porte du four. Réglez le four à recettes R14. Appuyez sur . Lorsque la sonnette retentit, retirez le plat du four. Retirez le pain du moule immédiatement.

1 pain.

*Si la pâte est trop sèche, ajoutez de l'eau, 15 ml à la fois, jusqu'à ce que la pâte soit humidifiée. Si la pâte est trop humide, ajoutez de la farine, 8 g à la fois, jusqu'à ce que la pâte soit plus sèche.

**Pour vérifier si la pâte a doublé de volume, placez deux doigts dans la pâte à environ 25 mm de profondeur et retirez-les rapidement. Si les marques de doigt restent visibles, la pâte a doublé de volume. Si les marques de doigt disparaissent, laissez lever la pâte davantage.





Consignes d'entretien

DÉTARTRAGE

Selon la dureté de l'eau, le four peut devoir être détartré tous les 6 à 18 mois. Lorsque le four doit être détartré, le message « Boiler scaled up—please descale » (Chauffe-eau entartré - veuillez détartrer) s'affichera. Les intervalles entre ces messages sont fonction de la dureté de l'eau précisée dans les options utilisateur. Pour régler la dureté de l'eau reportez-vous à la page 6.

Utilisez uniquement la solution détartrante Durgol® Swiss Steamer et respectez les consignes du fabricant. Durgol® peut être commandé en ligne sur le site subzerowolfstore.com.

Option détartrage :

- 1 Lorsque le four est éteint, appuyez sur  puis tournez le bouton de commande à Détartrage, puis appuyez sur . Le message 'Ajouter 0.5 L de détartrant — et appuyer sur  s'affiche.
- 2 Retirez le réservoir d'eau et versez l'ensemble de la solution Durgol® Swiss Steamer dans le réservoir, puis remettez le réservoir en place et appuyez sur .
- 3 Après environ 30 minutes, le message « Pour away descaler—Add 1 L water » (Retirez le détartrant — Ajoutez 1 L d'eau) s'affiche. Retirez le réservoir, faites couler l'eau du robinet et versez le détartrant dans l'évier.

▲ MISE EN GARDE

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

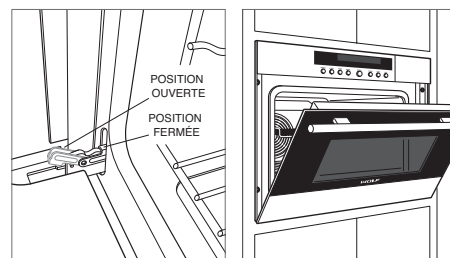
- 4 Remplissez le réservoir d'eau tiède du robinet et remettez en place. Le message « Pour away water—Descaling completed » (Détartrage de l'appareil — 1er cycle de rinçage) s'affiche. Après environ 45 minutes, le message 'Retirez l'eau—Détartrage terminé' s'affiche.
- 5 Selon le degré de saleté de l'eau de rinçage, le four déterminera si des cycles de rinçage supplémentaires sont nécessaires. Suivez les consignes affichées.
- 6 Après la fin des cycles de rinçage, retirez, videz et séchez le réservoir d'eau et essuyez toutes les surfaces en acier inoxydable.

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

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

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

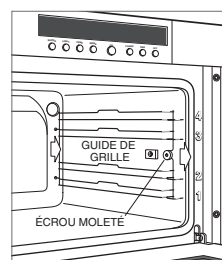
Pour la réinstallation, insérez les charnières de porte dans les ouvertures du cadre. Ouvrez entièrement la porte du four et faites tourner les deux loquets de charnière en position fermée.



Loquet de charnière de la porte du four. Position « repos » de la porte de four.

RETRAIT DU GUIDE DE GRILLE

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



Retrait du guide de grille.

NETTOYAGE

Acier inoxydable	Utilisez un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable que vous appliquerez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. Afin de faire ressortir le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibre humide, puis avec une peau de chamois sèche. Déplacez toujours le chiffon dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
Face avant de la porte	Pulvérisez le produit nettoyant pour vitres sur un chiffon pour nettoyer.
Panneau de commande	Utilisez des produits dégraissants à pulvériser pour enlever les traces de doigts et les taches d'ingrédients. Pulvérisez tout d'abord le produit sur un chiffon avant d'essuyer le panneau. Ne pulvérisez pas directement les produits nettoyants sur le module de commande.
Intérieur	Pour un nettoyage généralisé, mettez le mode Vapeur à 80°C pendant 30 minutes. Cela aura pour effet de décoller les graisses et les débris de cuisson des parois du four. Éteignez le four et essuyez avec un chiffon. Utilisez un chiffon humide et du jus de citron pour essuyer l'eau et les taches. N'utilisez pas de nettoyeur à la vapeur.
Grilles de four et guides de grille	Les grilles et les guides de grille du four peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
Plats en acier inoxydable	Les plats pleins et perforés en acier inoxydable peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
Réservoir d'eau	Les marques de tarte peuvent être retirées avec un détartrant standard. Ne passez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle.
Sonde à cœur	Ne passez pas la sonde à cœur au lave-vaisselle.

Dépistage des pannes

FUNCTIONNEMENT

Le four ne fonctionne pas.

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

Problème avec la température du four.

- Contactez le service à la clientèle Wolf au 800-222-7820 pour des recommandations.

L'éclairage ne fonctionne pas.

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

Le four fait du bruit pendant son fonctionnement.

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

Les plats sont difficiles à retirer.

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

Le message « Do not remove water tank » (Ne pas retirer le réservoir d'eau) s'affiche.

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

Le message « Boiler scaled up, please descale! » (Chauffe-eau entartré, veuillez détartrer) s'affiche.

- Détartrez le four, reportez-vous à la page 12.

Le message « Appliance blocked, descaling necessary » (Appareil bloqué, détartrage requis) s'affiche.

- Détartrez le four, reportez-vous à la page 12. Si le message ne disparaît pas après le détartrage, contactez un prestataire agréé par l'usine Wolf.

Service

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

Garantie limitée des produits Wolf

PRODUITS INTERNATIONAUX
À USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

GARANTIE TOTALE DE DEUX ANS

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

GARANTIE LIMITÉE DE LA TROISIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE

Wolf Appliance s'engage à réparer ou remplacer, pendant cinq ans à compter de la date de l'installation initiale, les pièces suivantes qui présenteraient des défauts causés par des vices de matériau ou de fabrication : brûleurs à gaz (à l'exception de l'aspect), les résistances chauffantes, les moteurs (hottes d'aspiration), les panneaux de commande électroniques, les tubes de magnétron et les générateurs à induction. Les pièces seront réparées ou remplacées gratuitement ; toutefois le propriétaire devra payer tous les autres frais connexes y compris la main d'œuvre. Tous les services offerts par Wolf Appliance dans le cadre de la garantie définie ci-dessus doivent être exécutés par un prestataire agréé par l'usine Wolf, sauf en cas d'exception particulière spécifiée par Wolf Appliance, Inc. Les services seront exécutés pendant les heures normales ouvrées.



Indice

- 3 Precauzioni di sicurezza
- 5 Caratteristiche del forno a convezione/vapore
- 5 Funzionamento del forno a convezione/vapore
- 12 Consigli di manutenzione
- 13 Risoluzione problemi
- 13 Garanzia Wolf

Assistenza clienti

I numeri di serie e di modello sono stampati sulla cedola di registrazione del prodotto. Entrambi i numeri sono riportati anche sulla targhetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 5 per la posizione della targhetta 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. Conservare le seguenti informazioni a titolo di riferimento futuro.

INFORMAZIONI PER IL SERVIZIO DI ASSISTENZA

Numero del modello

Numero di serie

Data di installazione

Nome del centro di assistenza autorizzato

Numero del centro di assistenza autorizzato

Rivenditore autorizzato

Numero del rivenditore

Nota importante

Per garantire l'installazione e il funzionamento sicuri ed efficaci di questo prodotto, prestare attenzione alle seguenti informazioni evidenziate nella guida:

NOTA IMPORTANTE evidenzia informazioni di particolare rilievo.

ATTENZIONE indica una situazione che potrebbe comportare lievi lesioni alle persone o danni al prodotto in caso di mancata osservanza delle istruzioni.

AVVERTENZA indica una situazione di pericolo che potrebbe causare gravi lesioni o la morte in caso di mancata osservanza delle precauzioni.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

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

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

Prima del primo uso, riempire la tanica dell'acqua ed eseguire le operazioni descritte nella sezione "Prima dell'uso".

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

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

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

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

⚠ AVVERTENZA

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

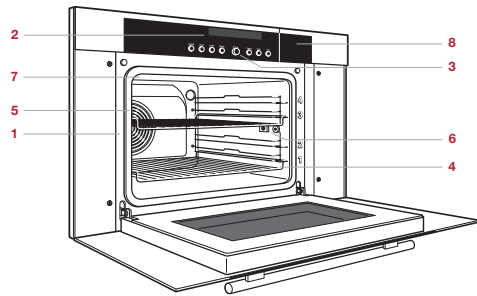
MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e competenza necessaria, a condizione che tali persone abbiano ricevuto supervisione o istruzioni adeguate a un utilizzo sicuro dell'apparecchio e che ne abbiano compreso i potenziali pericoli. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchiatura. Operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza la necessaria supervisione.
- Usare esclusivamente la sonda della temperatura prevista per questo forno.
- Scollegare dalla presa quando non in uso e prima di pulire. Attendere che l'elettrodomestico si raffreddi prima di montare o smontare uno o più dei suoi componenti.
- Non usare detergenti aggressivi e abrasivi o pagliette metalliche per pulire il vetro dello sportello in quanto la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro infrangersi.
- Non utilizzare elettrodomestici con cavo o spinotto danneggiati o dopo aver rilevato un malfunzionamento o un danno qualsiasi dell'elettrodomestico. Portare l'elettrodomestico a un centro di assistenza autorizzato per il controllo, la riparazione o una regolazione.
- Il collegamento di accessori non autorizzati dal produttore dell'elettrodomestico potrebbe causare lesioni.
- Non utilizzare l'elettrodomestico all'aperto.
- Non collocare sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico o in un forno riscaldato.
- Osservare la massima cautela quando si sposta un elettrodomestico che contiene olio o altri liquidi bollenti.
- Inserire sempre per prima la spina del cavo di alimentazione nell'elettrodomestico e quindi nella presa elettrica a muro. Per scollegare, portare tutti i pulsanti in posizione di "spento" e quindi scollegare dalla presa a muro.
- Non utilizzare l'apparecchiatura per finalità diverse da quelle indicate.
- Conservare le presenti istruzioni.

Caratteristiche del forno a convezione/vapore

CARATTERISTICHE

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



Forno a convezione/vapore (modello illustrato ICBCSO30TM).

Introduzione

Sarete sicuramente ansiosi di iniziare a cucinare, ma prima di farlo è importante dedicare qualche minuto alla lettura della presente guida all'uso e alla manutenzione. Sia nel caso di un cuoco occasionale o di uno chef professionista, è essenziale acquisire dimestichezza con le procedure di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli di manutenzione del forno a convezione/vapore.

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

Pannello di controllo

Il pannello di controllo e il relativo display sono stati realizzati per la massima facilità d'uso. La manopola di conferma (←) e i pulsanti vanno utilizzati per impostare la modalità di cottura e accedere alle funzioni del forno a convezione/vapore ottenendo risultati ottimali.

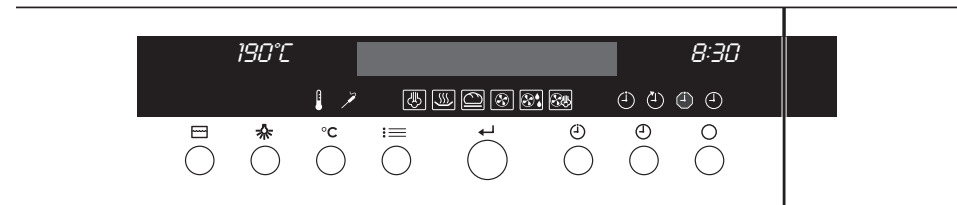
La manopola viene utilizzata da sola o insieme ai pulsanti per eseguire le selezioni necessarie. Ogni selezione eseguita va confermata premendo ←.

INDICATORI DEL DISPLAY DEL PANNELLO DI CONTROLLO

	La temperatura del forno è stata impostata.
	La sonda della temperatura è in uso.
	La modalità vapore è stata attivata.
	La modalità riscaldamento è stata attivata.
	La modalità di cottura automatica a vapore è stata attivata.
	La modalità convezione è stata attivata.
	La modalità di cottura con calore umido per convezione è stata attivata.
	La modalità di cottura a vapore per convezione è stata attivata.
	Il timer è stato impostato.
	Il tempo operativo è stato attivato.
	Il tempo di spegnimento stato attivato.
	L'orologio è stato impostato.

MANOPOLA E PULSANTI DEL PANNELLO DI CONTROLLO



	Acqua
	Luce
°C	Temperatura
	Modalità
←	OK
	Timer
	Ora
○	Off (spento)







Pannello di controllo.

Impostazioni dell'utente

Le impostazioni dell'utente consentono all'utente di selezionare lingua, blocco protettivo per i bambini, visualizzazione dei tempi di cottura, segnale acustico, illuminazione, durezza dell'acqua, unità di misura della temperatura, contrasto, formato dell'ora, impostazioni di fabbrica e controllo dello sportello dell'acqua.



L'uso del pannello di controllo può essere bloccato dall'utente. Per utilizzare un forno che è stato provvisoriamente disattivato, premere e tenere premuto , quindi premere . Il pannello di controllo verrà automaticamente bloccato, per impedirne l'uso, 10 minuti dopo aver spento il forno.

