

61 cm E SERIES OVEN

USE AND CARE GUIDE

GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GUIDA ALL'USO E ALLA MANUTENZIONE

BEDIENUNGS-UND PFLEGEANLEITUNG

GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

使用和保養指南



Contents

- 3 Safety Precautions
- 5 61 cm E Series Oven Features
- 5 Oven Operation
- 9 Care Recommendations
- 10 Troubleshooting
- 11 Wolf Warranty

Customer Care

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

If your product ever needs attention, be sure to use a Wolf factory certified service provider.

SERVICE INFORMATION

Model Number _____

Serial Number _____

Date of Installation _____

Certified Service Name _____

Certified Service Number _____

Authorized Dealer _____

Dealer Number _____

Important Note

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

IMPORTANT NOTE highlights information that is especially important.

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS

GENERAL 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. Proper use is essential to avoid damage or accidents.

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.

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

- Read this guide carefully before using this appliance to reduce risk of fire, electric shock or injury.
- This appliance must be properly installed and serviced by a qualified installer or service agency and grounded by a qualified technician.

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use aluminum foil to line any part of this appliance.
- Be sure the oven cool air intake (located below the door) and oven exhaust vent (located above the door) are unobstructed at all times.
- Incorrect handling and use of accessories could cause damage. Do not use knives or cutting wheels on the oven pan.
- When using the oven pan, position the tapered edge toward the back of the cavity.
- When using the oven rack, position the extra cross strut toward the back of the cavity.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not clean oven gasket; rubbing or moving the gasket may compromise the door seal.

⚠ CAUTION

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

- During self-clean, surfaces may get hotter than during normal operation. Children should be kept away during self-clean.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

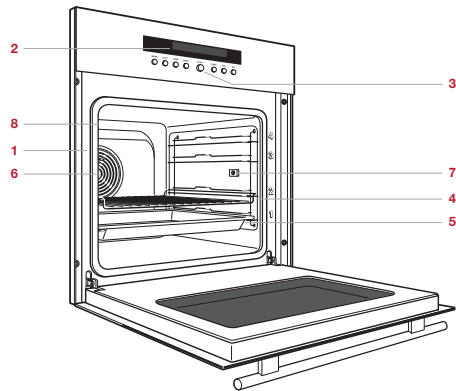
⚠ WARNING

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

- Save these instructions.

61 cm E Series Oven Features

FEATURE	
1	Product Rating Plate
2	Control Panel and Display
3	Control Knob
4	Adjustable Oven Rack
5	Adjustable Oven Pan
6	Convection Fan
7	Temperature Probe Receptacle
8	Halogen Lighting



61 cm E series oven.

Getting Started

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

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

OVEN OPERATION

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 oven for exceptional results.

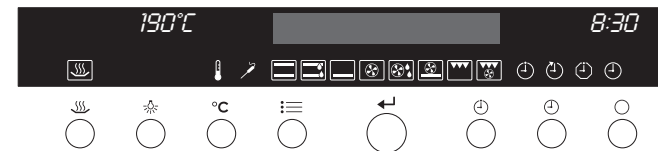
The knob is used on its own and in combination with the buttons to make selections. All selections are confirmed by pressing ←.

CONTROL PANEL KNOB AND BUTTONS

ICON	
	Warm
	Light
	Temperature
	Mode
	OK
	Timer
	Time
	Off

CONTROL PANEL INDICATORS

INDICATOR	
	Oven temperature is set.
	Temperature probe is in use.
	Bake mode is activated.
	Bake Humid mode is activated.
	Slow Cook mode is activated.
	Convection mode is activated.
	Convection Humid mode is activated.
	Convection Bake mode is activated.
	Broil mode is activated.
	Convection Broil mode is activated.
	Warm mode is activated.
	Timer is set.
	Operating time is activated.
	Switch-off time is activated.
	Clock is set.

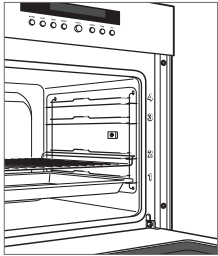


Control panel.

Oven Operation

OVEN RACK POSITION

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



Rack position.

PRIOR TO USE

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

- 1 Clean 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 Select Roast mode and 300°C. Heat oven (empty) for 60 minutes.

SELECT COOKING MODE

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

SELECT TEMPERATURE

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

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

TIME

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

Setting time:

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

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

USER SETTINGS

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

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 knob to scroll through options, then press .
- 3 Follow instructions on the display, 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 the 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 \odot .
- 3 Turn knob to select desired operating time (up to 9 hours and 59 minutes), then press \leftarrow .

To adjust operating time, press \odot and turn the knob to select the desired time, then press \leftarrow . The automatic switch-off time can be overridden at any point by pressing \bigcirc .

DELAYED START

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

If the temperature probe is used, the probe 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 \odot and turn knob to select desired operating time (up to 9 hours and 59 minutes), do not press \leftarrow .
- 3 Press \odot and turn knob to select desired switch-off time, then press \leftarrow .

To adjust switch-off time, press \odot twice and turn the knob to select the desired time, then press \leftarrow . The automatic switch-off time can be overridden at any point by pressing \bigcirc .

With the clock in 12-hour mode, delayed start can be set up to 11 hours and 59 minutes, or up to 23 hours and 59 minutes in 24-hour mode.

TEMPERATURE PROBE

Use only the temperature probe shipped with this appliance. Refer to the illustration below. The temperature probe measures the internal temperature of food while cooking. It can be used with all cooking modes except Gourmet. The temperature probe should not be used when oven temperature exceeds 230°C. The probe must remain a minimum of 51 mm from oven cavity surfaces. The probe must be fully inserted to provide an accurate reading.

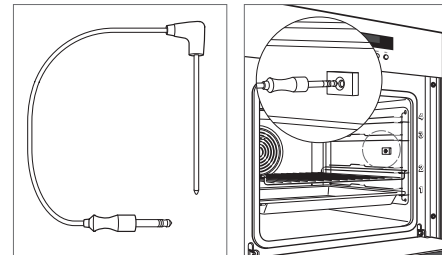
Setting controls:

- 1 Select desired cooking mode and temperature.
- 2 Place probe in the thickest part of the food being cooked, then insert connector into the receptacle. Refer to the illustration below.
- 3 Press $^{\circ}\text{C}$ (do not press \leftarrow).
- 4 Press $^{\circ}\text{C}$ and turn knob to select desired doneness, then press \leftarrow .

The probe temperature will appear on the display once it is above 30°C.

CAUTION

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



Temperature probe.

Probe receptacle.

Sabbath

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

Setting controls:

- 1 With oven off, press \leftarrow and turn knob to USER SETTINGS, then press \leftarrow .
- 2 Turn knob to ACOUSTICAL SIGNAL, then press \leftarrow .
- 3 Turn knob to OFF, then press \leftarrow .
- 4 Turn knob to ILLUMINATION, then press \leftarrow .
- 5 Turn knob to VIA BUTTON ONLY, then press \leftarrow .
- 6 Press \bigcirc .
- 7 Press \equiv four times, then press \leftarrow . Select desired temperature above 99°C, then press \leftarrow .

Cooking Modes

MODE	INDICATOR	RANGE	PROBE	USES
Bake		30–300°C	•	Cooking space is heated by top and bottom elements. Standard operating mode for cooking and baking on a single rack.
Bake Humid		30–300°C	•	Cooking space is heated by top and bottom elements. Steam produced during cooking is retained in the cavity. Use for bread, yeast pastries, roasts and gratins on a single rack.
Slow Cook		30–250°C	•	Cooking space is heated by the bottom element only. Use for intensive baking, such as flan bases or preserving food.
Convection		30–250°C	•	Cooking space is heated by an element in the back wall and circulated throughout the cavity with the convection fan. Use for cooking and baking items on multiple racks.
Convection Humid		30–250°C	•	Cooking space is heated by an element in the back wall and circulated throughout the cavity with the convection fan. Steam produced during cooking is retained in the cavity.
Convection Bake		30–250°C	•	Cooking space is heated by the bottom and rear elements and circulated throughout the cavity with the convection fan. Use for baking pizza with a crisp crust.
Broil		30–300°C		Cooking space is heated by the grill element. Use for flat food grilling and toasting.
Convection Broil		30–280°C		Cooking space is heated by the grill element and circulated throughout the cavity with the convection fan. Use for large food grilling and baked dishes.
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.
Warm		80°C	•	Warm uses convection heat to keep foods warm until it is time to serve.

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. For optimum performance, Gourmet should only be used when oven is completely cool. Do not open the door when 'h' is flashing on the display.

FOOD	CODE
Fresh Appetizers	A1
Frozen Appetizers	A2
Gratin	A3
Soufflé	A4
Baked Potatoes	A5
Frozen Potato Products	A6
Braising Meat	A7
Fresh Pizza	A8
Bread	A9
Pastries	A10

Setting Gourmet:

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

SLOW ROAST

Setting Slow Roast:

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

Slow Roast Sear operating time can be adjusted from 2.5 to 4.5 hours. Slow Roast Grill operating time can be adjusted from 3.5 to 4.5 hours. To adjust time, press and turn the knob to the desired duration, then press .

Cooking Modes

WARM

Setting Warm:




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

PLATE WARMING




The oven can be used to warm plates before serving. Place the wire rack in position 1 and place plates on it. Press . The warming function will switch off automatically after 12 hours.

Self-Clean





During self-clean, the oven is heated to an extremely high temperature to burn off food soil. Remove oven rack, oven pans, rack guides, temperature probe and all other objects. They will discolor if left in during self-clean.