Per selezionare le impostazioni dell'utente:



- 1 Con il forno spento, premere  e ruotare la manopola portandola su USER SETTINGS (IMPOSTAZIONI UTENTE), quindi premere .
- 2 Ruotare la manopola per scorrere le opzioni disponibili, quindi premere .
- 3 Seguire le istruzioni visualizzate, quindi premere .



Funzionamento del forno

SELEZIONE DELLA MODALITÀ DI COTTURA

- 1 Premere  molteplici volte fino a quando la modalità di cottura desiderata non viene visualizzata, quindi premere .


SELEZIONE DELLA TEMPERATURA

- 1 Premere .
- 2 Ruotare la manopola portandola alla temperatura desiderata, quindi premere .

Per regolare la temperatura durante la cottura, premere  e ruotare la manopola portandola alla temperatura desiderata, quindi premere .


TANICA DELL'ACQUA

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

Premere sempre  per aprire lo sportello della tanica dell'acqua. Il tentativo di accedere manualmente alla tanica dell'acqua potrebbe causare danni.

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

Per riempire la tanica dell'acqua:

- 1 Premere .
- 2 Rimuovere e riempire la tanica dell'acqua.
- 3 Reinserrire la tanica dell'acqua nell'apposito vano e chiudere manualmente lo sportello.


PRIMA DELL'USO

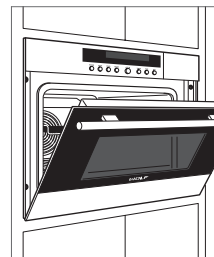
Utilizzare la striscia di prova della durezza dell'acqua. Il forno è impostato, per predefinito, sull'uso di acqua dura. Consultare la sezione Impostazioni dell'utente a pagina 6 per definire la durezza dell'acqua.

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

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

DOPO OGNI USO

- 1 Premere . Per le modalità che utilizzano vapore, non rimuovere la tanica dell'acqua fino a quando il messaggio "WATER IS BEING PUMPED OFF" (SVUOTAMENTO DELLA TANICA IN CORSO) non è più visualizzato nel display.
- 2 Aprire lo sportello in posizione di apertura intermedia e lasciare che il forno si raffreddi. Una volta raffreddato, asciugare le pareti interne prima di chiudere lo sportello. Fare riferimento alla figura qui di seguito.






Sportello in posizione intermedia.

IMPOSTAZIONE DELL'ORA

È importante impostare correttamente l'ora se si utilizza la funzione di cottura a tempo definito. Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica, è necessario reimpostare l'ora.



Impostazione dell'ora:





- 1 Con il forno spento, premere .
- 2 Ruotare la manopola per impostare l'ora quindi premere .
- 3 Ruotare la manopola per impostare i minuti, quindi premere .

TIMER

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

Impostazione del timer:

- 1 Premere .
- 2 Ruotare la manopola per selezionare la durata di tempo desiderata, quindi premere .

Per reimpostare il timer, premere  e ruotare la manopola portandola alla durata di tempo desiderata, quindi premere . Per cancellare, premere  due volte, quindi premere .



Funzionamento del forno



TEMPO OPERATIVO

La funzione di impostazione del tempo operativo spegne automaticamente il forno a una data ora. Il forno inizia a scaldarsi subito e si spegne all'ora selezionata.

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

Impostazione dei controlli:

- 1 Selezionare la modalità di cottura e la temperatura desiderate.
- 2 Premere .
- 3 Ruotare la manopola per selezionare il tempo operativo, quindi premere .





Per cambiare il tempo operativo, premere  e ruotare la manopola portandola al tempo operativo desiderato, quindi premere .



AVVIO RITARDATO

La funzione di avvio ritardato accende e spegne automaticamente il forno alle ore impostate. Il forno resta in modalità sospensione fino all'ora di avvio impostata e si spegne all'ora desiderata. Per il corretto funzionamento dell'avvio ritardato, l'orologio deve essere impostato sull'ora corretta.


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

Impostazione dei controlli:



- 1 Selezionare la modalità di cottura e la temperatura desiderate.
- 2 Premere  e ruotare la manopola per selezionare il tempo operativo desiderato (non premere .
- 3 Premere  e ruotare la manopola per selezionare l'ora di spegnimento desiderata, quindi premere .



Per cambiare l'ora di spegnimento, premere  due volte e ruotare la manopola portandola sul tempo operativo desiderato, quindi premere .

SONDA DELLA TEMPERATURA

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. Quando la sonda della temperatura è in uso, premere  per alternare tra la temperatura effettiva della sonda, visualizzata nel display, e la temperatura definita per la sonda.

Impostazione dei controlli:

- 1 Selezionare la modalità di cottura e la temperatura desiderate.
- 2 Collocare la sonda nella parte più densa del cibo in corso di cottura e collegare quindi la sonda all'apposita presa. Fare riferimento alla figura qui di seguito.
- 3 Premere  due volte e ruotare la manopola per selezionare il grado di cottura desiderato, quindi premere .

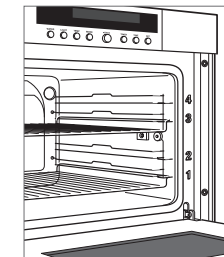
La temperatura della sonda viene visualizzata nel display una volta che supera i 30°C. Per regolare la temperatura della sonda, premere  e portare la manopola alla temperatura desiderata, quindi premere .

⚠ ATTENZIONE

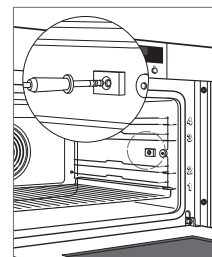
Sonda e relativa presa diventano molto calde. Maneggiare con cura.

POSIZIONE DELLE GRATE DEL FORNO

Le grate del forno possono essere collocate in una qualunque delle quattro posizioni etichettate sul fronte del forno a convezione/vapore. Collocare le grate del forno in modo che la barra orizzontale si trovi sul retro del forno. Non usare la leccarda in acciaio inossidabile capovolta. Fare riferimento alla figura qui di seguito. Le ricette della modalità "Recipes" (Ricette) indicano la posizione ideale della grata per ottenere risultati ottimali.



Posizione della grata.



Presenza della sonda.

Modalità di cottura

MODALITÀ	INDICATORE	INTERVALLO	SONDA	UTILIZZI
Vapore		30 – 100°C	•	Usare la modalità Vapore per gli alimenti che verrebbero altrimenti riscaldati in un tegame e per gli alimenti che vanno maneggiati con delicatezza, quali pesce, crostacei, verdure e riso.
Riscalda		100 – 150°C	•	La modalità Riscalda utilizza vapore e aria calda per reidratare delicatamente gli alimenti. Utilizzare per riscaldare alimenti che si sarebbero altrimenti riscaldati nel forno, su un piano di cottura o in un microwave.
Cottura automatica al vapore		100 – 230°C	•	Riscaldando prima con il vapore e riscaldando quindi a convezione per terminare la cottura, gli alimenti vengono cotti delicatamente all'interno mentre l'esterno acquisisce un aspetto di lucentezza naturale senza dover usare la glassa d'uovo. Utilizzare per il pane, panini al latte, torte e paste sia fresche, pre-cotte o surgelate. Non pre-riscaldare.
Convezione		30 – 230°C	•	La ventola di convezione distribuisce il calore in modo uniforme ottenendo risultati e rosolatura omogenei. La temperatura di cottura può essere inferiore a 25° e i tempi di cottura possono essere del 25% più rapidi rispetto al forno tradizionale con un risparmio di tempo ed energia. Utilizzare la modalità Convezione per una varietà di alimenti, compreso muffin, biscotti e arrosti.
Convezione con umidità		30 – 230°C	•	In modalità Convezione con umidità, la ventilazione del forno viene bloccata in modo che l'umidità prodotta durante la cottura rimanga nel forno. Utilizzare per torte, casseruole, alimenti a base di cereali, lasagne e carne.
Convezione con vapore		30 – 230°C	•	Il vapore trasferisce più efficacemente energia termica agli alimenti rispetto all'aria calda da sola, accorciando quindi i tempi di cottura. Gli alimenti conservano la propria umidità. Utilizzare la modalità Convezione/vapore per cucinare alimenti che devono restare morbidi all'interno e arrostiti o croccanti all'esterno. Premere per attivare o disattivare il vapore.
Gourmet	—	—	—	Utilizzare per la preparazione di piatti speciali (consultare la pagina 8) sia freschi, conservati in frigorifero o surgelati. Selezionare l'alimento e il grado di cottura desiderato e il sensore regolerà il tempo di cottura, la temperatura e il livello di umidità eliminando la necessità di seguire istruzioni per la cottura nel forno. La temperatura e l'intervallo di temperatura da selezionare dipendono dall'alimento da cucinare e dal livello di cottura desiderato.
Slow Roast (Arrostitura lenta)	—	30 – 150°C	•	Utilizzare per mantenere la carne morbida arrostendola lentamente. Inserire la sonda della temperatura nella carne da cuocere, selezionare l'impostazione "Slow Roast" e l'ora di completamento e quando si ritorna a casa, il pasto è pronto.
Recipes (Ricette)	—	30 – 230°C	•	Utilizzare per preparare pasti completi da antipasto primo piatto al dolce (consultare la pagina 9). Selezionare alimenti, numero di porzioni e livello di rosolatura. Il sensore definisce il resto. La modalità "Recipes" è ideale per la preparazione rapida di pasti o di una varietà di piatti per una festa.
My Recipes (Le mie ricette)	—	30 – 230°C	•	Utilizzare la modalità "My recipes" per memorizzare istruzioni di cottura fino a dieci ricette tra quelle preferite e sostituirle o modificarle in qualsiasi momento.
Keep warm (Mantenere caldo)	—	80°C	•	La modalità "Keep warm" utilizza una combinazione di convezione e vapore per tenere gli alimenti caldi fino a quando non si è pronti a servire.
Cleanse (Pulizia)	—	30 – 230°C	—	La modalità "Cleanse" utilizza il vapore per pulire biberon e vasetti di confettura, un sistema più rapido e sicuro rispetto ai metodi di pulizia tradizionali.

GOURMET

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

ALIMENTO	CODICE
Antipasti freschi	A1
Antipasti surgelati	A2
Piatto al forno	A3
Soufflé	A4
Patate al cartoccio	A5
Prodotti surgelati con patate	A6
Carne brasata	A7
Pizza fresca	A8
Pizza surgelata	A9
Crema pasticcera	A10
Pane	A11
Pasticceria con lievito e ripieno	A12
Torta	A13
Crostata	A14

Impostazione della modalità Gourmet:

- 1 Premere due volte e ruotare la manopola per selezionare il grado di cottura desiderato, quindi premere .
- 2 Seguire le istruzioni visualizzate, quindi premere .

ARROSTITURA LENTA

Impostazione della modalità "Slow Roast" (Arrostitura lenta):

- 1 Premere e ruotare la manopola per selezionare la modalità "Slow Roast", quindi premere .
- 2 Ruotare la manopola per selezionare l'alimento e il grado di cottura desiderati (se del caso) e premere quindi .
- 3 La temperatura predefinita della sonda viene visualizzata nel display. Per regolare la temperatura della sonda, premere e ruotare la manopola portandola alla temperatura desiderata, quindi premere .

Il tempo di cottura della modalità "Slow Roast" può essere impostato tra 2 ore e mezzo e 4 ore e mezzo. Per cambiare il tempo di cottura, premere e ruotare la manopola portandola alla durata di cottura desiderata, quindi premere .

Modalità di cottura

MODALITÀ RICETTE

Utilizzare la modalità “Recipes” (Ricette) per preparare interi pasti, dall’antipasto al secondo piatto e al dolce. Consultare l’illustrazione e le ricette riportate alle pagine 9-11.

ALIMENTO	CODICE
Antipasto	R1
Pesce in pasta sfoglia	R2
Rotoli di pesce	R3
Manzo alla Stroganoff	R4
Arrosto di manzo	R5
Lombo di maiale in pasta sfoglia	R6
Pasta al gratin	R7
Melanzane al gratin	R8
Flan	R9
Pere al vino rosso	R10
Panini al latte	R11
Muffin	R12
Torta	R13
Focaccia	R14

Impostazione della modalità “Recipes” (Ricette):

- 1 Premere e ruotare la manopola portandola alla modalità “Recipes”, quindi premere .
- 2 Ruotare la manopola per selezionare la ricetta desiderata, quindi premere .
- 3 Seguire le istruzioni visualizzate, quindi premere .

MODALITÀ LE MIE RICETTE

Utilizzare la modalità “My Recipes” (Le mie ricette) per memorizzare istruzioni di cottura fino a 10 ricette tra le preferite. Se la ricetta utilizza la sonda della temperatura, inserire la sonda nella presa prima di immettere le impostazioni.

Impostazione della modalità “My Recipes” (Le mie ricette):

- 1 Premere e ruotare la manopola portandola alla modalità “My Recipes”, quindi premere .
- 2 Ruotare la manopola per selezionare il numero di ricetta desiderato, quindi premere .
- 3 Selezionare modalità, temperatura, tempo di cottura e temperatura della sonda (se utilizzata) e premere .
- 4 Premere per salvare (Save) la ricetta.

Per cancellare una ricetta salvata, premere e ruotare la manopola portandola alla modalità “My Recipes”, quindi premere . Ruotare la manopola per selezionare la ricetta desiderata, quindi premere . Ruotare la manopola fino a visualizzare “Clear” (Cancella) e quindi premere .

MODALITÀ MANTENERE CALDO

Impostazione della modalità “Keep Warm” (Mantenere caldo):

- 1 Premere e ruotare la manopola portandola alla modalità “Keep Warm”, quindi premere .

MODALITÀ PULIZIA

Impostazione della modalità “Cleanse” (Pulizia)

- 1 Premere e ruotare la manopola portandola alla modalità “Cleanse”, quindi premere .
- 2 Ruotare la manopola per selezionare l’opzione desiderata, quindi premere .

Recipes (Ricette)

R1 ANTIPASTO

Tempo di cottura — 20 minuti

Confezione da 500 g di fogli di pasta sfoglia
30 ml di olio d’oliva
60 g di origano fresco, finemente tritato
45 g di timo fresco, finemente tritato
115 g di parmigiano a striscioline

Stendere un foglio di pasta sfoglia sul tagliere. Spennellare con olio d’oliva. Spargere origano, timo e formaggio sopra l’olio. Stendere il secondo foglio adagiandolo delicatamente sopra le erbe.

Premere leggermente. Con un coltello da pasticceria o pizza, tagliare la pasta sfoglia in strisce di 13 mm. Attorcigliare le strisce accertandosi di tenere il ripieno al loro interno. Stendere un foglio di carta pergamenata sul fondo di una teglia e disporre le strisce sulla pergamenata a una distanza di circa 25 mm una dall’altra. Lasciar riposare la sfoglia per 15 minuti prima di infornare. Mettere la teglia sulla grata del forno in posizione 1. Chiudere lo sportello del forno. Impostare il forno su **Recipes R1 (Ricetta R1)**. Premere . All’emissione del segnale acustico, togliere la teglia dal forno. Tagliare ogni striscia dell’antipasto in tre parti. Servire immediatamente.

Ricetta per 42 porzioni.

Se si usa più di una teglia con fogli di pasta sfoglia, utilizzare 2 grate in posizione 1 e 3. Il tempo di cottura è lo stesso.

R2 PESCE IN PASTA SFOGLIA

Tempo di cottura — 25 minuti

1 zucchini piccolo
1 peperone rosso
1/2 confezione da 250 g di fogli di pasta sfoglia
60 g di prezzemolo, finemente tritato
Sale kosher e pepe nero macinato fresco
4 – 60 g filetti di pesce, tagliati in pezzi da 76 x 51 mm.

Tagliare il peperone rosso in quattro parti uguali. Eliminare i semi e tagliare ognuna delle quattro parti nel senso della lunghezza per ottenere strisce di 6 mm. Mettere da parte. Tagliare le estremità dello zucchini e quindi tagliare nel senso della lunghezza in fette di 6 mm. Mettere da parte.

Stendere un foglio di carta pergamenata in una teglia. Stendere un foglio di pasta sfoglia fredda sul tagliere. Tagliare in quattro parti uguali. Mettere una fetta di zucchini e quattro strisce di peperone su ogni quadrato in posizione trasversale così da connettere i due angoli opposti. Spargere su ciascun quadrato 15 g di prezzemolo. Insaporire con sale e pepe. Disporre un filetto su ogni quadrato e aggiustare di sale e pepe. Portare i due angoli liberi di pasta sfoglia sopra il pesce e premere leggermente. Disporre delicatamente i rotoli di pasta sfoglia sulla carta pergamenata. Mettere la teglia nel forno sulla grata in posizione 1. Chiudere lo sportello del forno. Impostare il forno su **Recipes R2 (Ricetta R2)**. Premere . All’emissione del segnale acustico, togliere la teglia dal forno. Servire immediatamente.

Ricetta per 4 persone.

R3 ROTOLI DI PESCE

Tempo di cottura — 10 minuti

8 filetti di pesce sottili, ad esempio filetti di sogliola, platessa o rombo
Sale kosher e pepe nero macinato fresco
30 g di pinoli tostanti
95 g di rucola

Mettere i filetti di pesce sul tagliere. Salare e pepare entrambi i lati. Cospargere circa 7 g di pinoli e 9 g di rucola su ciascun filetto di pesce. Arrotolare i filetti iniziando dal lato appuntito. Fissare con uno stuzzicadenti. Ungere un vassoio forato usando una bomboletta spray da cucina anti-aderente e collocare i rotoli di pesce sul vassoio. Mettere il vassoio nel forno sulla grata in posizione 2. Chiudere lo sportello del forno. Impostare il forno su **Recipe R3 (Ricetta R3)**. Premere . All’emissione del segnale acustico, togliere il vassoio con il pesce dal forno e servire immediatamente.

Ricetta per 4 - 6 persone.

Recipes (Ricette)

R4 MANZO ALLA STROGANOFF

Tempo di cottura — 47 minuti

800 g spalla di manzo per arrosto, tagliato in strisce di 6 x 13 mm
 10 g di sale kosher
 5 g di pepe nere macinato fresco
 15 g di dadi per brodo di carne
 1 peperone giallo, tagliato in strisce di 6 mm
 1 peperone rosso, tagliato in strisce di 6 mm
 225 g di funghi, tagliati a fette di 6 mm di spessore
 2 piccole cipolle gialle, finemente affettate
 2 - 30 g di "brown gravy mix" in busta
 15 g di amido di mais
 10 g paprica
 350 ml di panna acida
 60 ml di concentrato di pomodoro
 Tagliatelle all'uovo, facoltative

Insaporire la carne con sale e pepe. Disporla in una teglia da 33 x 24 cm. Unire il dado, peperoni, funghi e cipolle.

Collocare la grata nel forno in posizione 2. Mettere la teglia nel forno, sull'apposita grata. Chiudere lo sportello del forno. Impostare il forno su **Recipe R4 (Ricetta R4)**, ricetta per 6 persone. Premere **↵**.

All'emissione del segnale acustico, togliere la teglia dal forno e versare con cautela il liquido in un misuratore di volume da 500 ml e mettere da parte. Rimettere la teglia nel forno e premere **↵** per continuare la cottura.

Per preparare la salsa: In un tegame da 1,8 litri, mischiare il "brown gravy mix", l'amido di mais e la paprica. Unire la panna acida e il concentrato di pomodoro. Usando la frusta, aggiungere 410 ml di succo aggiungendo dell'acqua, se necessario, per raggiungere 410 ml. Collocare sul piano di cottura Wolf a fuoco moderato. Portare all'ebollizione per addensare, mescolando continuamente.

All'emissione del segnale acustico, togliere la teglia dal forno e aggiungergli il sugo appena preparato. Servire da solo o sopra tagliatelle all'uovo.

Ricetta per 5 - 6 persone.

R5 ARROSTO DI MANZO

Tempo di cottura — 2 ore

1,1 kg di spalla di manzo, tagliato in tre pezzi
 2 carote, pelate e tagliate in 4 pezzi ciascuna
 1/2 radice di sedano, pelata e tagliata in 4 pezzi uguali
 2 piccole cipolle gialle, tagliate in 4 pezzi uguali
 1 foglia d'alloro
 2 spicchi d'aglio
 8 grani di pepe nero
 940 ml di brodo vegetale

Disporre la carne, le verdure e gli aromi in una casseruola da 3,8 litri circa. Versare il brodo vegetale sulla carne.

Collocare la grata nel forno in posizione 2. Mettere la casseruola nel forno, sull'apposita grata. Chiudere lo sportello del forno. Impostare il forno su **Recipe R5 (Ricetta R5)**. Premere **↵**. All'emissione del segnale acustico, togliere la teglia dal forno e servire caldo.

Ricetta per 5 - 6 persone.

R6 LOMBO DI MAIALE IN PASTA SFOGLIA

Tempo di cottura — 30 minuti

1/2 confezione da 250 g di fogli di pasta sfoglia
 30 ml di senape macinata a pietra
 460 g di filetto di maiale
 Sale kosher e pepe nero macinato fresco

Stendere ogni foglio di pasta sfoglia sul tagliere e tagliarli a metà. Cospargere uniformemente ogni foglio di pasta sfoglia con 15 ml di senape. Tagliare il filetto di maiale a metà nel senso della lunghezza. Insaporire con sale e pepe. Mettere un pezzo di maiale nel mezzo di ciascun foglio di pasta sfoglia, lasciando 25 mm a ognuno dei due bordi nel senso della lunghezza. Ripiegare le due estremità sul filetto di maiale e arrotolare fermamente dai lati lasciando la giuntura sul fondo. Stendere un foglio di carta pergamena in una teglia. Disporre delicatamente i rotoli di maiale con pasta sfoglia sulla carta pergamena. Mettere la teglia nel forno sulla grata in posizione 2. Chiudere lo sportello del forno. Impostare il forno su **Recipes R6 (Ricetta R6)**. Premere **↵**. All'emissione del segnale acustico, togliere la teglia dal forno. Rimuovere i rotoli di maiale con pasta sfoglia dalla pergamena usando una spatola di metallo. Servire immediatamente.

Ricetta per 4 - 6 persone.

R7 PASTA AL GRATIN

Tempo di cottura — 30 minuti

690 g di pasta (conchiglie, treccine o gobbetti)
 2 piccole cipolle gialle, tagliate a fette di 13 mm di spessore
 230 g di funghi affettati
 85 g di prosciutto crudo o cotto, a fette di 13 mm di spessore
 230 g di prezzemolo a foglie piatte
 140 g parmigiano, a striscioline, diviso in due
 470 ml di brodo vegetale
 235 ml di panna acida
 Sale kosher e pepe nero macinato fresco
 Un pizzico di noce moscata

Unire pasta, cipolle, funghi, prosciutto, prezzemolo e metà del parmigiano in una casseruola di 3,8 litri circa. Mescolare il brodo, la panna acida, sale, pepe e noce moscata. Versare il composto sopra la pasta. Cospargere infine con l'altra metà di formaggio grattugiato. Collocare la grata nel forno in posizione 1. Informare la casseruola scoperta sulla grata. Chiudere lo sportello del forno. Impostare il forno su **Recipes R7 (Ricetta R7)**. Premere **↵**. All'emissione del segnale acustico, togliere la casseruola dal forno. Coprire. Lasciare riposare la casseruola per 15 minuti. Servire caldo.

Ricetta per 6 persone.

R8 MELANZANE AL GRATIN

Tempo di cottura — circa 30 minuti

1 - 395 g di pomodori pelati
 1 spicchio d'aglio, tritato
 15 g di origano fresco, finemente tritato (o 5 g di origano secco)
 15 g di timo fresco, finemente tritato (o 5 g di timo secco)
 15 ml di olio d'oliva
 Sale kosher e pepe nero macinato fresco
 2 melanzane di media grandezza
 230 g di formaggio grattugiato

Mettere i pelati in una tegame da 2,8 litri circa. Schiacciare con una forchetta. Aggiungere l'aglio, gli aromi e l'olio d'oliva. Insaporire con sale e pepe. Stendere uno strato di sugo di pomodoro (115 ml) sul fondo di una casseruola da 2,4 litri circa, spennellata con un po' d'olio. Eliminare l'estremità di ciascuna melanzana e tagliare a fette di circa 13 mm di spessore. Disporre le fette in modo uniforme sopra i pelati nella casseruola. Mettere il sugo di pomodoro sopra le fette di melanzane. Cospargere infine di formaggio grattugiato. Collocare la grata nel forno in posizione 2. Mettere la casseruola nel forno, sull'apposita grata. Chiudere lo sportello del forno. Impostare il forno su **Recipe R8 (Ricetta R8)**. Premere **↵**. All'emissione del segnale acustico, togliere la casseruola dal forno e servire subito.

Ricetta per 4 - 6 persone.

R9 FLAN

Tempo di cottura — circa 25 minuti

115 g di zucchero
 115 ml di succo d'arancia
 500 ml di panna acida
 1 baccello di vaniglia, tagliata nel senso della lunghezza
 3 uova sbattute

Per preparare la salsa: Mettere 60 g di zucchero in un tegame da 1,42 litri e far sciogliere a fuoco moderato sul piano di cottura Wolf. Continuare per tre minuti o fino a quando lo zucchero non si è sciolto e ha assunto un colore marrone chiaro. Versare lentamente il succo d'arancia nel tegame e lasciare che si raddensi a metà. Togliere dal fornello e versare in modo uniforme in 4 pirottini in ceramica da 177 ml ciascuno. Mettere da parte.

In una casseruola di circa 1,9 litri, unire la panna acida allo zucchero rimasto e aggiungere il baccello di vaniglia. Portare all'ebollizione mescolando continuamente. Frustare le uova in una ciotola da 1,9 litri circa. Amalgamare lentamente la panna alle uova, poco per volta, sbattendo bene a ogni aggiunta. Filtrare il composto versandolo quindi in modo uniforme nei pirottini, sopra il succo d'arancia. Mettere i pirottini su un vassoio forato. Mettere il vassoio nel forno, sulla grata in posizione 1. Chiudere lo sportello del forno. Impostare il forno su **Recipes R9 (Ricetta R9)**. Premere **↵**. All'emissione del segnale acustico, togliere il vassoio forato dal forno. Lasciar raffreddare completamente. Tenere in luogo fresco per almeno due ore. Prima di servire, passare la lama di un coltello intorno al bordo di ciascun pirottino. Capovolgere i flan nel piatto di portata e versarvi sopra il succo rimasto nei pirottini.

Ricetta per 4 persone.