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

Setting Self-Clean:

- 1 Press .
- 2 Select Self-Clean and press .
- 3 Turn knob to select desired level of cleaning, then press . Door will lock automatically.

Setting delayed start Self-Clean:

- 1 Press .
- 2 Select Self-Clean and press .
- 3 Turn knob to select desired level of cleaning, then press .
- 4 Turn knob to select desired switch-off time, then press .

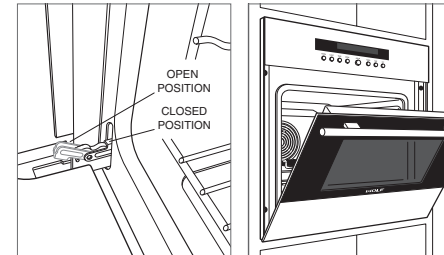
To cancel self-clean mode at any time, press . The oven door will lock and remain locked until the self-clean cycle is complete and the oven temperature has cooled below 300°C. Allow oven to cool completely before removing residual residue with a damp cloth. Do not use cleaning agents.

Care Recommendations

OVEN DOOR REMOVAL

To remove, open the oven door completely. Rotate both hinge latches forward to the open position. Close door to approximately 30° open, then lift up and out. Refer to the illustrations below.

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



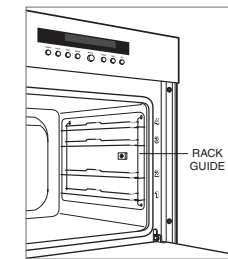
Oven door hinge latch.

Door open 30°.

RACK GUIDE REMOVAL

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

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



Rack guide removal.

Care Recommendations

CLEANING

Stainless steel	Use a nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe 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 a spray degreaser to remove fingerprints and food soil. Spray on a cloth before wiping panel. Do not spray cleaners directly on the control panel.
Interior	For light cleaning, remove any cooking debris while the oven is still warm using a soft cloth dampened with water. Wipe dry with a soft cloth. Do not use cleaning agents.
Oven rack, rack guides and oven pan	Oven rack, rack guides and oven pan can be cleaned in the dishwasher.
Temperature probe	Do not clean the temperature probe in the dishwasher. Clean with a damp cloth and mild detergent.

Troubleshooting

OPERATION

Oven does not operate.

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

Oven temperature issue.

- Contact Wolf factory certified service.

Illumination is not working.

- Light bulb is defective, call Wolf factory certified service.

Oven makes sounds during operation.

- Oven may emit switching sounds during operation. Such sounds are normal.

Oven pans are difficult to remove.

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

Service

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

Wolf Appliance International Limited Warranty

FOR RESIDENTIAL USE

FULL TWO YEAR WARRANTY*

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

LIMITED FIVE YEAR WARRANTY

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

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

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



Índice

- 3 Precauciones de seguridad
- 5 Características de los hornos de la serie E de 61 cm
- 5 Funcionamiento del horno
- 9 Recomendaciones de mantenimiento
- 10 Localización y solución de problemas
- 11 Garantía Wolf

Atención al cliente

La información relativa al número de serie y el modelo se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 5 para 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. Guarde la siguiente información para tenerla como referencia en el futuro.

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

INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO

Referencia del modelo

Número de serie

Fecha de instalación

Nombre del servicio certificado

Número de servicio certificado

Distribuidor autorizado

Número del distribuidor

Nota importante:

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

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

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES 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. Es imprescindible utilizarlo de la manera correcta para evitar que se produzcan daños o accidentes.

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

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

- Lea con detenimiento esta guía antes de utilizar la unidad para reducir el riesgo de que se produzca un incendio, una descarga eléctrica o de sufrir lesiones.
- Este aparato debe ser instalado y revisado de manera correcta por un instalador cualificado o por una agencia de mantenimiento y conectado a tierra por un técnico cualificado.

⚠ AVISO

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

⚠ AVISO

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

⚠ AVISO

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Utilice solamente el sensor de temperatura que se recomienda para este horno.
- No utilice papel de aluminio para forrar ninguna parte de este aparato.
- Asegúrese que la entrada de aire frío (situada debajo de la puerta) y la rejilla extractora del horno (situada encima de la puerta) nunca están obstruidas.
- El incorrecto uso y manejo de los accesorios puede causar daños. No use cuchillos o cortadores circulares en la bandeja de hornear.
- Cuando utilice la bandeja de hornear, coloque el borde más fino hacia la parte trasera de la cavidad.
- Cuando utilice la rejilla del horno, coloque el extremo de la cruz extra hacia la parte trasera de la cavidad.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar la máquina.
- No limpie la junta del horno ya que al frotar o mover la junta, el sellado hermético de la puerta puede ser dañado.

⚠ PRECAUCIÓN

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

- Durante la autolimpieza, las superficies pueden calentarse más que durante el funcionamiento normal. Los niños deben mantenerse alejados durante la autolimpieza.
- No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, y podría provocar la rotura del cristal.

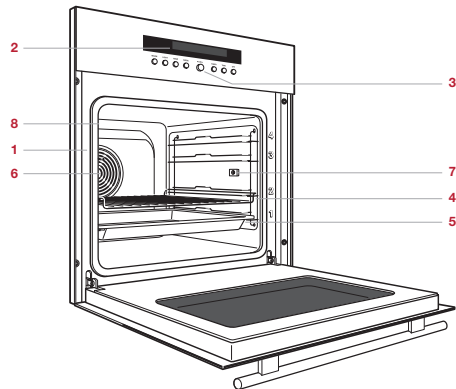
⚠ AVISO

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

- Guarde estas instrucciones.

Características de los Hornos de la Serie E de 61 cm

CARACTERÍSTICA	
1	Placa de datos del producto
2	Pantalla y panel de control
3	Mando de control
4	Bandeja de horno ajustable
5	Bandeja de horno ajustable
6	Ventilador de convección
7	Receptáculo y sensor de temperatura
8	Luces halógenas



Horno de la serie E de 61 cm

Primeros pasos

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

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 y lograr así unos resultados excepcionales.

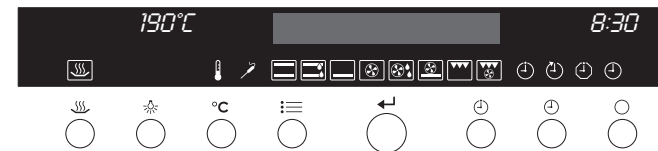
El mando se utiliza de manera individual o junto con los botones para poder realizar las selecciones. Las selecciones que realice se confirman pulsando ←.

MANDOS Y BOTONES DEL PANEL DE CONTROL

ICONO	
	Calentar
	Luz
	Temperatura
	Modo
	OK
	Temporizador
	Hora
	Apagado

INDICADORES DEL PANEL DE CONTROL

INDICADOR	
	La temperatura del horno está configurada.
	El sensor de temperatura se está utilizando.
	El modo de horneado está activado.
	El modo de horneado húmedo está activado.
	Modo de cocción lenta activado.
	El modo convección está activado.
	El modo convección con humedad está activado.
	El modo horneado con convección está activado.
	El modo de parrilla está activado.
	El modo de parrilla con convección está activado.
	El modo calentar está activado.
	El temporizador está configurado.
	El tiempo de funcionamiento está activado.
	La hora de apagado está activada.
	El reloj está configurado.

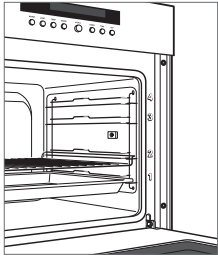


Panel de control.

Funcionamiento del horno

POSICIÓN DE LAS REJILLAS DEL HORNO

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



Posición de las rejillas.

ANTES DE SU USO

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. Aclárela y séquela con un paño suave.
- 2 Encienda la ventilación. Es normal que aparezca un poco de humo y olor.
- 3 Seleccione el modo de asado a 300°C. Caliente el horno (cuando esté vacío) durante 60 minutos.

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 .

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 programar 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 .

CONFIGURACIÓN DE USUARIO

La configuración del usuario le permite seleccionar sus preferencias de idioma, bloqueo para niños, visualización de la hora, señal acústica, iluminación, unidad de temperatura, contraste, formato de hora y configuración de fábrica.

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




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 fijada. Si no se alcanza la temperatura del sensor antes de la hora de apagado, no se ampliará el tiempo de funcionamiento.

Controles de configuración:

- 1 Seleccione el modo de cocción y la temperatura que desee.
- 2 Pulse .
- 3 Gire el mando para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado (hasta 9 horas y 59 minutos) 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 . El tiempo de desconexión automática puede modificarse en cualquier momento pulsando .




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 pretendida. El reloj debe configurarse a la hora correcta para que el inicio programable funcione correctamente.

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

Controles de configuración:

- 1 Seleccione el modo de cocción y la temperatura que desee.
- 2 Gire el mando  para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado (hasta 9 horas y 59 minutos) y, a continuación, 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 . El tiempo de desconexión automática puede modificarse en cualquier momento pulsando .

Con el reloj en el modo de 12 horas, puede ajustarse el inicio retardado hasta 11 horas y 59 minutos, o hasta 23 horas y 59 minutos en el modo de 24 horas.

SENSOR DE TEMPERATURA

Utilice solamente la sonda enviada con este aparato. Observe la siguiente ilustración. El sensor de temperatura mide la temperatura interna de la comida durante su cocción. Puede utilizarse con todos los modos de cocción, excepto con el modo Gourmet. No debe utilizarse la sonda de temperatura cuando la temperatura del horno es superior a 230 °C. La sonda debe permanecer a una distancia mínima de 51 mm respecto a las superficies de la cavidad del horno. La sonda debe introducirse completamente para obtener una lectura precisa.