R10 PERE AL VINO ROSSO

Tempo di cottura — circa 15 minuti

235 ml di vino rosso
 60 g di zucchero
 Semi da un baccello di vaniglia
 5 o 6 pere, tagliate a metà, dopo aver tolto i semi

In una teglia da 33 x 22 cm, unire vino rosso, zucchero e semi dal baccello di vaniglia. Disporre le pere con la parte tagliata sul fondo della teglia, sopra la mistura di vino rosso. Collocare la grata nel forno in posizione 2. Mettere la teglia sulla grata nel forno freddo. Chiudere lo sportello del forno. Impostare il forno su **Recipes R10 (Ricetta R10)**. Premere **↵**. All'emissione del segnale acustico, togliere la teglia dal forno. Lasciar raffreddare per breve tempo e servire caldo.

Ricetta per 10 -12 persone.

Recipes (Ricette)

R11 PANINI AL LATTE

Tempo di cottura — circa 33 minuti

740 g di farina
30 g di zucchero
7 g di lievito in bustina
5 g di sale
230 ml di latte molto caldo, 50–55°C
60 g di burro sciolto

30 ml di latte
5 g di zucchero
15 g di burro sciolto

Mettere nella ciotola dell'impastatrice, munita di gancio impastatore, la farina, lo zucchero, il lievito e il sale. Amalgamare gli ingredienti a bassa velocità per due minuti. Versare il latte caldo e 60 g di burro sciolto. Continuare ad amalgamare per 5 minuti o fino a quando l'impasto inizia a prendere forma e si stacca dall'impastatrice. Togliere il gancio impastatore e coprire con un panno inumidito. Lasciar lievitare l'impasto a temperatura ambiente per 1 ora o 1 ora e 1/2 fino a quando non è raddoppiato di volume.*

Su una superficie leggermente infarinata, dividere l'impasto in 12 parti uguali. Formare delle palle e collocarle in una teglia di vetro, unta con olio, da 30 x 20 cm di dimensioni. Coprire con un panno inumidito e lasciar lievitare per almeno un'ora o fino a quando la dimensione dei panini non è raddoppiata.

Collocare la grata nel forno in posizione 2. Mettere la teglia nel forno, sull'apposita grata. Chiudere lo sportello del forno. Impostare il forno su **Recipes R11 (Ricetta R11)**. Premere **↵**. Amalgamare il rimanente latte, zucchero e burro. All'emissione del segnale acustico, spennellare i panini con il composto. Premere **↵** ancora. All'emissione del segnale acustico, togliere i panini dal forno e lasciarli raffreddare per breve tempo. Servire caldi.

Ricetta per 12 panini al latte.

**Si può lasciare l'impasto nel frigorifero, in un contenitore coperto, durante la notte. Quando si è pronti a usarlo, portare l'impasto a temperatura ambiente (occorre circa un'ora), in modo che si riscaldi prima di dare forma ai panini.*

Per controllare se l'impasto è raddoppiato di volume, affondare due dita nell'impasto per circa 25 mm circa e toglierle subito. Se il dito lascia un'indentazione vuol dire che l'impasto è raddoppiato di volume. Se l'indentazione sparisce vuol dire che l'impasto ha bisogno di lievitare più a lungo.

R12 MUFFIN

Tempo di cottura — circa 35 minuti

Per i muffin:
460 g di farina
150 g di zucchero
10 g di lievito in polvere
2 g bicarbonato di sodio
2 g di sale
1 g di cannella
2 uova
230 ml di latticello
115 g di burro sciolto
15 g di buccia di limone
5 ml di vaniglia
60 ml di yogurt
230 g di mirtilli

Per lo streusel:
115 g di farina
60 g di burro ammorbidito
60 g di zucchero
60 g di noci tritate
15 g di buccia di limone

Nella ciotola dell'impastatrice munita della frusta piatta, impastare a bassa velocità farina, zucchero, lievito in polvere, bicarbonato di sodio, sale e cannella. In una ciotola separata frustare le uova, il latticello, il burro raffreddato, la buccia di limone, la vaniglia e lo yogurt. Aggiungere la mistura di uova alla ciotola dell'impastatrice e miscelare per 20 secondi o fino a quando tutti gli ingredienti non si sono mischiati. Togliere la ciotola dall'impastatrice e unire i mirtilli. Spruzzare con una bomboletta spray anti-aderente uno stampo o dei pirottini per muffin. Suddividere l'impasto nei 12 contenitori di muffin.

Per preparare lo streusel: Mettere in una piccola ciotola da impasto burro, zucchero, noci e buccia di limone. Mischiare con le mani o usare un frullatore da pasticceria fino a ottenere un composto sbriciolato. Cospargere la parte superiore dei muffin con il composto.

Mettere lo stampo o i pirottini per muffin su un vassoio forato. Mettere il vassoio nel forno freddo in posizione 1. Chiudere lo sportello del forno. Impostare il forno su **Recipes R12 (Ricetta R12)**. Premere **↵**. All'emissione del segnale acustico, togliere il vassoio forato dal forno. Lasciar raffreddare per circa 5 minuti prima di togliere i muffin dallo stampo o dai pirottini. Servire caldi o freddi e conservare in un contenitore sigillato.

Ricetta per 10 - 12 persone.

R13 - TORTA

Tempo di cottura — circa 1 ora

6 uova, separate
230 g di zucchero
60 ml di acqua
5 ml di estratto di limone
5 g di buccia di limone
230 g di farina per torte
2 g di cremotartaro
2 g di sale
Glassatura o frutta fresca, facoltativi

Mettere nella ciotola grande di un'impastatrice munita di frusta piatta, i tuorli d'uovo e lo zucchero. Amalgamare a media velocità per due minuti o fino a quando il composto non si addensa. Aggiungere acqua, estratto di limone e buccia di limone. Rimettere per un minuto fino a quando gli ingredienti non si sono completamente amalgamati. Aggiungere la farina e frustare a bassa velocità. Mettere da parte.

In un'altra ciotola grande da impastatrice munita di frusta ellittica, versare gli albumi della uova. Montare gli albumi ad alta velocità per circa 30 secondi fino a quando non sono schiumosi ma non induriti. Aggiungere il cremotartaro e il sale. Continuare a montare gli albumi a neve fino a quando sollevando la frusta non si forma una punta nel composto.

Incorporare lentamente gli albumi a neve nel composto con i tuorli d'uovo. Versare il composto in uno stampo per ciambelle di 22 cm di diametro.

Collocare la grata nel forno in posizione 1. Chiudere lo sportello del forno. Impostare il forno su **Recipes R13 (Ricetta R13)**. Premere **↵**. All'emissione del segnale acustico di conferma che il pre-riscaldamento del forno è pronto, mettere lo stampo nel mezzo della grata. Premere **↵**. Quando il segnale acustico del forno indica che il tempo di cottura è scaduto, togliere lo stampo dal forno. Lasciar raffreddare per circa 10 minuti prima di rimuovere la torta dallo stampo. Far passare una lunga spatola di metallo ai lati e nel centro dello stampo per separare la torta. Spingere in fuori dal fondo rimovibile e separare delicatamente la torta dal fondo. Spalmare la torta con la glassatura o servire con frutta fresca.

Ricetta per 10 - 12 persone.

R14 FOCACCIA

Tempo di cottura — circa 40 minuti

970 g di farina per pane o pizza
1 bustina da 7 g di lievito
10 g di aromi vari
5 g di zucchero
5 g di sale
310 ml di acqua calda, a 40–45°C
15 ml di olio d'oliva
Olio d'oliva supplementare
Sale marino

Mettere nella ciotola dell'impastatrice, munita di gancio impastatore, la farina, il lievito, gli aromi, lo zucchero e il sale. Amalgamare gli ingredienti a bassa velocità per due minuti. Aggiungere l'acqua e l'olio. Continuare a impastare per cinque minuti o fino a quando l'impasto non inizia ad assumere una forma e a staccarsi dalla ciotola.* Aumentare la velocità portandola a un livello medio e impastare per 2-4 minuti fino a quando l'impasto non prende forma. Togliere il gancio impastatore e coprire con un panno inumidito. Lasciar lievitare a temperatura ambiente per 2 ore o fino a quando le dimensioni dell'impasto non sono raddoppiate.**

Su una superficie leggermente infarinata, lavorare l'impasto formando una palla piatta. Adagiarla in una teglia di vetro di 20 cm. Stenderla fino ai bordi della teglia. Spargere tutto l'olio sulla superficie. Praticare dei fori di 25 mm circa ciascuno, con le dita, a distanza uniforme nell'impasto. Coprire con un panno inumidito e lasciar lievitare per 1 ora. Cospargere la superficie dell'impasto con olio e praticare altri fori a distanza uniforme. Cospargere di sale marino.

Collocare la grata nel forno in posizione 1. Mettere la teglia nel forno, sull'apposita grata. Chiudere lo sportello del forno. Impostare il forno su **Recipes R14 (Ricetta R14)**. Premere **↵**. All'emissione del segnale acustico, togliere la teglia dal forno. Rimuovere immediatamente la focaccia dalla teglia.

Porzione: un'intera focaccia.

**Se l'impasto è troppo asciutto, aggiungere dell'acqua, 15 ml per volta, fino a quando l'impasto non diventa morbido. Se l'impasto è troppo molle, aggiungere della farina, 8 g per volta, fino a quando l'impasto non si asciuga.*

***Per controllare se l'impasto è raddoppiato di volume affondare due dita nell'impasto per circa 25 mm e toglierle subito. Se il dito lascia un'indentazione vuol dire che l'impasto è raddoppiato di volume. Se l'indentazione sparisce vuol dire che l'impasto ha bisogno di lievitare più a lungo.*





Consigli di manutenzione

DISINCROSTAZIONE

A seconda delle condizioni dell'acqua, il forno va pulito ogni 6 – 18 mesi. Quando il forno ha bisogno di essere disincrostato, viene visualizzato il messaggio 'Boiler scaled up – please descale' (Boiler incrostato - disincrostare). Il tempo che intercorre tra una notifica e l'altra dipende dalla durezza dell'acqua specificata nelle impostazioni utente. Per regolare il livello di durezza dell'acqua, consultare la pagina 6.

Utilizzare soltanto la soluzione disincrostante Durgol® Swiss Steamer e attenersi alle istruzioni fornite dal produttore. Durgol® può essere ordinato online al sito: subzerowolfstore.com.

Impostazione della disincrostazione:

- 1 Con il forno spento, premere  e ruotare la manopola portandola su Descale (Disincrostazione), quindi premere . Nel display viene visualizzato il messaggio 'Add 0.5 L descaler – and press' (Aggiungere 0,5 litri di soluzione disincrostante – e premere) .
- 2 Rimuovere la tanica d'acqua e versare l'intera soluzione disincrostante Durgol® Swiss Steamer nella tanica dell'acqua, quindi rimettere la tanica nell'apposito vano e premere .
- 3 Dopo circa 30 minuti, viene visualizzato il messaggio, 'Pour away descaler – Add 1 L water' (Eliminare la soluzione disincrostante – Aggiungere 1 litro d'acqua). Rimuovere la tanica, aprire il rubinetto e versare il disincrostante nello scarico del lavandino.

ATTENZIONE

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

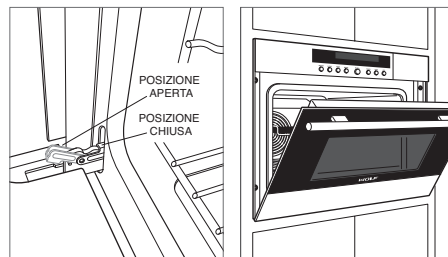
- 4 Riempire la tanica con l'acqua del rubinetto e rimetterla nell'apposito vano. Viene visualizzato il messaggio 'Descale appliance – 1st rinsing cycle' (Disincrostare l'elettrodomestico – 1° ciclo di risciacquo). Dopo circa 45 minuti, viene visualizzato il messaggio, 'Pour away water – Descaling completed' (Eliminare l'acqua – Disincrostazione completata).
- 5 Il livello di sporco presente nell'acqua di risciacquo determinerà se è necessario eseguire altri cicli di risciacquo. Attenersi alle istruzioni visualizzate.
- 6 Una volta completati i cicli di risciacquo, rimuovere, svuotare e asciugare la tanica d'acqua, quindi ripulire tutte le superfici di acciaio inossidabile.

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 chiusura intermedia, quindi sollevarlo in alto e fuori dalla sua sede. Vedere le figure che seguono.

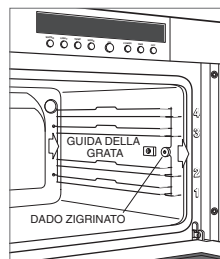
Per reinstallarlo, inserire le cerniere dello sportello negli appositi slot della cornice. Aprire completamente lo sportello del forno e ruotare entrambe le alette della cerniera riportandole in posizione chiusa.



Alette della cerniera dello sportello del forno. Sportello in posizione di apertura intermedia.

RIMOZIONE DELLE GUIDE DELLA GRATA

Per rimuovere le guide della grata, svitare il dado zigrinato situato sul fronte della guida. Tirare la guida della grata al lato dei perni filettati e rimuovere dal lato frontale. Fare riferimento alla figura qui di seguito.



Rimozione delle guide della grata.

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 inumidito e quindi con un panno di camoscio asciutto. Seguire sempre la trama dell'acciaio inossidabile.
Fronte dello sportello	Per la pulizia, spruzzare del detergente per vetri su un panno.
Pannello di controllo	Usare uno sgrassatore spray per rimuovere impronte digitali e macchie di alimenti. Per pulire il pannello, spruzzare dapprima il detergente su un panno. Non spruzzare detergenti spray direttamente sul pannello di controllo.
Interno	Per una pulizia generica, attivare la modalità Steam (Vapore) a 80°C per 30 minuti. Questo ammorbidirà i grassi e i detriti dal forno. Spegnerne il forno e pulire l'interno con un panno. Usare un panno inumidito e del succo di limone per eliminare l'acqua ed eventuali macchie blu. Non usare apparecchi di pulizia a vapore.
Grate del forno e guide delle grate	Le grate del forno e le rispettive guide possono essere rimosse e pulite.
Vassoi in acciaio inossidabile	I vassoi sia forati sia non forati in acciaio inossidabile possono essere lavati nella lavapiatti.
Tanica dell'acqua	Macchie d'acqua e depositi di calcio possono essere rimossi usando un disincrostante. Non lavare la tanica dell'acqua nella lavapiatti.
Sonda di temperatura	Non lavare la sonda della temperatura nella lavapiatti.

Risoluzione problemi

FUNZIONAMENTO

Il forno non funziona.

- Verificare che il forno sia alimentato.
- Verificare che l'interruttore dell'unità e l'interruttore elettrico dell'abitazione siano accesi.

Problemi di temperatura del forno.

- Contattare Wolf customer care (Servizio di assistenza Wolf) al numero 800-222-7820 per possibili suggerimenti.

L'illuminazione non funziona.

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

Il forno fa strani rumori durante il funzionamento.

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

I ripiani del forno sono difficili da rimuovere.

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

È stato visualizzato il messaggio 'Do not remove water tank' (Non rimuovere la tanica dell'acqua).

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

È stato visualizzato il messaggio 'Boiler scaled up, please descale!' (Boiler incrostato - Disincrostare).

- Disincrostare il forno, consultare la pagina 12.

È stato visualizzato il messaggio 'Appliance blocked, descaling necessary' (Elettrodomestico bloccato, disincrostazione necessaria).

- Disincrostare il forno, consultare la pagina 12. Se il messaggio non scompare dopo la disincrostazione, contattare un centro di assistenza autorizzato Wolf.

Assistenza clienti

- Per preservare la qualità del prodotto, contattare un centro autorizzato Wolf.
- Prima di contattare un centro di assistenza autorizzato, accertarsi di avere a portata di mano il numero di modello e di serie dell'unità. Entrambi i numeri sono riportati nella targhetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 5 per la posizione della targhetta identificativa.
- Ai fini della garanzia è inoltre necessario avere a portata di mano la data di installazione e il nome del rivenditore Wolf autorizzato presso cui è stato effettuato l'acquisto. Tale informazione dovrebbe essere disponibile a pagina 2 della presente guida.

Garanzia limitata dei prodotti Wolf

PRODOTTI INTERNAZIONALI
SOLO PER USO DOMESTICO

GARANZIA COMPLETA DI DUE ANNI

La garanzia accordata ai prodotti Wolf copre, fino a due anni dopo la data di installazione, tutte le parti e tutti i lavori per la riparazione o sostituzione, in condizioni di normale uso domestico, di ogni parte del prodotto che riveli difetti di materiale o mano d'opera. Tutti i servizi di riparazione/manutenzione resi da Wolf, coperti dalla summenzionata garanzia, devono essere eseguiti da centri autorizzati Wolf, a meno che diversamente specificato da Wolf Appliance, Inc. Il servizio di riparazione/manutenzione verrà fornito durante i regolari orari di lavoro.

GARANZIA LIMITATA DA TRE A CINQUE ANNI

Per cinque anni dalla data di installazione originale, Wolf Appliance riparerà o sostituirà le seguenti parti che rivelano difetti di materiale o manodopera: bruciatori a gas (esclusi difetti cosmetici), elementi riscaldanti elettrici, motori di soffianti (cappe di ventilazione), schede elettroniche di controllo, tubi magnetron e generatori a induzione. La parte o le parti difettose verranno riparate o sostituite, senza costi aggiuntivi. Tutti gli altri costi, inclusa la manodopera, saranno a carico del proprietario dell'apparecchio. Tutti i servizi di riparazione/manutenzione resi da Wolf, coperti dalla summenzionata garanzia, devono essere eseguiti da centri autorizzati Wolf, a meno che diversamente specificato da Wolf Appliance, Inc. Il servizio di riparazione/manutenzione verrà fornito durante i regolari orari di lavoro.



Inhaltsverzeichnis

- 3 Sicherheitshinweise
- 5 Dampfbackofen mit Heißluft-Funktion
– Leistungsmerkmale
- 5 Dampfbackofen mit Heißluft-Funktion – Betrieb
- 12 Empfehlungen zur Pflege
- 13 Fehlersuche
- 13 Wolf-Garantie

Kundendienst

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

SERVICEINFORMATIONEN

Modellnummer

Seriennummer

Datum der Installation

Name des zertifizierten Service

Nummer des zertifizierten Service

Vertragshändler

Händlernummer

Wichtiger Hinweis

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

WICHTIGER HINWEIS hebt Informationen hervor, die besonders wichtig sind.

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

Dieser Ofen wurde gebaut, um den anerkannten Technologie- und Sicherheitsnormen zu entsprechen und ist zur Verwendung in nicht kommerziellen Küchen vorgesehen. Dieser Ofen wurde nicht für Personen (einschl. Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen/Kenntnissen konzipiert, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht oder erhalten Anweisungen für die Verwendung des Geräts von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Die richtige Verwendung ist wichtig, um Schaden 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 Verwendung den Wassertank füllen und alle Vorbereitungen vornehmen, die im Abschnitt „Vor der Verwendung“ beschrieben werden.

Bitte bewahren Sie diese Anweisung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie diesen Ofen verkaufen oder an Dritte weitergeben, müssen Sie diese Anweisungen gemeinsam mit der Installationsanweisung an den Empfänger geben.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, wie die Folgenden:

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knebel.
- Um gegen elektrischen Schlag zu schützen, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Das Kabel nicht über eine Tisch- oder Arbeitsplattenkante hängen lassen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen lassen.
- Die Verwendung des Geräts von Kindern oder in der Nähe von Kindern erfordert die Aufsicht eines Erwachsenen.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

⚠ ACHTUNG

Zugängliche Teile können während der Verwendung heiß werden. Kleinkinder sollten vom Gerät fern gehalten werden.

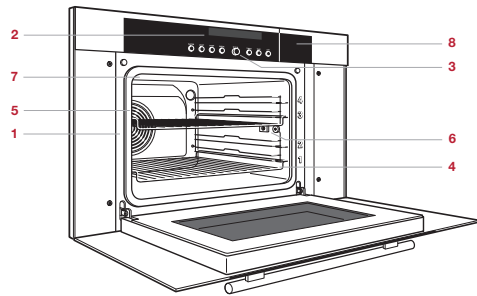
WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen/Kenntnissen benutzt werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen für die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit zusammenhängenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Nur die für diesen Backofen empfohlene Temperatursonde verwenden.
- Bei Nichtverwendung und vor jeder Reinigung Stecker aus der Steckdose ziehen. Vor dem Entfernen von Teilen Ofen abkühlen lassen.
- Keine aggressiven scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallkratzer verwenden, um die Glastür zu reinigen. Die Oberfläche kann zerkratzt werden, was möglicherweise zum Zerschmettern des Glases führen kann.
- Keine Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker verwenden, nachdem ein Problem aufgetreten ist oder das Gerät auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Gerät zum nächsten Vertragshändler zur Diagnose, Reparatur oder Einstellung bringen.
- Bei der Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, können Verletzungen auftreten.
- Nicht im Freien verwenden.
- Nicht auf oder in die Nähe einer heißen Gas- oder Elektroherdplatte oder in einen erhitzten Ofen stellen.
- Beim Tragen eines Geräts, das heißes Öl oder heiße Flüssigkeiten enthält, extrem vorsichtig vorgehen.
- Kabel immer zuerst am Gerät anschließen und dann in die Steckdose stecken. Zum Ausschalten Schaltknebel in die Position „Aus“ bringen und dann den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nur zum dafür vorgesehenen Zweck verwenden.
- Diese Anleitung an einem sicheren Ort aufbewahren.

Dampfbackofen mit Heißluft-Funktion – Leistungsmerkmale

LEISTUNGSMERKMAL

- | | |
|---|----------------------------|
| 1 | Produkttypenschild |
| 2 | Schaltblende und Display |
| 3 | Schaltknebel |
| 4 | Verstellbare Backofenroste |
| 5 | Umluftventilator |
| 6 | Temperatursondenaufnahme |
| 7 | Halogenbeleuchtung |
| 8 | Wassertank-Zugangsöffnung |



Dampfbackofen mit Heißluft-Funktion (ICBCSO30TM abgebildet).

Erste Schritte

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

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

Schaltblende

Die Schaltblende und das Schaltblenden-Display sind schnittig und bedienerfreundlich. Der Schaltknebel (←) und die Tasten dienen der Einstellung der Betriebsarten und Sie können damit auf alle Leistungsmerkmale des Dampfbackofens mit Heißluft-Funktion zugreifen, um herausragende Ergebnisse zu erzielen.

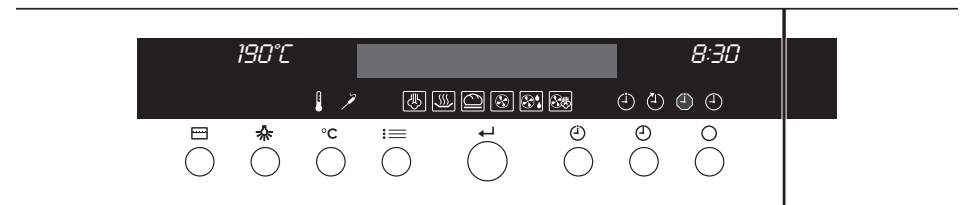
Der Knebel kann eigenständig und in Kombination mit den Tasten verwendet werden, um eine Auswahl zu treffen. Sie können Ihre Auswahl durch Drücken von ← bestätigen.

SCHALTBLENDEN-ANZEIGEN

- | | |
|--|--|
| | Die Ofentemperatur wurde eingestellt. |
| | Die Temperatursonde wird verwendet. |
| | Der Dampfmodus ist aktiviert. |
| | Der Aufwärmmodus ist aktiviert. |
| | Der automatische Dampfbackmodus ist aktiviert. |
| | Der Heißluft-Modus ist aktiviert. |
| | Der Heißluft-Feucht-Modus ist aktiviert. |
| | Der Heißluft-Dampf-Modus ist aktiviert. |
| | Der Timer ist eingestellt. |
| | Die Betriebszeit ist aktiviert. |
| | Die Ausschaltzeit ist aktiviert. |
| | Der Uhr ist eingestellt. |

KNEBEL UND TASTEN AUF DER SCHALTBLENDE



- | | |
|--|------------|
| | Wasser |
| | Lampe |
| | Temperatur |
| | Modus |
| | OK |
| | Timer |
| | Zeit |
| | Aus |







Schaltblende.

Benutzereinstellungen

Mithilfe der Benutzereinstellungen kann der Benutzer die Sprache, die Kindersicherung, die Zeitanzeige, das akustische Signal, die Beleuchtung, die Wasserhärte, die Temperatureinheiten, das Zeitformat, die Werkseinstellungen und die Wassertanköffnungskontrolle einstellen.



Die Schaltblende kann mithilfe der Benutzereinstellungen gesperrt werden. Um den Ofen zu verwenden, indem die Sperre kurzzeitig deaktiviert wird,  drücken und gedrückt halten und dann auf  drücken. Die Sperre wird automatisch 10 Minuten nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde wieder aktiviert.

Einstellen der Benutzereinstellungen:

- 1 Drücken Sie bei ausgeschaltetem Ofen die Taste  und drehen Sie den Knebel auf „USER SETTINGS“ (BENUTZEREINSTELLUNGEN). Drücken Sie dann auf .
- 2 Drehen Sie den Knebel für die verschiedenen Optionen und drücken Sie dann auf .
- 3 Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display und drücken Sie dann auf .



Bedienung des Backofens

WÄHLEN SIE DEN KOCHMODUS

- 1 Drücken Sie mehrere Male auf , bis der gewünschte Kochmodus angezeigt wird und drücken Sie dann auf .


WÄHLEN SIE DIE TEMPERATUR

- 1 Drücken Sie auf .
- 2 Drehen Sie den Knebel zur gewünschten Temperatur und drücken Sie dann auf .

Um die Temperatur während des Kochens zu verändern, drücken Sie auf , dann stellen Sie die gewünschte Temperatur ein und drücken dann auf .


WASSERBEHÄLTER

Der Wassertank hat ein Fassungsvermögen, das für 1,5 Stunden Dampf ausreicht, normalerweise genug für 4–5 Kochrunden. Füllen Sie den Behälter mit frischem, kaltem Leitungswasser. Verwenden Sie kein entmineralisiertes, gefiltertes oder destilliertes Wasser.

Drücken Sie zum Öffnen der Zugangsöffnung immer auf . Beim manuellen Zugriff auf den Wassertank kann Schaden entstehen.

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

So füllen Sie den Wassertank:

- 1 Drücken Sie auf .
- 2 Nehmen Sie den Wassertank heraus und füllen Sie ihn.
- 3 Setzen Sie den Wassertank wieder ein und schließen Sie die Zugangsöffnung manuell.


VOR DER VERWENDUNG

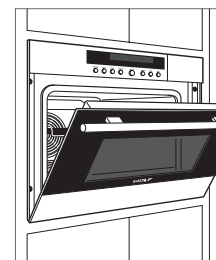
Testen Sie die Wasserhärte mit dem mitgelieferten Teststreifen. Der Ofen ist standardmäßig für hartes Wasser eingestellt. Lesen Sie unter den Benutzereinstellungen auf Seite 6 nach, wie Sie die Härte einstellen können.