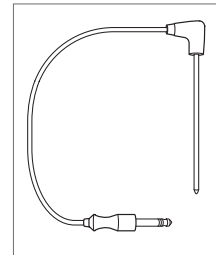
Controles de configuración:

- 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 conector en el receptáculo. Observe la siguiente ilustración.
- 3 Pulse  (no pulse .
- 4 Pulse  y gire el mando para seleccionar el punto de cocción que desee y, a continuación, pulse .

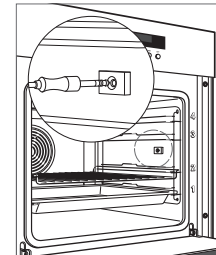
La temperatura de la sonda aparecerá en la pantalla cuando sea superior a 30 °C.

▲ PRECAUCIÓN

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



Sensor de temperatura.













Receptáculo del sensor.

Sabbath

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

Controles de configuración:

- 1 Con el horno apagado, pulse  y gire el mando hasta USER SETTINGS y, a continuación, pulse .
- 2 Gire el mando para ACOUSTICAL SIGNAL y, a continuación, pulse .
- 3 Gire el mando OFF y, a continuación, pulse .
- 4 Gire el mando ILLUMINATION y, a continuación, pulse .
- 5 Gire el mando para BUTTON ONLY y, a continuación, pulse .
- 6 Pulse .
- 7 Pulse  cuatro veces, luego pulse . Seleccione la temperatura deseada por encima de 99 °C y, a continuación, pulse .

Modos de cocción

MODO	INDICADOR	COCINA	SENSOR	USOS
Horneado		30 – 300°C	•	El espacio de cocción se calienta mediante los elementos superior e inferior. Modo de funcionamiento estándar para cocinar y hornear en una sola rejilla.
Horneado húmedo		30 – 300°C	•	El espacio de cocción se calienta mediante los elementos superior e inferior. El vapor producido durante la cocción se conserva en la cavidad. Pan, repostería con levadura, asados y gratinados en una sola parrilla.
Cocción lenta		30 – 250°C	•	El espacio de cocción se calienta solo mediante el elemento inferior. Horneado intensivo, como bases de flan y conservar alimentos.
Convección		30 – 250°C	•	El espacio de cocción se calienta mediante un elemento en la pared posterior y se distribuye por toda la cavidad con el ventilador de convección. Cocinar y hornear alimentos en varias parrillas.
Convección con humedad		30 – 250°C	•	El espacio de cocción se calienta mediante un elemento en la pared posterior y se distribuye por toda la cavidad con el ventilador de convección. El vapor producido durante la cocción se conserva en la cavidad.
Horneado con convección		30 – 250°C	•	El espacio de cocción se calienta mediante los elementos inferior y posterior y se distribuye por toda la cavidad con el ventilador de convección. Hornear pizza con cobertura crujiente.
Parrilla		30 – 300°C		El espacio de cocción se calienta mediante el elemento de la parrilla. Asar y dorar alimentos.
Asado por convección		30 – 280°C		El espacio de cocción se calienta mediante el elemento de la parrilla y se distribuye por toda la cavidad con el ventilador de convección. Asar gran cantidad de alimentos y platos al horno.
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 deseado.
Calentar		80°C	•	El modo Mantener caliente utiliza el calor de convección y vapor para mantener los alimentos calientes hasta que sea el momento de servirlos.

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. Para un rendimiento óptimo, sólo debe usarse el modo Gourmet cuando el horno está completamente frío. No abra la puerta cuando aparezca "h" parpadeando en la pantalla.

ALIMENTO	CÓDIGO
Aperitivos frescos	A1
Aperitivos congelados	A2
Gratinado	A3
Soufflé	A4
Patatas asadas	A5
Productos con patatas congeladas	A6
Carne estofada	A7
Pizza fresca	A8
Pan	A9
Repostería	A10

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 Slow Roast 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 Slow Roast Sear (asado lento) se puede ajustar de 2,5 a 4,5 horas. El tiempo de funcionamiento del modo de Slow Roast Grill (asado a la parrilla) se puede ajustar de 3,5 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

CALENTAR

Configurar el modo caliente:

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

CALENTAR PLATOS

El horno puede utilizarse para calentar platos antes de servir. Coloque la parrilla en posición 1 y coloque en ella los platos. Pulse . La función de calentamiento se apagará automáticamente después de 12 horas.

Limpieza automática

Durante la limpieza automática, el horno se calienta a una temperatura muy alta para quemar las manchas de alimentos. Retire la rejilla del horno, las bandejas del horno, las guías de la rejilla, la sonda de temperatura y todos los demás objetos. En caso contrario, se decolorarán.

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

Configuración de autolimpieza:

- 1 Pulse .
- 2 Seleccione Self-Clean (autolimpieza) y pulse .
- 3 Gire el mando para seleccionar el nivel de limpieza que desee y, a continuación, pulse . La puerta se bloqueará automáticamente.

Configuración de inicio retardado de autolimpieza:

- 1 Pulse .
- 2 Seleccione Self-Clean (autolimpieza) y pulse .
- 3 Gire el mando para seleccionar el nivel de limpieza que desee y, a continuación, pulse .
- 4 Gire el mando para seleccionar la hora de apagado deseada y, a continuación, pulse .

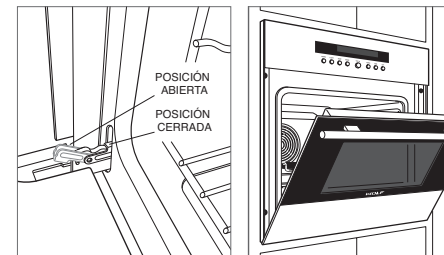
Para cancelar el modo de autolimpieza en cualquier momento, pulse . La puerta del horno se bloqueará y permanecerá bloqueada hasta que se haya completado el ciclo de autolimpieza y la temperatura del horno se haya enfriado por debajo de 300 °C. Deje que el horno se enfríe por completo antes de retirar los residuos con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza.

Recomendaciones de mantenimiento

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

Para extraerla, abra la puerta completamente. Gire los pasadores de las bisagras hacia adelante hasta la posición abierta. Cierre la puerta hasta aproximadamente 30° abierta 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.



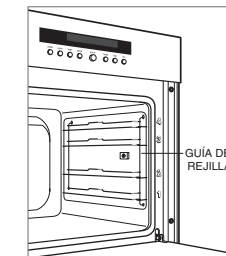
Pasador de la bisagra de la puerta del horno.

Puerta abierta 30°

EXTRACCIÓN DE LAS GUÍAS DE REJILLA

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

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



EXTRACCIÓN DE LAS GUÍAS DE REJILLA

Recomendaciones de mantenimiento

LIMPIEZA	
Acero inoxidable	Utilice un limpiador 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 un limpiador en spray para eliminar las huellas y las manchas de alimentos. Aplique el producto de limpieza sobre un paño antes de limpiar el panel. no aplique los limpiadores directamente sobre el panel de control.
Interior	Para una limpieza poco profunda, elimine los residuos de cocción mientras el horno todavía está caliente con un paño suave humedecido con agua. Limpie y séquela con un paño suave. No utilice productos de limpieza.
Rejilla del horno, guías de la rejilla y bandeja del horno	La rejilla del horno, guías de la rejilla y bandeja del horno pueden limpiarse en el lavaplatos.
Sensor de temperatura	No introduzca el sensor de temperatura en el lavavajillas. Límpiela con paño húmedo y detergente suave.

Localización y solución de problemas

FUNCIONAMIENTO

El horno no funciona.

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

Problemas con la temperatura del horno.

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

La iluminación no funciona.

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

El horno hace ruido durante su funcionamiento.

- El horno puede emitir sonidos provenientes 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.

Servicio

- Conserve la calidad de su producto al ponerse en contacto con el servicio técnico autorizado de Wolf.
- Tenga a mano 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 internacional de Wolf Appliance

PARA USO DOMÉSTICO

GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS*

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

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

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

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

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



Table des matières

- 3 Mesures de sécurité
- 5 Caractéristiques des fours de la série E 61 cm
- 5 Fonctionnement du four
- 9 Consignes d'entretien
- 10 Dépistage des pannes
- 11 Garantie Wolf

Entretien par le client

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

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

SERVICE APRÈS-VENTE

Référence de modèle

Numéro de série

Date d'installation

Nom du prestataire agréé

Numéro du service certifié

Revendeur agréé

Numéro du revendeur

Remarque importante

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

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

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

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

CONSIGNES IMPORTANTES

MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

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. Une utilisation correcte est essentielle pour éviter les dommages ou les accidents.

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

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

- Afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, lisez avec attention ce guide avant d'utiliser cet appareil ménager.
- Cet appareil doit être correctement installé et réparé par un poseur ou un prestataire agréé et mis à la terre par un technicien qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

L'appareil ménager et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Prendre des précautions pour éviter tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils soient surveillés en permanence.

⚠ AVERTISSEMENT

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

CONSIGNES IMPORTANTES

MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- N'utilisez que la sonde à cœur recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir une partie quelconque de cet appareil.
- Assurez-vous que l'entrée d'air frais du four (située au-dessous de la porte) et la ventilation aspirante (située au-dessus de la porte) ne sont jamais bloquées.
- Une mauvaise manipulation et un mauvais emploi des accessoires pourraient provoquer des dommages. N'utilisez pas de couteaux, ni de roulettes à pizza sur le plat du four.
- Lorsque vous utilisez le plat du four, placez le rebord biseauté vers l'arrière de la cavité du four.
- Lorsque vous utilisez la grille du four, placez la traverse supplémentaire vers l'arrière de la cavité du four.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à la vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas le joint du four ; vous pourriez altérer l'étanchéité requise en le frottant ou en le déplaçant.