Um sicherzugehen, dass das gesamte Öl vom Herstellungsprozess aus dem Ofen entfernt wurde, müssen Sie wie folgt vorgehen.

- 1 Den Backofen gründlich mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen.
- 2 Die Abzugshaube einschalten. Etwas Rauch und Geruchsbildung ist normal.
- 3 Füllen Sie den Wassertank und setzen Sie ihn ein.
- 4 Wählen Sie den Automatischen Dampfbackmodus und 210°C. Heizen Sie den (leeren) Ofen 30 Minuten lang auf.

NACH JEDER VERWENDUNG

- 1 Drücken Sie auf . Wenn Sie mit Dampf kochen, den Wassertank erst dann entfernen, wenn die Nachricht „WATER IS BEING PUMPED OFF“ (WASSER WIRD ABGEPUMPT) nicht mehr länger angezeigt wird.
- 2 Öffnen Sie die Zugangsöffnung in der Ruhe-Position und lassen Sie den Behälter abkühlen. Nach dem Abkühlen das Innere trocken wischen, bevor Sie die Zugangsöffnung schließen. Siehe Abbildung unten.






Tür in Ruhe-Position.

ZEIT

Es ist sehr wichtig, dass die richtige Zeit eingestellt wird, wenn mit vorgegebenen Kochzeiten gekocht wird. Nach einem Stromausfall muss die Zeit neu gestellt werden.



Zeit einstellen:





- 1 Drücken Sie bei ausgeschaltetem Ofen auf .
- 2 Drehen Sie den Knebel, um die Zeit einzustellen, und drücken Sie dann auf .
- 3 Drehen Sie den Knebel, um die Minuten einzustellen, und drücken Sie dann auf .

TIMER

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

Timer einstellen:

- 1 Drücken Sie auf .
- 2 Drehen Sie den Knebel zur gewünschten Dauer und drücken Sie dann auf .

Zum Zurückstellen auf  drücken, mit dem Knebel die Dauer einstellen und dann auf  drücken. Zum Abbrechen, zweimal auf  und dann auf  drücken.



Bedienung des Backofens



KOCHZEIT

Beim Kochen mit vorgegebenen Kochzeiten wird der Backofen zu einer festgelegten Zeit automatisch ausgeschaltet. Der Backofen beginnt sofort sich aufzuheizen und schaltet sich zur gewünschten Ausschaltzeit aus.

Wenn eine Temperatursonde verwendet wird, schaltet sich der Ofen aus, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wird. Wenn die auf der Sonde eingestellte Temperatur nicht vor der Ausschaltzeit erreicht wird, wird die Kochzeit nicht verlängert.

Bedienelemente einstellen:

- 1 Wählen Sie den gewünschten Kochmodus und die Temperatur.
- 2 Drücken Sie auf .
- 3 Drehen Sie den Knebel, um die gewünschte Kochzeit einzustellen, und drücken Sie dann auf .





Zum Einstellen der Kochzeit auf  drücken, mit dem Knebel die Zeit einstellen und dann auf  drücken.



EINSCHALTVERZÖGERUNG

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


Wenn eine Temperatursonde verwendet wird, schaltet sich der Ofen aus, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wird. Wenn die auf der Sonde eingestellte Temperatur nicht vor der Ausschaltzeit erreicht wird, wird die Kochzeit nicht verlängert.

Bedienelemente einstellen:



- 1 Wählen Sie den gewünschten Kochmodus und die Temperatur.
- 2 Drücken Sie auf  und drehen Sie den Knebel zur gewünschten Kochzeit (nicht auf  drücken).
- 3 Drücken Sie auf  und drehen Sie dann den Knebel zur gewünschten Ausschaltzeit. Drücken Sie dann auf .



Zum Einstellen der Ausschaltzeit auf  drücken, mit dem Knebel die Zeit einstellen und dann auf  drücken.

TEMPERATURSONDE

Die Temperatursonde misst die interne Temperatur der Speisen während des Kochens. Sie kann in allen Kochmodi mit Ausnahme von Gourmet verwendet werden. Wenn die Temperatursonde verwendet wird, auf  drücken, um zwischen der tatsächlichen Sondentemperatur und der eingestellten Sondentemperatur hin- und herzuschalten.

Bedienelemente einstellen:

- 1 Wählen Sie den gewünschten Kochmodus und die Temperatur.
- 2 Die Sonde in den dicksten Teil der Speise einstecken und dann in die Steckdose. Siehe Abbildung unten.
- 3 Drücken Sie zweimal auf  und drehen Sie dann den Knebel zur gewünschten Garzeit. Drücken Sie dann auf .

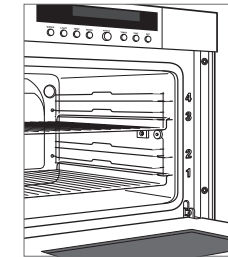
Die Sondentemperatur wird auf dem Display angezeigt, sobald sie über 30°C liegt. Zum Einstellen der Sondentemperatur auf  drücken und den Knebel auf die gewünschte Temperatur drehen. Dann auf  drücken.

VORSICHT

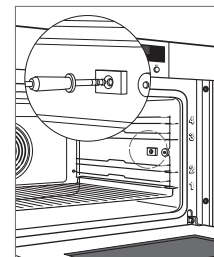
Sonde und Sondenaufnahme werden sehr heiß. Vorsichtig behandeln.

POSITIONEN DER BACKOFENROSTE

Die Backofenröste können in die vier Positionen gebracht werden, die auf der Vorderklappe des Ofens abgebildet sind. Die Röste so positionieren, dass die horizontale Stange hinten im Ofen ist. Die Edelstahlwanne nicht umgekehrt verwenden. Siehe Abbildung unten. Im Rezeptbuch werden die optimalen Rostpositionen für die jeweiligen Rezepte angegeben.










Einschubhöhe.



Sondenaufnahme.

Kochmodi




MODUS	ANZEIGE	BEREICH	SONDE	VERWENDUNG
Dampf		30 – 100°C	•	Verwenden Sie den Dampfmodus für Speisen, die Sie in einem Topf erhitzen würden und alle Speisen, die eine sanfte Garmethode erfordern, wie Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse und Reis.
Aufwärmen		100 – 150°C	•	Im Aufwärm-Modus werden Dampf und Wasser verwendet, um Speisen langsam wieder aufzuwärmen. Verwenden Sie diesen Modus für alle Speisen, die Sie im Ofen, auf dem Herd oder in der Mikrowelle aufwärmen würden.
Automatisches Dampfbacken		100 – 230°C	•	Wenn Sie Backwaren zuerst im Dampf und dann mit Heißluft backen, werden Sie innen weich und haben eine glänzendes Äußeres ohne dass sie zuvor mit Eigelb bestrichen werden müssen. Verwenden Sie diese Methode für frische, vorgebackene oder gefrorene Brote, Brötchen, Kuchen und Plätzchen. Nicht aufwärmen.
Heißluft		30 – 230°C	•	Der Heißluftventilator verteilt die Luft gleichmäßig für konsistente Ergebnisse und Bräunung. Sie können bis zu 25° und 25% Kochzeit im Vergleich zu traditionellen Öfen einsparen und somit Zeit und Energie sparen. Verwenden Sie den Heißluftmodus für verschiedene Speisen, darunter auch Muffins, Brötchen und Braten.
Heißluft-Feucht-Modus		30 – 230°C	•	Im Heißluft-Feucht-Modus wird keine Luft abgeführt, damit die erzeugte Feuchtigkeit im Ofen bleibt. Verwenden Sie diesen Modus für Kuchen, Aufläufe, Vollkorngerichte, Lasagne und Fleischgerichte.
Heißluft-Dampf-Modus		30 – 230°C	•	Dampf überträgt Energie effizienter auf Speisen als nur Heißluft, was die Kochzeit beschleunigt. Speisen behalten ihre eigene Feuchtigkeit bei. Verwenden Sie den Heißluft-Dampf-Modus, um Speisen zuzubereiten, die im Inneren zart und saftig und außen knusprig sein sollen. Drücken Sie auf  , um den Dampf zu aktivieren.
Gourmet	–	–		Verwenden Sie diesen Modus für die auf Seite 8 beschriebenen Speisen, die frisch, gekühlt oder gefroren sein können. Wählen Sie die Speise und die gewünschte Garzeit, und der Sensor stellt die Zeit, die Temperatur und die Feuchtigkeit ein, damit keine weiteren Anleitungen notwendig sind. Die voreingestellte Temperatur und die Zeit hängen von der Speise und dem gewünschten Garzustand ab.
Langsames Braten		30 – 150°C	•	Verwenden Sie diesen Modus für zarte Fleischspeisen. Stecken Sie die Temperatursonde in das Fleisch, wählen Sie eine Brateinstellung und die Garzeit und genießen Sie eine perfekt gekochte Fleischspeise, wenn Sie nach Hause kommen.
Rezepte		30 – 230°C	•	Sie können ganze Mahlzeiten zubereiten - von der Vorspeise über die Hauptspeise bis hin zum Dessert (siehe Seite 9). Wählen Sie die Speise, die Anzahl der Portionen und den Garzustand. Der Sensor stellt den Rest ein. Der Rezeptmodus ist ideal für schnelle Gerichte oder um verschiedene Gericht für eine Party zuzubereiten.
Meine Rezepte		30 – 230°C	•	Unter Meine Rezepte können Sie Kochanweisungen für zehn Ihrer Lieblingsgerichte speichern und diese jederzeit ersetzen oder bearbeiten.
Warmhalten		80°C	•	Beim Warmhalten wird eine Kombination aus Heißluft und Dampf verwendet, um Speisen bis zum Verzehr warmzuhalten.
Reinigen		30 – 230°C		Im Reinigen-Modus wird Dampf verwendet, um Babyflaschen und Einmachgläser schneller und sicherer zu reinigen.

GOURMET

Im Gourmet-Modus werden die nachstehend aufgelisteten frischen, gekühlten oder gefrorenen Speisen zubereitet. Wählen Sie die Speise und die gewünschte Garzeit, und der Sensor stellt die Zeit, die Temperatur und die Feuchtigkeit ein, damit keine weiteren Anleitungen notwendig sind.






SPEISEN	CODE
Frische Vorspeisen	A1
Gefrorene Vorspeisen	A2
Gebackene Speisen	A3
Soufflés	A4
Ofenkartoffeln	A5
Gefrorene Kartoffelspeisen	A6
Schmorgerichte	A7
Frische Pizza	A8
Gefrorene Pizza	A9
Pudding	A10
Brot	A11
Hefeteig mit Füllung	A12
Kuchen	A13
Torten	A14



Gourmet einstellen:

- 1 Drücken Sie zweimal auf  und drehen Sie den Knebel zur gewünschten Speise. Drücken Sie dann auf .
- 2 Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display und drücken Sie dann auf .

LANGSAMES BRATEN

Einstellung für Langsames Braten:

- 1 Drücken Sie auf  und drehen Sie den Knebel auf Langsames Braten. Drücken Sie dann auf .
- 2 Drehen Sie den Knebel, um die gewünschte Speise und den gewünschten Garzustand (sofern zutreffend) einzustellen, und drücken Sie dann auf .
- 3 Auf dem Display wird die voreingestellte Sondentemperatur angezeigt. Um die Sondentemperatur während des Kochens zu verändern, drücken Sie auf , dann stellen Sie die gewünschte Temperatur ein und drücken dann auf .

Die Garzeit für langsames Braten kann zwischen 2,5 bis 4,5 Stunden eingestellt werden. Um die Zeit einzustellen, drücken Sie auf  und drehen den Knebel zur gewünschten Dauer. Dann drücken Sie auf .

Kochmodi

REZEPT-MODUS

Mit dem Rezept-Modus können Sie gesamte Mahlzeiten - von der Vorspeise, bis zur Hauptspeise und dem Dessert zubereiten. Siehe die nachstehende Tabelle und die Rezepte auf den Seiten 9-11.

SPEISEN	CODE
Vorspeisen	R1
Fisch in Blätterteig	R2
Fischröllchen	R3
Rindfleisch nach Art Stroganoff	R4
Rinderbraten	R5
Schweinefilet in Blätterteig	R6
Nudelauflauf	R7
Auberginenauflauf	R8
Flan	R9
Birnen in Rotwein	R10
Brötchen	R11
Muffins	R12
Kuchen	R13
Focaccia	R14

Rezepte einstellen:

- 1 Drücken Sie auf und drehen Sie den Knebel auf Rezepte. Drücken Sie dann auf .
- 2 Drehen Sie den Knebel, um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann auf .
- 3 Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display und drücken Sie dann auf .

MEINE REZEPTE-MODUS

Mit Meine Rezepte können Sie die Rezepte für bis zu zehn Ihrer Lieblingsgerichte speichern. Wenn Sie für das Rezept eine Temperatursonde benötigen, stecken Sie diese ein, bevor Sie die Einstellungen vornehmen.

Meine Rezepte einstellen:

- 1 Drücken Sie auf und drehen Sie den Knebel auf Meine Rezepte. Drücken Sie dann auf .
- 2 Drehen Sie den Knebel, um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann auf .
- 3 Wählen Sie den gewünschten Modus, die Temperatur, die Zeit und Sondentemperatur (sofern zutreffend) und drücken Sie dann auf .
- 4 Drücken Sie auf , um das Rezept zu speichern.