⚠ MISE EN GARDE

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

- Pendant le mode autonettoyage, les surfaces pourraient devenir plus chaudes que pendant le fonctionnement normal. Vous devez tenir les enfants à l'écart pendant l'autonettoyage.
- N'utilisez pas de détergents durs abrasifs ou de grattoirs en métal acérés pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils pourraient rayer la surface et entraîner éventuellement l'éclatement du verre.

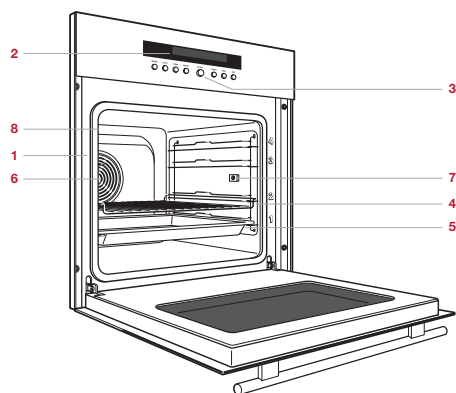
⚠ AVERTISSEMENT

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

- Conservez ces consignes.

Caractéristiques des fours de la série E 61 cm

CARACTÉRISTIQUE	
1	Plaque des caractéristiques du produit
2	Écran et panneau de commande
3	Bouton de commande
4	Grille du four réglable
5	Plat du four réglable
6	Ventilateur de convection
7	Prise de la sonde à cœur
8	Éclairage halogène



Four de la série E 61 cm.

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 de la série E de Wolf.

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 pour obtenir des résultats exceptionnels.

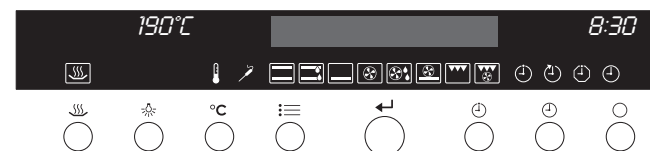
Le bouton de commande seul et combiné aux autres boutons permet d'effectuer les sélections. Toutes les sélections sont confirmées en appuyant sur ←.

BOUTON DE COMMANDE ET BOUTONS

ICÔNE	
	Conserver au chaud
	Éclairage
	Température
	Mode
	OK
	Minuterie
	Horloge
	Off (désactivé)

VOYANTS DU PANNEAU DE COMMANDE

VOYANT	
	La température du four est réglée.
	La sonde à cœur est en service.
	Le mode pâtissier est activé.
	Le mode pâtissier humide est activé.
	Le mode cuisson lente est activé.
	Le mode convection est activé.
	Le mode convection humide est activé.
	Le mode pâtissier à convection est activé.
	Le mode grill est activé.
	Le mode grill à convection est activé.
	Le mode conserver au chaud est activé.
	La minuterie est réglée.
	Le temps de cuisson est activé.
	L'heure d'arrêt est activée.
	L'horloge est réglée.

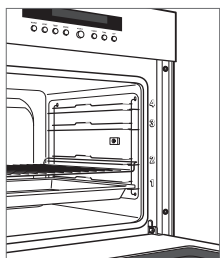


Panneau de commande..

Fonctionnement du four

POSITION DE LA GRILLE DU FOUR

La grille du four et le plat du four peuvent être placés dans l'une des quatre positions indiquées sur la face avant droite du four. Reportez-vous à l'illustration ci-après.



Position de la grille.

AVANT UTILISATION

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

- 1 Nettoyez minutieusement le four avec de l'eau chaude et un détergent doux. Ensuite, rincez-la et séchez-la 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 Choisissez le mode rôtissoire et une température de 300 °C. Chauffez le four (à vide) pendant 60 minutes.

CHOIX DU MODE DE CUISSON

- 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 .

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 .

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 sonore, l'éclairage, l'unité de température, le contraste, le format de l'horloge et les réglages en usine.

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 À four 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




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 sur le temps de cuisson désiré (jusqu'à 9 heures et 59 minutes), puis appuyez sur .





Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur  et tournez le bouton pour sélectionner la durée souhaitée puis appuyez sur . L'heure d'arrêt automatique sera annulée à tout moment en appuyant simplement 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 marche 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 sur le temps de cuisson désiré (jusqu'à 9 heures et 59 minutes). N'appuyez pas sur .
- 3 Appuyez sur  et tournez le bouton de commande pour sélectionner le 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 . L'heure d'arrêt automatique sera annulée à tout moment en appuyant simplement sur .

Avec l'horloge en mode 12 heures, la mise en marche différée peut être réglée jusqu'à 11 heures et 59 minutes, ou jusqu'à 23 heures et 59 minutes en mode 24 heures.

SONDE À CŒUR

N'utilisez que la sonde à cœur fournie avec cet appareil. Reportez-vous à l'illustration ci-après. La sonde à cœur mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Elle peut être utilisée pour tous les modes de cuisson, sauf Gourmet. La sonde à cœur ne doit pas être utilisée lorsque la température du four dépasse 230 °C. La sonde doit être maintenue à au moins 51 mm des surfaces de la cavité du four. La sonde doit être totalement insérée pour que la lecture de la température soit précise.

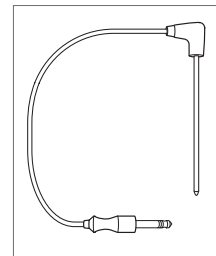
Réglage des commandes :

- 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 le connecteur dans la prise. Reportez-vous à l'illustration ci-après.
- 3 Appuyez sur °C (n'appuyez pas sur .
- 4 Appuyez sur °C et tournez le bouton pour sélectionner la cuisson souhaitée, puis appuyez sur .

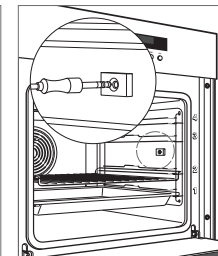
La température de la sonde ne s'affiche que lorsqu'elle dépasse 30 °C.

▲ MISE EN GARDE

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



Sonde à cœur.













Prise de la sonde.

Sabbat

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

Réglage des commandes :

- 1 À four éteint, appuyez sur  puis tournez le bouton sur USER SETTINGS (OPTIONS UTILISATEUR) puis appuyez sur .
- 2 Tournez le bouton sur ACOUSTICAL SIGNAL (SIGNAL SONORE), puis appuyez sur .
- 3 Tournez le bouton sur OFF (ÉTEINT), puis appuyez sur .
- 4 Tournez le bouton sur ILLUMINATION (ÉCLAIRAGE), puis appuyez sur .
- 5 Tournez le bouton sur VIA BUTTON ONLY (PAR LE BOUTON UNIQUEMENT), puis appuyez sur .
- 6 Appuyez sur .
- 7 Appuyez sur  à quatre reprises, puis appuyez sur . Sélectionnez la température voulue au-dessus de 99 °C, puis appuyez sur .

Modes de cuisson

MODE	VOYANT	PLAGE DE TEMPÉRATURES	SONDE	USAGES
Pâtisserie		30 – 300 °C	•	L'espace de cuisson est chauffé par les résistances supérieure et inférieure. Mode de fonctionnement normal pour la cuisson et la pâtisserie sur une seule grille.
Pâtisserie humide		30 – 300 °C	•	L'espace de cuisson est chauffé par les résistances supérieure et inférieure. La vapeur produite lors de la cuisson reste dans la cavité du four. À utiliser pour la cuisson des pains, des pâtisseries au levain, des rôtis et des gratins sur une seule grille.
Cuisson lente		30 – 250°C	•	L'espace de cuisson est chauffé uniquement par la résistance inférieure. À utiliser pour la pâtisserie intensive comme les bases de flan ou pour la conservation des aliments.
Convection		30 – 250°C	•	L'espace de cuisson est chauffé par une résistance située dans la paroi arrière ; l'air chaud circule dans la cavité grâce au ventilateur de convection. À utiliser pour cuire les plats posés sur plusieurs grilles.
Convection humide		30 – 250°C	•	L'espace de cuisson est chauffé par une résistance située dans la paroi arrière ; l'air chaud circule dans la cavité grâce au ventilateur de convection. La vapeur produite lors de la cuisson reste dans la cavité du four.
Pâtisserie à convection		30 – 250°C	•	L'espace de cuisson est chauffé par la résistance inférieure et les résistances situées dans la paroi arrière ; l'air chaud circule dans la cavité grâce au ventilateur de convection. À utiliser pour cuire les pizzas avec une pâte croustillante.
Gril		30 – 300 °C		L'espace de cuisson est chauffé uniquement par la résistance du gril. À utiliser pour griller les aliments plats.
Gril à convection		30 – 280°C		L'espace de cuisson est chauffé par la résistance du gril ; l'air chaud circule dans la cavité grâce au ventilateur de convection. À utiliser pour griller les aliments de grosse taille et les préparations à cuire au four.
Gourmet	–	–		À utiliser 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 prédéfinis dépendent des aliments et de la cuisson souhaitée.
Conserver au chaud		80 °C	•	Le mode Conserver au chaud utilise la chaleur de convection pour garder les aliments au chaud jusqu'à l'heure du repas.

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. Pour une meilleure performance, n'utilisez Gourmet que lorsque le four est totalement froid. N'ouvrez pas la porte lorsque la lettre « h » clignote à l'écran.

ALIMENT	CODE
Entrées fraîches	A1
Entrées surgelées	A2
Gratin	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
Pain	A9
Pâtisseries	A10

Option Gourmet :

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

RÔTI CUISSON LENTE

Option Rôti cuisson lente :



- 1 Appuyez sur et tournez le bouton de commande pour sélectionner Slow Roast (rôti cuisson lente), puis appuyez sur .
- 2 Tournez le bouton pour sélectionner l'aliment et la cuisson souhaités (le cas échéant), puis appuyez sur .
- 3 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 Slow Roast Sear (Saisie de rôti en cuisson lente) peut être réglée entre 2,5 et 4,5 heures. La durée de cuisson Slow Roast Grill (Gril de rôti en cuisson lente) peut être réglée entre 3,5 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

CONSERVER AU CHAUD

Option Conserver au chaud :

- 1 Appuyez sur  et tournez le bouton de commande pour sélectionner Warm (conserver au chaud), puis appuyez sur .

CHAUFFAGE D'ASSIETTES




Le four peut être utilisé pour réchauffer les assiettes avant de servir. Mettez la grille en position 1 et posez les assiettes dessus. Appuyez sur . La fonction de réchauffage va s'éteindre automatiquement au bout de 12 heures.

Autonettoyage





Pendant la fonction Autonettoyage, le four chauffe à des températures très élevées pour que les résidus d'aliments soient incinérés. Retirez la grille du four, les plats de four, les guides de grille, la sonde à cœur et tout autre objet. Ils se décoloreront si vous les laissez dans le four pendant l'autonettoyage.


La durée du cycle d'autonettoyage peut être réglée en fonction des résidus de cuisson. Lorsqu'il n'y en a pas trop, la durée du cycle de nettoyage est d'une heure et demie et deux heures si le four est très sale. Le cycle complet peut prendre jusqu'à cinq heures en comptant la période de refroidissement.

Option Autonettoyage :

- 1 Appuyez sur .
- 2 Choisissez Self-Clean (Autonettoyage) et appuyez sur .
- 3 Tournez le bouton pour sélectionner le niveau de nettoyage désiré, puis appuyez sur . La porte se verrouille automatiquement.

Réglage de l'autonettoyage avec mise en marche différée:

- 1 Appuyez sur .
- 2 Choisissez Self-Clean (Autonettoyage) et appuyez sur .
- 3 Tournez le bouton pour sélectionner le niveau de nettoyage désiré, puis appuyez sur .
- 4 Tournez le bouton pour sélectionner l'heure d'arrêt désirée, puis appuyez sur .

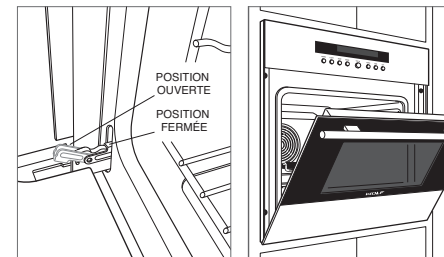
Pour annuler le mode autonettoyage à tout moment, appuyez sur . La porte du four va se verrouiller et rester ainsi jusqu'à ce que le cycle d'autonettoyage soit fini et jusqu'à ce que la température du four soit passée au-dessous de 300 °C. Laissez le four refroidir complètement avant d'essuyer les résidus incinérés avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits de nettoyage.

Consignes d'entretien

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

Pour la retirer, ouvrez complètement la porte du four. Faites tourner les deux charnières vers l'avant en position ouverte. Fermez la porte à un angle d'environ 30° 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.

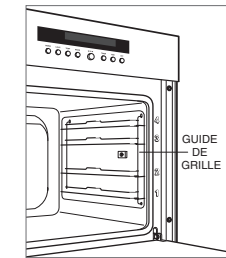


Loquet de charnière de la porte du four. Angle d'ouverture de porte à 30°

RETRAIT DU GUIDE DE GRILLE

Pour retirer les guides de grille, poussez le dessus du guide de grille vers l'arrière de la cavité du four. Soulevez le dessus du guide vers le centre du four et soulevez les tiges inférieures du guide pour les sortir des trous de positionnement.

Pour la réinstallation, insérez les tiges inférieures dans les trous de positionnement et soulevez le guide de grille vers le haut pour le mettre en place. Tirez délicatement le guide vers l'avant jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans les trous supérieurs. Reportez-vous à l'illustration ci-après.



Retrait du guide de grille.

Consignes d'entretien

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	Pulvériser le produit nettoyant pour vitres sur un chiffon pour nettoyer.
Panneau de commande	Utilisez un dégraissant aérosol pour enlever les traces de doigts et les taches d'origine alimentaire. Pulvériser tout d'abord le produit sur un chiffon avant d'essuyer le panneau. Ne pulvériser pas directement les produits nettoyants sur le panneau de commande.
Intérieur	Pour un nettoyage en surface, retirez tous les débris de cuisson lorsque le four est encore chaud en utilisant un chiffon doux humidifié. Ensuite, séchez-le à l'aide d'un torchon doux. N'utilisez pas de produits de nettoyage.
Grille de four, guides de grille et plat de four	La grille de four, les guides de grille et le plat de four passent tous au lave-vaisselle.
Sonde à cœur	Ne passez pas la sonde à cœur au lave-vaisselle. Lavez avec chiffon humide et un détergent doux.

Dépistage des pannes

FONCTIONNEMENT

Le four ne fonctionne pas.

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

Problème avec la température du four.

- Contactez un prestataire agréé par l'usine Wolf.

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 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 de four se déforment, mais ils reviennent à leur forme initiale après refroidissement.

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 international limitée Wolf Appliance

À USAGE MÉNAGER

GARANTIE TOTALE DE DEUX ANS*

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

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

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

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

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



Indice

- 3 Precauzioni di sicurezza
- 5 Funzioni forno serie E da 61 cm
- 5 Funzionamento del forno
- 9 Consigli per la manutenzione
- 10 Risoluzione dei problemi
- 11 Garanzia Wolf

Assistenza clienti

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

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

INFORMAZIONI SUL SERVIZIO DI ASSISTENZA

Numero del modello

Numero di serie

Data di installazione

Nome di assistenza certificato

Numero di assistenza certificato

Rivenditore autorizzato

Numero del rivenditore

Nota importante

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

NOTA IMPORTANTE evidenzia informazioni di particolare rilievo.

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

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

ISTRUZIONI IMPORTANTI

PRECAUZIONI GENERALI 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. L'uso corretto del forno è un requisito essenziale per la prevenzione di danni e incidenti.

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.

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

- Prima di utilizzare l'elettrodomestico, leggere attentamente la presente guida per ridurre il rischio di incendio, folgorazione o lesioni alle persone.
- L'installazione dell'apparecchio e l'assistenza devono essere effettuate da un installatore o centro di assistenza qualificati; l'apparecchio deve essere collegato a terra da un tecnico qualificato.

⚠ AVVERTENZA

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

⚠ AVVERTENZA

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

⚠ AVVERTENZA

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

ISTRUZIONI IMPORTANTI

PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

- Usare esclusivamente la sonda della temperatura prevista per questo forno.
- Non usare pellicola di alluminio per rivestire parti dell'apparecchio.
- Accertarsi che la presa d'aria esterna (situata sotto lo sportello) e la ventola di scarico del forno (situata sopra lo sportello) non siano mai ostruite.
- La gestione e l'utilizzo non corretto degli accessori può causare danni. Non usare coltelli o rotelle taglienti sulla teglia del forno.
- Quando si usa la teglia del forno, posizionare il bordo svasato verso il retro della cavità.
- Quando si usa la grata del forno, posizionare il montante incrociato extra verso il retro della cavità.
- Non usare un sistema a vapore per pulire l'apparecchio.
- Non pulire la guarnizione del forno, in quanto strofinandola o spostandola si rischia di compromettere la tenuta dello sportello del forno.

⚠ ATTENZIONE

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

- Durante l'autopulitura le superfici esterne possono diventare più calde del solito. Tenere lontani i bambini durante l'autopulitura.
- Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi o pagliette metalliche per pulire il vetro dello sportello, poiché la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro infrangersi.

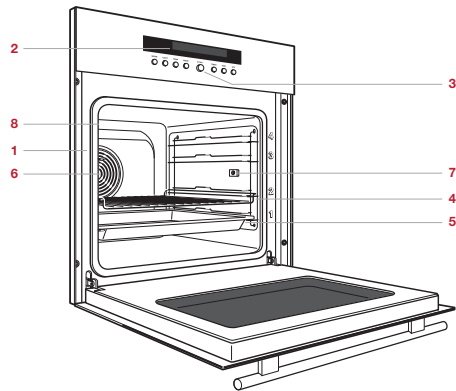
⚠ AVVERTENZA

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

- Conservare le presenti istruzioni.

Funzioni forno serie E da 61 cm

FUNZIONE	
1	Targhetta identificativa del prodotto
2	Pannello di controllo e display
3	Manopola di controllo
4	Griglia del forno regolabile
5	Griglia del forno regolabile
6	Ventola di convezione
7	Presca per la sonda della temperatura
8	Luci alogene



Forno serie E da 61 cm.

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. Che siate un cuoco occasionale o uno chef esperto, sarà vantaggioso per voi acquisire familiarità con le procedure di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli sulla manutenzione del forno Wolf serie E.

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

Pannello di controllo

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

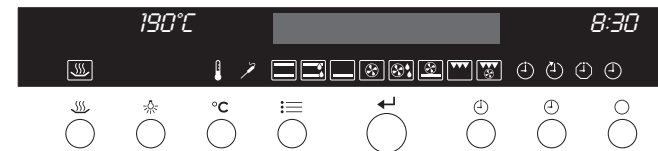
La manopola viene utilizzata da sola o insieme ai pulsanti per eseguire le selezioni necessarie. Ogni selezione eseguita va confermata premendo ←.