Um ein gespeichertes Rezept zu löschen, drücken Sie auf , dann stellen Sie den Knebel auf Meine Rezepte und drücken dann auf . Drehen Sie den Knebel, um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann auf . Drehen Sie den Knebel, bis Löschen angezeigt wird, und drücken Sie dann auf .

WARMHALTE-MODUS

Warmhalte-Modus einstellen:

- 1 Drücken Sie auf und drehen Sie den Knebel auf Warmhalten. Drücken Sie dann auf .

REINIGEN-MODUS

Reinigen einstellen:

- 1 Drücken Sie auf und drehen Sie den Knebel auf Reinigen. Drücken Sie dann auf .
- 2 Drehen Sie den Knebel, um die gewünschte Option einzustellen, und drücken Sie dann auf .

Rezepte

R1 VORSPEISEN

Kochzeit — 20 Minuten

1 – 500 g Blätterteigscheiben
30 ml Olivenöl
60 g frischer gehackter Oregano
45 g frischer gehackter Thymian
115 g geriebener Parmesan

Eine Scheibe Blätterteig auf ein Brett legen. Den Teig mit Öl bepinseln. Den Oregano, den Thymian und den Parmesankäse über das Öl streuen. Die zweite Teigscheibe ausrollen und diese vorsichtig auf die Kräuter-Käse-Mischung legen.

Leicht auf die Mischung drücken. Den Blätterteig in 13 mm lange Streifen schneiden. Die Streifen verdrehen und darauf achten, dass die Mischung nicht austritt. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Streifen im Abstand von ca. 25 mm auf das Backblech legen. Die Streifen ca. 15 Minuten ruhen lassen, bevor Sie das Backblech in den Ofen schieben. Das Blech auf Position 1 in den Ofen schieben. Die Backofentür schließen. Den Ofen auf **Rezept R1** einstellen. Auf drücken. Wenn der Klingelton zu hören ist, das Blech aus dem Ofen nehmen. Jede Vorspeise in drei Teile schneiden. Sofort servieren.

42 Portionen.

Wenn Sie mehr als ein Backblech verwenden, schieben Sie die Bleche auf die Positionen 1 und 3 im Ofen. Die Backzeit ändert sich nicht.

R2 FISCH IN BLÄTTERTEIG

Kochzeit — 25 Minuten

1 kleine Zucchini
1 rote Paprikaschote
1/2 – 250 g Blätterteigscheiben
60 g gehackte Petersilie
Salz und frisch gemahlener Pfeffer
4 – 60 g feste Fischfilets in 76 x 51 mm Stücke geschnitten

Schneiden Sie die rote Paprikaschote in Viertel. Samen entfernen und jedes Viertel in vier 9 mm dicke Streifen schneiden. Beiseite stellen. Die Enden der Zucchini abschneiden und diese in 6 mm dicke Scheiben schneiden. Beiseite stellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die kühle Blätterteigscheibe auf eine Schnittfläche legen und öffnen. In vier gleich große Quadrate schneiden. Eine Zucchini-scheibe und vier Paprikastreifen auf jedes Quadrat legen und die Kanten frei lassen. Jedes Quadrat mit ca. 15 g Petersilie bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Fischfilet auf jedes Quadrat legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig über den Fisch falten und die Teigkanten zusammen drücken. Die Päckchen auf das Backpapier legen. Das Blech auf Position 1 in den Ofen schieben. Backofentür schließen. Den Ofen auf **Rezept R2** einstellen. Auf drücken. Wenn der Klingelton zu hören ist, das Blech aus dem Ofen nehmen. Sofort servieren.

4 Portionen.

R4 FISCHRÖLLCHEN

Kochzeit — 10 Minuten

8 dünne Fischfilets, wie Seezunge, Heilbutt oder Steinbutt
Salz und frisch gemahlener Pfeffer
30 g geröstete Pinienkerne
95 g Rucola

Den Fisch auf ein Schnebrett legen. Beide Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Ungefähr 7 g Pinienkerne und 9 g Rucola auf jedes Filet legen. Filets von einem zum anderen Ende hin aufrollen. Mit Zahnstocher schließen. Ein perforiertes Blech mit Backspray besprühen und Fischröllchen darauf legen. Das Blech auf Position 2 in den Ofen schieben. Backofentür schließen. Den Ofen auf **Rezept R3** einstellen. Auf drücken. Wenn Sie den Klingelton hören, den Fisch herausnehmen und sofort servieren.

4 - 6 Portionen.

Rezepte

R4 Rindfleisch nach Art Stroganoff*Kochzeit – 47 Minuten*

800 g Rinderbraten in 6 x 13 mm große Streifen geschnitten
 10 g Salz
 5 g frisch gemahlener Pfeffer
 15 g Rinderbrühenwürfel
 1 gelbe Paprikaschote in 6 mm lange Streifen geschnitten
 1 rote Paprikaschote in 6 mm lange Streifen geschnitten
 225 g Champignons in 6 mm dicke Scheiben geschnitten
 2 kleine, dünn geschnittene Zwiebeln
 2 – 30 g Päckchen Soßenmischung
 15 g Speisestärke
 10 g Paprika
 350 ml Sahne
 60 ml Tomatenmark
 Gekochte Breitbandnudeln, optional

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Rindfleisch in eine ca. 22 x 33 cm großer Auflaufform legen. Die Brühe mit den Paprikaschoten und den Zwiebeln mischen.

Den Rost in Position 2 bringen. Die Auflaufform auf den Rost stellen. Backofentür schließen. Ofen auf **Rezept R4** für 6 Portionen einstellen. Auf **↵** drücken.

Wenn der Klingelton zu hören ist, Gericht aus dem Ofen nehmen und die Flüssigkeit in ein Gefäß mit 500 ml Fassungsvermögen schütten und beiseite stellen. Gericht wieder in den Ofen stellen und auf **↵** drücken, um das Gericht fertig zu kochen.

Soßenzubereitung: Die Soßenmischung, die Speisestärke und das Paprikapulver in einem Topf vermischen. Sahne und Tomatenmark unterrühren. 410 ml Kochflüssigkeit (ggf. mit Wasser verdünnen) hinzufügen. Auf den Wolf-Herd stellen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Bei ständigem Rühren aufkochen lassen.

Wenn Sie den Klingelton hören, das Gericht aus dem Ofen nehmen und mit der Soße vermischen. Alleine oder mit den Nudeln servieren.

5 - 6 Portionen.

R5 RINDERBRATEN*Kochzeit – 2 Stunden*

1,1 kg Rinderbraten in drei Teile geschnitten
 2 geschälte und geviertelte Karotten
 1/2 kleine Selleriewurzel, geschält und geviertelt
 2 kleine geviertelte Zwiebeln
 1 Lorbeerblatt
 2 ganze Nelken
 8 schwarze Pfefferkörner
 940 ml Gemüsebrühe

Rindfleisch, Gemüse und Gewürze in eine Auflaufform mit 4 Liter Fassungsvermögen legen. Gemüsebrühe darüber gießen.

Den Rost in Position 2 bringen. Die Auflaufform auf den Rost stellen. Backofentür schließen. Ofen auf **Rezept R5** einstellen. Auf **↵** drücken. Wenn Sie den Klingelton hören, den Fisch herausnehmen und sofort servieren.

5 - 6 Portionen.

R6 SCHWEINEFILET IN BLÄTTERTEIG*Kochzeit – 30 Minuten*

1/2 – 250 g Blätterteigscheiben
 30 ml grober Senf
 460 g Schweinefilet
 Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Blätterteig auf einem Schnittbrett ausrollen und in die Hälfte schneiden. 15 ml Senf auf jede Teigfläche streichen. Schweinefilet in die Hälfte schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils ein Stück Schweinefleisch auf den Teig legen und am langen Ende 25 mm Kante frei lassen. Teig über das Fleisch legen und die Kanten zusammendrücken. Kanten unter das Fleisch falten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Päckchen auf das Backpapier legen. Das Blech auf Position 2 in den Ofen schieben. Backofentür schließen. Den Ofen auf **Rezept R6** einstellen. Auf **↵** drücken. Wenn der Klingelton zu hören ist, das Blech aus dem Ofen nehmen. Päckchen aus dem Ofen nehmen und vom Backpapier nehmen. Sofort servieren.

4 - 6 Portionen.

R7 NUDELAUFLAUF*Kochzeit – 30 Minuten*

690 g ungekochte Nudeln (Muschel- oder Hörlnudeln)
 2 kleine gehackte Zwiebeln (13 mm)
 230 g Champignon in Scheiben geschnitten
 85 g Schicken-oder Prosciutto-Würfel (13 mm)
 230 g glatte gehackte Petersilie
 140 g geriebener Hart- oder Parmesankäse, aufgeteilt
 470 ml Gemüsebrühe
 235 ml Sahne
 Salz und frisch gemahlener Pfeffer
 Muskatnuss

Nudeln, Zwiebeln, Champignons, Schinken, Petersilie und die Hälfte des geriebenen Käses in eine gefettete Auflaufform (4 Liter Fassungsvermögen) geben. Gemüsebrühe, Sahne, Salz, Pfeffer und Muskatnuss miteinander verrühren. Über die Nudeln gießen. Den restlichen Käse darüber streuen. Den Rost in Position 1 bringen. Die unbedeckte Auflaufform auf den Rost stellen. Backofentür schließen. Den Ofen auf **Rezept R7** einstellen. Auf **↵** drücken. Wenn der Klingelton zu hören ist, die Auflaufform aus dem Ofen nehmen. Abdecken. Das Gericht abgedeckt 15 Minuten stehen lassen. Warm servieren.

6 1/2 Portionen.

R8 AUBERGINENAUF LAUF*Kochzeit – ca. 30 Minuten*

1 – 395 g Dose Geschälte Tomaten
 1 gehackte Knoblauchzehe
 15 g gehackter frischer Oregano (oder 5 g getrockneter)
 15 g gehackter frischer Thymian (oder 5 g getrockneter)
 15 ml Olivenöl
 Salz und frisch gemahlener Pfeffer
 2 mittelgroße Auberginen
 230 g gemahlener italienischer Hartkäse

Tomaten in eine Schüssel (3 l Fassungsvermögen) schütten. Mit einer Gabel zerstoßen. Knoblauch, Kräuter und Öl untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 115 ml Tomatensoße in eine gefettete Auflaufform mit 2 1/2-Liter Fassungsvermögen streichen. Die Enden der Auberginen abschneiden und diese in 13 mm dicke Scheiben schneiden. Scheiben in die Auflaufform legen. Restliche Tomatenmischung darüber verteilen. Käse darüber streuen. Den Rost in Position 2 bringen. Die Auflaufform auf den Rost stellen. Backofentür schließen. Den Ofen auf **Rezept R8** einstellen. Auf **↵** drücken. Wenn Sie den Klingelton hören, die Auflaufform herausnehmen und sofort servieren.

4 - 6 Portionen.

R9 FLAN*Kochzeit – ca. 25 Minuten*

115 g Zucker
 115 ml Orangensaft
 500 ml Sahne oder Kaffeesahne
 1 Vanilleschote
 3 verquirlte Eier

Soßenzubereitung: 60 g Zucker in einem Topf auf einem Wolf-Herd bei mittlerer Hitze erwärmen. Drei Minuten lang erhitzen, oder so lange, bis der Zucker sich leicht braun verfärbt. Orangensaft langsam zugießen und auf die Hälfte reduzieren. In vier gleich große Auflaufformen (117 ml) gießen. Beiseite stellen.

Sahne mit dem restlichen Zucker und der geöffneten Vanilleschote in einem Topf erhitzen. Bei ständigem Rühren zum Kochen bringen. Eier in einer Schüssel verquirlen. Die Sahne langsam zu den Eiern gießen und dabei regelmäßig rühren. Mischung durch ein feines Sieb in die Auflaufformen gießen. Formen auf das perforierte Blech stellen. Das Blech auf Position 1 in den Ofen schieben. Backofentür schließen. Den Ofen auf **Rezept R9** einstellen. Auf **↵** drücken. Wenn der Klingelton zu hören ist, die Formen aus dem Ofen nehmen. Vollständig abkühlen lassen. Mindestens 2 Stunden lang kalt stellen. Zum Servieren, den Flan mit der flachen Seite eines Messers vom Rand lösen. Die Formen auf einen Teller umstürzen und die Soße darüber gießen.

4 Portionen.

R10 BIRNEN IN ROTWEIN*Kochzeit – ca. 15 Minuten*

235 ml Rotwein
 60 g Zucker
 Mark von 1 Vanilleschote
 5 oder 6 Birnen, halbiert und entkernt

In einer 22 x 33 cm großen Auflaufform den Rotwein, den Zucker und das Vanillemark miteinander vermischen. Birnen mit der Schnittseite nach unten in die Weinmischung legen. Den Rost in Position 2 bringen. Form in den kalten Ofen auf den Rost stellen. Backofentür schließen. Den Ofen auf **Rezept R10** einstellen. Auf **↵** drücken. Wenn der Klingelton zu hören ist, das Blech aus dem Ofen nehmen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

10 - 12 Portionen.

Rezepte

R11 SÜSSE BRÖTCHEN

Kochzeit – ca. 33 Minuten

740 g Mehl
30 g Zucker
1 – 7 g aktive Trockenhefe
5 g Salz
230 ml sehr warme Milch, 50–55°C
60 g zerlaufene Butter

30 ml Milch
5 g Zucker
15 g zerlaufene Butter

In einer Schüssel mit Knethaken, Mehl, Zucker, Trockenhefe und Salz miteinander vermischen. Alle Zutaten zwei Minuten lang miteinander vermischen. Warme Milch und 60 g zerlaufene Butter hinzufügen. Fünf Minuten lang miteinander verkneten oder bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Schüssel abgedeckt an einen warmen Ort stellen. Bei Zimmertemperatur 1–1½ Stunden lang gehen lassen oder bis sich die Teigmenge verdoppelt hat.*

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig in 12 gleich große Portionen teilen. Kugeln formen und in eine gefettete Glasauflaufform legen. Mit einem feuchten Tuch abdecken und eine Stunde lang gehen lassen, oder bis sich die Teigmenge verdoppelt hat.