MANOPOLA E PULSANTI DEL PANNELLO DI CONTROLLO

ICONA	
	Caldo
	Luce
	Temperatura
	Modalità
	OK
	Timer
	Tempo di cottura
	Off

INDICATORI DEL PANNELLO DI CONTROLLO

INDICATORE	
	La temperatura del forno è stata impostata.
	La sonda della temperatura è in uso.
	La modalità cottura è stata attivata.
	La modalità di cottura in umido è stata attivata.
	La modalità di cottura lenta è stata attivata.
	La modalità convezione è stata attivata.
	La modalità di cottura in umido per convezione è stata attivata.
	La modalità di cottura per convezione è stata attivata.
	La modalità grill è stata attivata.
	La modalità grill per convezione è stata attivata.
	La modalità riscaldamento è stata attivata.
	Il timer è stato impostato.
	Il tempo operativo è stato attivato.
	Il tempo di fine cottura è stato attivato.
	L'orologio è stato impostato.

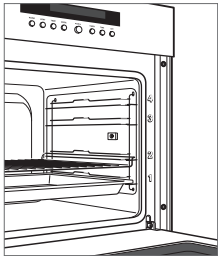


Pannello di controllo.

Funzionamento del forno

POSIZIONE DELLE GRATE DEL FORNO

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



Posizione della grata.

PRIMA DELL'USO

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

- 1 Pulire accuratamente il forno con acqua calda e detergente delicato. Sciacquare ed asciugare con un panno morbido.
- 2 Accendere la ventilazione. Una piccola quantità di fumo e odore è normale.
- 3 Selezionare la modalità Arrostitura e 300 °C. Riscaldare il forno (vuoto) per 60 minuti.

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 °C.
- 2 Ruotare la manopola portandola alla temperatura desiderata, quindi premere .

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

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 l'ora 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 .

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, unità di misura della temperatura, contrasto, formato dell'ora e impostazioni di fabbrica.

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 sbloccato, 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




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 comandi:

- 1 Selezionare la modalità di cottura e la temperatura desiderate.
- 2 Premere .
- 3 Ruotare la manopola per selezionare il tempo operativo (fino a 9 ore e 59 minuti), quindi premere .





Per cambiare il tempo operativo, premere  e ruotare la manopola portandola al tempo operativo desiderato, quindi premere . Il tempo di spegnimento automatico può essere sottoposto a override in qualsiasi momento premendo .




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 comandi:

- 1 Selezionare la modalità di cottura e la temperatura desiderate.
- 2 Premere  e ruotare la manopola per selezionare il tempo di funzionamento desiderato (fino a 9 ore e 59 minuti), 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 . Il tempo di spegnimento automatico può essere sottoposto a override in qualsiasi momento premendo .

Con l'orologio in modalità 12 ore, l'avvio ritardato può essere impostato a 11 ore e 59 minuti, oppure fino a 23 ore e 59 minuti in modalità 24 ore.

SONDA DELLA TEMPERATURA

Utilizzare la sonda della temperatura fornita con questo apparecchio. Fare riferimento alla figura riportata di seguito. La sonda misura la temperatura interna del cibo durante la cottura. La sonda può essere utilizzata per tutte le modalità di cottura ad eccezione della modalità Gourmet. La sonda della temperatura non deve essere utilizzata quando la temperatura del forno supera i 230 °C. La sonda deve rimanere un minimo di 51 mm dalle superfici di cavità del forno. La sonda deve essere completamente inserita per fornire una lettura accurata.

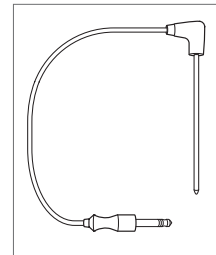
Impostazione dei comandi:

- 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 riportata di seguito.
- 3 Premere  (non premere .
- 4 Premere  e ruotare la manopola per selezionare il grado di cottura desiderato, quindi premere .

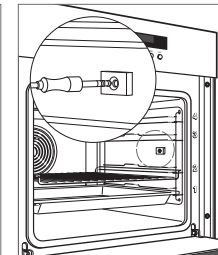
La temperatura della sonda viene visualizzata nel display una volta che è sopra i 30 °C.

ATTENZIONE

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



Sonda della temperatura













Custodia della sonda.

Sabbatico

Questo elettrodomestico è certificato da Star-K per soddisfare rigorose norme religiose ed istruzioni specifiche contenute sul sito www.star-k.org.

Impostazione dei comandi:

- 1 Con il forno spento, premere  e ruotare la manopola portandola su USER SETTINGS (IMPOSTAZIONI UTENTE), quindi premere .
- 2 Ruotare la manopola su ACOUSTICAL SIGNAL (SEGNALE ACUSTICO), quindi premere .
- 3 Ruotare la manopola su OFF, quindi premere .
- 4 Ruotare la manopola su ILLUMINATION (ILLUMINAZIONE), quindi premere .
- 5 Ruotare la manopola su VIA BUTTON ONLY SOLO TRAMITE PULSANTE), quindi premere .
- 6 Premere .
- 7 Premere  quattro volte, quindi premere . Selezionare la temperatura desiderata al di sopra dei 99 °C, quindi premere .

Modalità di cottura

MODALITÀ	INDICATORE	INTERVALLO	SONDA	FUNZIONE
Cottura a forno statico		30 – 300 °C	•	Lo spazio di cottura è riscaldato da elementi superiori e inferiori. Il modo operativo standard per cuocere su una singola grata.
Cottura con umidità		30 – 300 °C	•	Lo spazio di cottura è riscaldato da elementi superiori e inferiori. Il vapore prodotto durante la cottura viene mantenuto nella cavità. Usare per pane, dolci lievitati, arrostiti e gratin su una singola grata.
Cottura lenta		30 – 250 °C	•	Lo spazio di cottura è riscaldato solo dall'elemento inferiore. Usare per cottura intensa, come basi di flan intensivo o la conservazione del cibo.
Convezione		30 – 250 °C	•	Lo spazio di cottura è riscaldato da un elemento nella parete di fondo e diffuso in tutta la cavità con il ventilatore di convezione. Usare per cucinare e cuocere su grate multiple.
Convezione con umidità		30 – 250 °C	•	Lo spazio di cottura è riscaldato da un elemento nella parete di fondo e diffuso in tutta la cavità con il ventilatore di convezione. Il vapore prodotto durante la cottura viene mantenuto nella cavità.
Cottura a forno ventilato		30 – 250 °C	•	Lo spazio di cottura è riscaldato da un elemento nella parete inferiore e da elementi posteriori e diffuso in tutta la cavità con il ventilatore di convezione. Usare per cuocere la pizza con una crosta croccante.
Grill		30 – 300 °C		Lo spazio di cottura è riscaldato solo dall'elemento grill. Usare per grigliare e tostare cibo piatto.
Grill a forno ventilato		30 – 280 °C		Lo spazio di cottura è riscaldato dall'elemento grill e diffuso in tutta la cavità con il ventilatore di convezione. Usare per grigliare grandi quantità di cibo e cuocere piatti al forno.
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.
Caldo		80 °C	•	La modalità di riscaldamento utilizza la convezione e vapore per tenere gli alimenti caldi fino a quando non si è pronti a servire.

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. Per ottenere prestazioni ottimali, Gourmet deve essere usato solo quando il forno è completamente freddo. Non aprire lo sportello quando una 'h' lampeggia sul display.

ALIMENTO	CODICE
Antipasti freschi	A1
Antipasti surgelati	A2
Gratin	A3
Soufflé	A4
Patate al cartoccio	A5
Prodotti surgelati con patate	A6
Carne brasata	A7
Pizza fresca	A8
Pane	A9
Pasticceria	A10

Impostazione della modalità Gourmet:

- 1 Premere due volte e ruotare la manopola per selezionare l'alimento desiderato, quindi premere .
- 2 Seguire le istruzioni visualizzate, quindi premere .

ARROSTITURA LENTA

Impostazione della modalità Arrostitura lenta:



- 1 Premere e ruotare la manopola per Slow Roast (Arrostire lentamente), 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 sul display. Per regolare la temperatura della sonda, premere e ruotare la manopola portandola alla temperatura desiderata, quindi premere .

Il tempo di cottura Slow Roast Sear (Scottatura ad arrostitura lenta) può essere regolato da 2,5 a 4,5 ore. Il tempo di cottura Slow Roast Grill (Grill ad arrostitura lenta) può essere regolato da 3,5 a 4,5 ore. Per cambiare il tempo di cottura, premere e ruotare la manopola portandola alla durata di cottura desiderata, quindi premere .


Modalità di cottura

CALDO

Impostazione della modalità "Warm" (Mantenere caldo):

- 1 Premere  e ruotare la manopola su Warm (Mantenere caldo), quindi premere .

RISCALDAMENTO PIATTO




Il forno può essere utilizzato per riscaldare i piatti prima di mettere. Mettere la griglia nella posizione 1 e poggiarvi sopra il piatto. Premere . La funzione di riscaldamento si spegne automaticamente dopo 12 ore.

Autopulitura.





Durante l'autopulitura il forno raggiunge una temperatura estremamente elevata per carbonizzare i residui di cibo. Rimuovere la griglia dal forno, le pentole, le guide della griglia, la sonda di temperatura e tutti gli altri oggetti. Se lasciate nel forno, scolorirebbero durante l'autopulitura.


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

Impostazione dell'autopulitura.