Den Rost in Position 2 bringen. Die Auflaufform auf den Rost stellen. Backofentür schließen. Den Ofen auf **Rezept R11** einstellen. Auf **↵** drücken. Restliche Milch, Zucker und Butter miteinander vermischen. Wenn der Klingelton zu hören ist, die Brötchen mit der Mischung bestreichen. Erneut auf **↵** drücken. Wenn der Klingelton erneut zu hören ist, Brötchen herausnehmen und vor dem Servieren leicht abkühlen lassen. Warm servieren.

12 Portionen.

**Teig kann in einem verschlossenen Behälter über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor der Verwendung ca. eine Stunde lang auf Zimmertemperatur bringen und zu Kugeln formen.*

Um zu sehen, ob sich die Teigmenge verdoppelt hat, zwei Finger ca. 25 mm tief in den Teig stecken und schnell herausziehen. Wenn die Vertiefung zurück bleibt, hat sich die Teigmenge verdoppelt. Wenn die Vertiefung verschwindet, muss der Teig länger gehen.

R12 MUFFINS

Kochzeit – ca. 35 Minuten

Für die Muffins:
460 g Mehl
150 g Zucker
10 g Backpulver
2 g Natron
2 g Salz
1 g Zimt
2 Eier
230 ml Buttermilch
115 g zerlaufene Butter
15 g Zitronenschale
5 ml Vanillearoma
60 ml Joghurt
230 g Blaubeeren
Für den Streusel:
115 g Mehl
60 g zerlaufene Butter
60 g Zucker
60 g gehackte Walnüsse
15 g Zitronenschale

Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Salz und Zimt in eine Schüssel mit Rührhaken geben. In einer separaten Schüssel Eier, Buttermilch, die abgekühlte Butter, die Zitronenschale, das Vanillearoma und Joghurt miteinander vermischen. Eiermischung zur Mehlmischung geben und 20 Sekunden lang vermischen. Blaubeeren leicht unterheben. Muffin-Formen mit Backspray besprühen oder mit Muffin-Backpapierformen auslegen. Teig auf die 12 Formen verteilen.

Streuselzubereitung: Butter, Zucker, Walnüsse und Zitronenschale in eine Schüssel geben. Mit der Hand vermischen, bis daraus ein grober Streusel wird. Mischung in gleichen Teilen über die Muffins verteilen.

Muffin-Blech auf das perforierte Blech stellen. Das Blech auf Position 1 in den kalten Ofen schieben. Backofentür schließen. Den Ofen auf **Rezept R12** einstellen. Auf **↵** drücken. Wenn der Klingelton zu hören ist, das Blech aus dem Ofen nehmen. Vor dem Herausnehmen fünf Minuten abkühlen lassen. Warm oder kalt servieren oder in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

10 - 12 Portionen.

R13 KUCHEN

Kochzeit – ca. 1 Stunde

6 Eier, getrennt
230 g Zucker
60 ml Wasser
5 ml Zitronenaroma
5 g Zitronenschale
230 g Kuchenmehl
2 g Weinstein
2 g Salz
Zuckerguss oder frisches Obst, optional

Die Eigelbe und den Zucker schaumig rühren. Zwei Minuten lang rühren, bis die Mischung dick wird. Wasser, Zitronenaroma und Zitronenschale dazugeben. Eine Minute lang rühren. Mehl dazugeben und gut miteinander verrühren. Beiseite stellen.

Eiweiße in eine andere Schüssel geben. Ca. 30 Minuten lang schaumig rühren, aber nicht steif werden lassen. Weinstein und Salz dazugeben. Eiweiße zu einem steifen Schnee schlagen, aber nicht austrocknen lassen.

Eischnee unter die Eigelbmasse heben. In eine ungefettete Gugelhupfform füllen.

Den Rost in Position 1 bringen. Backofentür schließen. Den Ofen auf **Rezept R13** einstellen. Auf **↵** drücken. Wenn der Ofen vorgeheizt ist, die Form auf den Rost stellen. Auf **↵** drücken. Wenn der Klingelton zu hören ist, die Form aus dem Ofen nehmen. Vor dem Herausnehmen aus der Form fünf Minuten abkühlen lassen. Den Kuchen mit einer Backspatel von den Seiten der Gugelhupfform lösen. Kuchen aus der Form stürzen. Kuchen mit Glasur überziehen oder mit frischem Obst verzieren.

10 - 12 Portionen.

R14 FOCACCIA

Kochzeit – ca. 40 Minuten

970 g Brotmehl
1 – 7 g aktive Trockenhefe
10 g Pizzagewürz
5 g Zucker
5 g Salz
310 ml warmes Wasser, 40–45°C
15 ml Olivenöl
Zusätzliches Olivenöl
Grobes Meersalz

In einer Schüssel mit Knethaken, Mehl, Zucker, Trockenhefe, Gewürze und Salz miteinander vermischen. Alle Zutaten zwei Minuten lang miteinander vermischen. Wasser und Öl dazu gießen. Fünf Minuten lang miteinander verkneten oder bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.* Bei mittlerer Rührgeschwindigkeit den Teig weitere 2 - 4 Minuten lang kneten. Schüssel abgedeckt an einen warmen Ort stellen. Bei Zimmertemperatur zwei 2 Stunden lang gehen lassen oder bis sich die Teigmenge verdoppelt hat.**

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einer flachen Scheibe formen. In eine Form (20 cm Durchmesser) legen. Teig in die Form pressen. Oberseite mit Öl bestreichen. Mit den Fingern den Teig ca. 25 mm tief eindrücken. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort eine Stunde lang gehen lassen. Oberfläche erneut mit Öl bestreichen und erneut mit den Fingern 25 mm tief eindrücken. Oberfläche mit grobem Salz bestreuen.

Den Rost in Position 1 bringen. Die Auflaufform auf den Rost stellen. Backofentür schließen. Den Ofen auf **Rezept R14** einstellen. Auf **↵** drücken. Wenn der Klingelton zu hören ist, das Blech aus dem Ofen nehmen. Sofort aus der Form stürzen.

Ergibt 1 Focaccia-Brot.

**Wenn der Teig zu trocken ist, jeweils 15 ml Wasser dazugeben, bis er feuchter wird. *Wenn der Teig zu nass ist, jeweils 8 g Mehl dazugeben, bis er trockener wird.*

***Um zu sehen, ob sich die Teigmenge verdoppelt hat, zwei Finger ca. 25 mm tief in den Teig stecken und schnell herausziehen. Wenn die Vertiefung zurück bleibt, hat sich die Teigmenge verdoppelt. Wenn die Vertiefung verschwindet, muss der Teig länger gehen.*






Empfehlungen zur Pflege

ENTKALKEN

Je nach Wasserhärte muss der Ofen alle 6 - 18 Monate entkalkt werden. Wenn der Ofen entkalkt werden muss, wird „Kocher muss entkalkt werden“ angezeigt. Die Dauer zwischen den Entkalkungsverfahren hängt von der in den Benutzereinstellungen angegebenen Wasserhärte ab. Siehe Seite 6 zum Einstellen der Wasserhärte.

Verwenden Sie nur Durgo!® Swiss Steamer-Entkalker und gehen Sie wie auf der Packung beschrieben vor. Durgo!® kann online von subzerowolfstore.com bestellt werden.

Entkalkung einstellen:

- 1 Drücken Sie bei ausgeschaltetem Ofen die Taste  und drehen Sie den Knebel auf Entkalken. Drücken Sie dann auf . Auf dem „Display erscheint Add 0.5 L descaler— and press “ (0,5 L Entkalker hinzufügen — und auf  drücken).
- 2 Wassertank herausnehmen und den Durgo!® Swiss Steamer Entkalker in den Tank schütten. Tank wieder einsetzen und auf  drücken.
- 3 Nach ca. 30 Minuten wird die Nachricht „Pour away descaler—Add 1 L water“ (Entkalker ausschütten—1 L Wasser hinzufügen) angezeigt. Den Tank herausnehmen und bei aufgedrehtem Wasserhahn den Entkalker aus dem Tank schütten.

VORSICHT

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

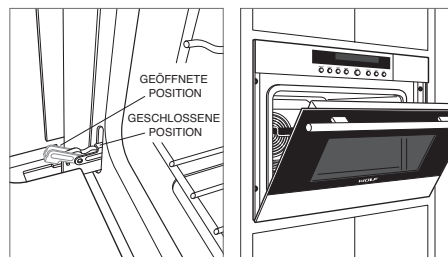
- 4 Den Tank mit warmem Leitungswasser füllen und wieder einsetzen. „Descal appliance—1st rinsing cycle“ (Gerät wird entkalkt—1. Spülzyklus) erscheint auf dem Display. Nach ca. 45 Minuten wird die Nachricht „Pour away water — Descaling completed“ (Wasser abgießen— Entkalkungsvorgang abgeschlossen) angezeigt.
- 5 Je nach Verschmutzung im Spülwasser können weitere Spülzyklen notwendig sein. Gehen Sie wie auf dem Display beschrieben vor.
- 6 Sobald die Spülzyklen abgeschlossen sind, den Tank herausnehmen, leeren und trocknen und dann alle Edelstahloberflächen abwischen.

AUSBAUEN DER BACKOFENTÜR

Die Ofentür kann für eine gründliche Reinigung entfernt werden.

Zum Ausbauen die Ofentür vollständig öffnen. Beide Scharniere in die geöffnete Position bringen. Tür in die Ruhe-Position bringen, nach oben heben und abnehmen. Siehe die Abbildungen weiter unten.

Zum Wiedereinbau die Scharniere in die Öffnungen einsetzen. Ofentür vollständig öffnen und beide Scharniere zurück in die geschlossene Position drehen.

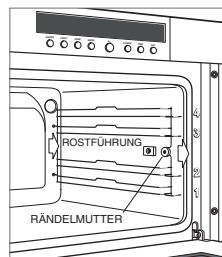


Ofentür-Scharnier.

Tür in Ruhe-Position.

HERAUSNEHMEN DER ROSTSCHIENEN

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



Herausnehmen der Rostschiene.

REINIGUNG

Edelstahl	Einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwenden und mit einem weichen, fusenreien 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.
Schaltblende	Fingerabdrücke und Verschmutzungen durch Essreste mit einem Entfettungsspray entfernen. Zuerst auf ein Tuch sprühen, bevor Sie eine Platte abwischen. Reinigungsmittel nicht direkt auf Schaltblende sprühen.
Innenseite	Für allgemeine Reinigungsarbeiten, den Dampfmodus bei 80°C 30 Minuten lang einschalten. Dabei lösen sich das Fett und die Kochreste im Ofen. Ofen ausschalten und die Innenseite mit einem Tuch abwischen. Mit einem feuchten Tuch und Zitronensaft das Wasser und die blauen Flecken abwischen. Keinen Dampfreiniger verwenden.
Backofenroste und Rostschienen	Backofenroste und Rostschienen können in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
Edelstahlbleche	Die Edelstahlbleche und die perforierten Edelstahlbleche können in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
Wassertank	Wasserflecken und Kalkreste können mit einem Kalkentferner entfernt werden. Den Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
Temperatursonde	Die Temperatursonde nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Fehlersuche

BEDIENUNG

Der Backofen funktioniert nicht.

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

Problem bei der Ofentemperatur.

- Kontaktieren Sie den Wolf-Kundendienst unter der Rufnummer 800-222-7820 für Empfehlungen.

Beleuchtung funktioniert nicht.

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

Der Ofen macht beim Betrieb Geräusche.

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

Die Bleche sind schwer zu entfernen.

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

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

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

„Boiler scaled up, please descale!“ (Kocher muss entkalkt werden!) erscheint auf dem Display.

- Der Ofen muss entkalkt werden - siehe Seite 12.

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

- Der Ofen muss entkalkt werden - siehe Seite 12. Wenn die Nachricht auch nach dem Entkalken noch angezeigt wird, wenden Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum.

Versorgung

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

Eingeschränkte Garantie für Produkte von Wolf

INTERNATIONALE PRODUKTE
NICHT ZUR GEWERBLICHEN VERWENDUNG

VOLLSTÄNDIGE ZWEIJAHRESGARANTIE

Ab dem Datum der ersten Installation deckt Ihre 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 GARANTIE VOM DRITTEN BIS ZUM FÜNFTEN JAHR

Ab dem Datum der ersten Installation repariert oder ersetzt Wolf Appliance bis zum fünften Jahr die folgenden Teile, bei welchen Material- oder Verarbeitungsmängel festgestellt wurden: Gasbrenner (außer äußerlichen Fehlern), elektrische Heizelemente, Gebläsemotoren (Dunstabzugshauben), elektronische Bedienfelder, Mikrowellenröhren und Induktionsgeneratoren. Das Teil/ die Teile wird/werden kostenlos repariert oder ersetzt, wobei der Eigentümer alle anderen Kosten einschließlich Lohnkosten trägt. 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.



WOLF APPLIANCE, INC.
PO BOX 44848
MADISON, WI 53744 USA
WWW.WOLFAPPLIANCE.COM

824653 REV-A 11/2013