- 1 Premere .
- 2 Selezionare Self-Clean (Autopulitura) e premere .
- 3 Ruotare la manopola sul livello desiderato di pulizia, quindi premere . Lo sportello si blocca automaticamente.

Impostazione avvio ritardato autopulitura:

- 1 Premere .
- 2 Selezionare Self-Clean (Autopulitura) e premere .
- 3 Ruotare la manopola sul livello desiderato di pulizia, quindi premere .
- 4 Ruotare la manopola per selezionare l'ora di spegnimento desiderata, quindi premere .

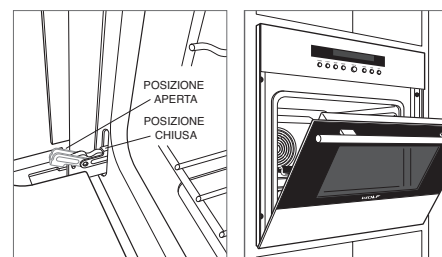
Per annullare la modalità di autopulitura in qualsiasi momento, premere . Lo sportello del forno si blocca e resta bloccato fino al completamento del ciclo di autopulitura e al raffreddamento sotto i 300 °C. Lasciare raffreddare completamente il forno prima di rimuovere i residui con un panno umido. Non usare detersivi.

Consigli per la manutenzione

RIMOZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

Per rimuovere lo sportello del forno, aprirlo completamente. Ruotare in avanti entrambe le alette della cerniera portandolo in posizione aperta. Chiudere lo sportello portandolo in posizione di circa 30°, 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.



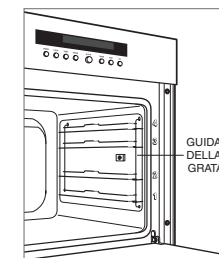
Alette della cerniera dello sportello del forno.

Apertura sportello a 30°

RIMOZIONE DELLE GUIDE DELLA GRATA

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

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



Rimozione delle guide della grata.

Consigli per la manutenzione

PULIZIA	
Acciaio inossidabile	Applicare un detergente per acciaio inox non abrasivo utilizzando un panno morbido privo di lanugine. Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire delicatamente la superficie con un panno in microfibra inumidito e quindi con un panno di camoscio asciutto. Seguire sempre la trama dell'acciaio inossidabile.
Fronte dello sportello	Per la pulizia, spruzzare 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 prima il detergente su un panno, non spruzzare detergenti spray direttamente sul pannello di controllo.
Parte interna	Per la pulizia della luce, rimuovere tutti i residui di cottura mentre il forno è ancora caldo utilizzando un panno morbido inumidito con acqua. Sciacquare e asciugare con un panno morbido. Non usare detergenti.
Griglia del forno, guide della griglia e teglia da forno.	Le grate del forno, le rispettive guide e le teglie possono essere lavate in lavastoviglie.
Sonda della temperatura	Non lavare la sonda della temperatura nella lavapiatti. Pulire con un panno umido e detergente neutro.

Risoluzione dei problemi

FUNZIONAMENTO

Il forno non funziona.

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

Problemi di temperatura del forno.

- Rivolgersi a un servizio di assistenza certificata Wolf.

L'illuminazione non funziona.

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

Il forno fa strani rumori durante il funzionamento.

- Il forno potrebbe emettere suoni durante il 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.

Manutenzione

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

Garanzia limitata internazionale dei prodotti Wolf Appliance

PER USO DOMESTICO

GARANZIA COMPLETA DI DUE ANNI*

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

GARANZIA LIMITATA DI 5 ANNI

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

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

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



Inhaltsverzeichnis

- 3 Sicherheitshinweise
- 5 Leistungsmerkmale des 61-cm-Backofens der E-Serie
- 5 Bedienung des Backofens
- 9 Empfehlungen zur Pflege
- 10 Fehlersuche
- 11 Wolf-Garantie

Kundendienst

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

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

SERVICEINFORMATIONEN

Modellnummer

Seriennummer

Datum der Installation

Name des zertifizierten Service

Nummer des zertifizierten Service

Vertragshändler

Händlernummer

Wichtiger Hinweis

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

WICHTIGER HINWEIS hebt Informationen hervor, die besonders wichtig sind.

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

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

WICHTIGE ANWEISUNGEN

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Dieser Backofen wurde gemäß den anerkannten Technologie- und Sicherheitsnormen konstruiert und ist zur Verwendung in nicht gewerblichen Küchen vorgesehen. Die richtige Verwendung ist wichtig, um Schäden oder Unfälle zu vermeiden.

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

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

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie dieses Gerät benutzen, um der Gefahr von Brand, Stromschlag oder Verletzungen vorzubeugen.
- Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Installierer oder Fachbetrieb ordnungsgemäß angeschlossen und gewartet und von einem qualifizierten Techniker geerdet werden.

⚠ ACHTUNG

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.

⚠ ACHTUNG

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

⚠ ACHTUNG

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

WICHTIGE ANWEISUNGEN

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Nur die für diesen Backofen empfohlene Temperatursonde verwenden.
- Keine Aluminiumfolie verwenden, um das Gerät ganz oder teilweise auszukleiden.
- Sicherstellen, dass die Kaltluftzufuhr (unter der Tür) und die Abluftöffnung (über der Tür) immer frei sind.
- Eine falsche Behandlung und Verwendung von Zubehör könnten Schäden verursachen. Auf dem Backofenblech keine Messer oder Schneidräder verwenden.
- Bei Verwendung des Backofenblechs dieses so positionieren, dass die schräge Kante zur Rückseite des Innenraums weist.
- Bei Verwendung des Backofenrosts diesen so positionieren, dass die zusätzliche Querverstrebung zur Rückseite des Innenraums weist.
- Keinen Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts verwenden.
- Die Backofendichtung nicht reinigen, weil Reiben oder Bewegen der Dichtung zu Undichtigkeit der Tür führen kann.

⚠ VORSICHT

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

- Während des Selbstreinigungszyklus werden die Oberflächen eventuell heißer als beim Normalbetrieb. Während der Selbstreinigung sollten Kinder ferngehalten werden.
- Keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallkratzer verwenden, um die Glastür des Ofens zu reinigen. Die Oberfläche kann zerkratzt werden, was möglicherweise zum Zerschmettern des Glases führen kann.

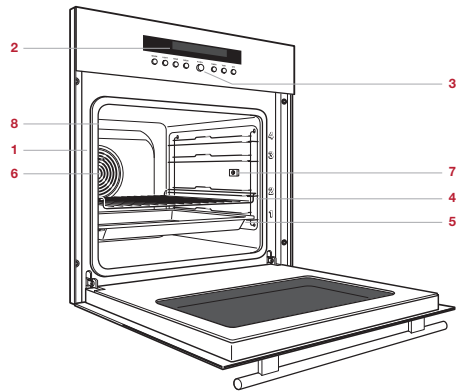
⚠ ACHTUNG

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

- Diese Anleitung an einem sicheren Ort aufbewahren.

Leistungsmerkmale des 61-cm-Backofens der E-Serie

MERKMAL	
1	Produkttypenschild
2	Bedienfeld und Display
3	Schaltknebel
4	Verstellbarer Backofenrost
5	Verstellbares Backofenblech
6	Umluftventilator
7	Temperatursondenaufnahme
8	Halogenbeleuchtung



61-cm-Backofen der E-Serie

Erste Schritte

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

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

Bedienfeld

Das Bedienfeld und das Bedienfeld-Display sind schnittig und bedienerfreundlich. Der Schaltknebel (←) und die Tasten dienen der Einstellung der Betriebsarten, und Sie können damit auf alle Leistungsmerkmale des Backofens zugreifen, um herausragende Ergebnisse zu erzielen.

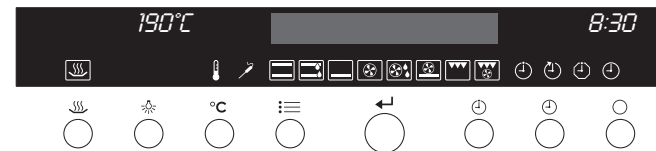
Der Knebel kann eigenständig und in Kombination mit den Tasten verwendet werden, um eine Auswahl zu treffen. Sie können Ihre Auswahl durch Drücken von ↵ bestätigen.

KNEBEL UND TASTEN AUF DEM BEDIENFELD

SYMBOL	
	Warmhalten
	Lampe
	Temperatur
	Modus
	OK
	Timer
	Zeit
	Aus

BEDIENFELD-ANZEIGEN

ANZEIGE	
	Die Backofentemperatur wurde eingestellt.
	Die Temperatursonde ist in Verwendung.
	Der Backmodus ist aktiviert.
	Der Back-Feucht-Modus ist aktiviert.
	Der langsame Garmodus ist aktiviert.
	Der Umluftmodus ist aktiviert.
	Der Umluft-Feucht-Modus ist aktiviert.
	Der Umluft-Backmodus ist aktiviert.
	Der Grillmodus ist aktiviert.
	Der Umluft-Grillmodus ist aktiviert.
	Der Warmhaltemodus ist aktiviert.
	Der Timer ist eingestellt.
	Die Betriebszeit ist aktiviert.
	Die Ausschaltzeit ist aktiviert.
	Der Uhr ist eingestellt.

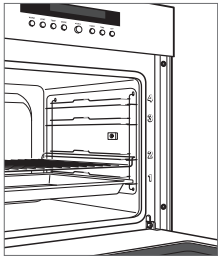


Bedienfeld

Bedienung des Backofens

POSITIONEN DER BACKOFENROSTE

Die Backofenröste können in die vier Positionen gebracht werden, die rechts auf der Vorderfläche des Backofens abgebildet sind. Siehe Abbildung unten.





Einschubhöhe

VOR DER VERWENDUNG


Um sicherzustellen, dass das gesamte Öl vom Herstellungsprozess 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 Wählen Sie den Bratmodus und 300°C. Heizen Sie den (leeren) Backofen 60 Minuten lang auf.

KOCHMODUS WÄHLEN

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

TEMPERATUR WÄHLEN




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

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

ZEIT

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



Zeit einstellen:





- 1 Drücken Sie bei ausgeschaltetem Backofen auf .
- 2 Drehen Sie den Knebel, um die Stunde 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 Betriebszeit 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 drücken Sie auf , und drehen Sie den Knebel zur Auswahl der gewünschten Dauer. Drücken Sie dann auf . Drücken Sie zum Abbrechen zweimal auf  und dann auf .

BENUTZEREINSTELLUNGEN

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

Das Bedienfeld kann mithilfe der Benutzereinstellungen gesperrt werden. Um den Backofen durch ein kurzzeitiges Deaktivieren der Sperre zu verwenden, drücken Sie auf  und halten es gedrückt. Drücken Sie dann auf . Die Sperre wird 10 Minuten nach Ausschalten des Backofens automatisch wieder aktiviert.

Einstellen der Benutzereinstellungen:

- 1 Drücken Sie bei ausgeschaltetem Backofen die Taste , und drehen Sie den Knebel auf USER SETTINGS (Benutzereinstellungen). Drücken Sie dann auf .
- 2 Drehen Sie den Knebel, um die verschiedenen Optionen zu durchlaufen, und drücken Sie dann auf .
- 3 Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display, und drücken Sie dann auf .

Bedienung des Backofens

BETRIEBSZEIT

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

Bedienelemente einstellen:

- 1 Wählen Sie den gewünschten Kochmodus und die Temperatur.
- 2 Drücken Sie auf \updownarrow .
- 3 Drehen Sie den Schaltknebel, um die gewünschte Betriebszeit auszuwählen (bis zu 9 Stunden und 59 Minuten). Drücken Sie dann auf \leftarrow .

Zum Einstellen der Betriebszeit drücken Sie auf \updownarrow , und drehen Sie den Schaltknebel zur Auswahl der gewünschten Zeit. Drücken Sie dann auf \leftarrow . Die automatische Ausschaltzeit kann jederzeit durch Drücken auf \bigcirc außer Kraft gesetzt werden.

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 die Einschaltverzögerung richtig funktioniert.

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

Bedienelemente einstellen:

- 1 Wählen Sie den gewünschten Kochmodus und die Temperatur.
- 2 Drücken Sie auf \updownarrow , und drehen Sie den Schaltknebel, um die gewünschte Betriebszeit auszuwählen (bis zu 9 Stunden und 59 Minuten). Drücken Sie nicht auf \leftarrow .
- 3 Drücken Sie auf \updownarrow und drehen Sie den Knebel zur Auswahl der gewünschten Ausschaltzeit. Drücken Sie dann auf \leftarrow .

Zum Einstellen der Ausschaltzeit drücken Sie auf \updownarrow , und drehen Sie den Schaltknebel, um die gewünschte Zeit einzustellen. Drücken Sie dann auf \leftarrow . Die automatische Ausschaltzeit kann jederzeit durch Drücken auf \bigcirc außer Kraft gesetzt werden.

Wenn sich die Uhr im 12-Stunden-Modus befindet, kann die verzögerte Startzeit auf bis zu 11 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden (im 24-Stundenmodus auf bis zu 23 Stunden und 59 Minuten).

TEMPERATURSONDE

Verwenden Sie nur die mit diesem Gerät mitgelieferte Temperatursonde. Siehe Abbildung unten. Die Temperatursonde misst die interne Temperatur der Speisen während des Kochens. Sie kann in allen Kochmodi mit Ausnahme von Gourmet verwendet werden. Die Temperatursonde sollte nicht verwendet werden, wenn die Backofentemperatur über 230 °C liegt. Die Sonde muss einen Abstand von mindestens 51 mm von den Oberflächen des Backofeninnenraums wahren. Die Sonde muss für einen genauen Messwert vollständig eingeführt werden.

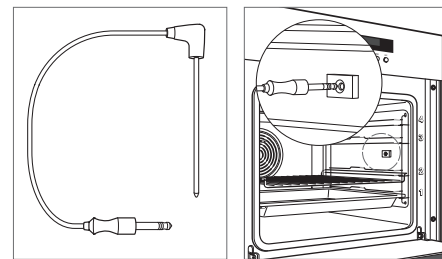
Bedienelemente einstellen:

- 1 Wählen Sie den gewünschten Kochmodus und die Temperatur.
- 2 Führen Sie die Sonde in den dicksten Teil der Speise und dann in die Aufnahme ein. Siehe Abbildung unten.
- 3 Drücken Sie auf °C (drücken Sie nicht auf \leftarrow).
- 4 Drücken Sie auf °C, und drehen Sie den Schaltknebel zur gewünschten Garzeit. Drücken Sie dann auf \leftarrow .

Die Sondentemperatur wird auf dem Display angezeigt, wenn sie über 30 °C liegt.

▲ VORSICHT

Sonde und Sondenaufnahme werden sehr heiß.
Vorsichtig behandeln.



Temperatursonde

Sondenaufnahme

Sabbat

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

Bedienelemente einstellen:

- 1 Drücken Sie bei ausgeschaltetem Backofen die Taste \leftarrow , und drehen Sie den Knebel auf USER SETTINGS (Benutzereinstellungen). Drücken Sie dann auf \leftarrow .
- 2 Drehen Sie den Schaltknebel auf ACOUSTICAL SIGNAL (Akustisches Signal), und drücken Sie auf \leftarrow .
- 3 Drehen Sie den Schaltknebel auf OFF (Aus), und drücken Sie auf \leftarrow .
- 4 Drehen Sie den Schaltknebel auf ILLUMINATION (Beleuchtung), und drücken Sie auf \leftarrow .
- 5 Drehen Sie den Schaltknebel auf VIA BUTTON ONLY (Nur über Taste), und drücken Sie auf \leftarrow .
- 6 Drücken Sie auf \bigcirc .
- 7 Drücken Sie viermal auf \equiv und anschließend auf \leftarrow . Wählen Sie die gewünschte Temperatur über 99 °C, und drücken Sie auf \leftarrow .

Kochmodi

MODUS	ANZEIGE	BEREICH	SONDE	VERWENDUNG
Backen		30-300 °C	•	Der Garraum wird von den oberen und unteren Elementen beheizt. Standardbetriebsmodus für das Kochen und Backen auf einem Rost.
Back-Feucht-Modus		30-300 °C	•	Der Garraum wird von den oberen und unteren Elementen beheizt. Der während des Garens erzeugte Dampf verbleibt im Backofinnenraum. Dieser Modus wird für Brot, Hefegebäck, Braten und Gratin auf einem Rost verwendet.
Langsames Garen		30-250°C	•	Der Garraum wird nur vom unteren Element beheizt. Wird für intensives Backen verwendet, z. B. für Tortenböden oder zum Einkochen.
Umluft		30-250°C	•	Der Garraum wird von einem Element in der Rückwand beheizt, und die Luft wird mit dem Umluftventilator im Garraum zirkuliert. Wird zum Kochen und Backen von Speisen auf mehreren Rosten verwendet.
Umluft-Feucht-Modus		30-250°C	•	Der Garraum wird von einem Element in der Rückwand beheizt, und die Luft wird mit dem Umluftventilator im Garraum zirkuliert. Der während des Garens erzeugte Dampf verbleibt im Backofinnenraum.
Backen mit Umluft		30-250°C	•	Der Garraum wird vom unteren und hinteren Element beheizt, und die Luft wird mit dem Umluftventilator im Garraum zirkuliert. Wird zum Backen von Pizza mit knusprigem Teig verwendet.
Grillen		30-300 °C		Der Garraum wird nur vom Grillelement beheizt. Wird zum Grillen und Toasten von flachen Speisen verwendet.
Grillen mit Umluft		30-280°C		Der Garraum wird vom Grillelement beheizt, und die Luft wird mit dem Umluftventilator im Garraum zirkuliert. Wird zum Grillen von voluminösen Speisen und Aufläufen verwendet.
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.
Warmhalten		80 °C	•	Beim Warmhalten wird die Umluftwärme verwendet, um Speisen bis zum Verzehr warmzuhalten.

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. Zur optimalen Leistung sollte Gourmet nur verwendet werden, wenn der Backofen ganz kalt ist. Wenn auf dem Display der Buchstabe „h“ blinkt, darf die Tür nicht geöffnet werden.

SPEISE	CODE
Frische Vorspeisen	A1
Gefrorene Vorspeisen	A2
Gratin	A3
Soufflés	A4
Ofenkartoffeln	A5
Gefrorene Kartoffelspeisen	A6
Schmorgerichte	A7
Frische Pizza	A8
Brot	A9
Gebäck	A10

Gourmet einstellen:

- 1 Drücken Sie zweimal auf und drehen Sie den Schaltknebel 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 Schaltknebel auf Slow Roast (Langsames Braten). Drücken Sie dann auf .
- 2 Drehen Sie den Schaltknebel, 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 zu verändern, drücken Sie auf , und drehen Sie den Schaltknebel auf die gewünschte Temperatur. Drücken Sie dann auf .

Die Betriebszeit für Slow Roast Sear (Langsames Braten mit Anbraten) kann von 2,5 bis 4,5 Stunden eingestellt werden. Die Betriebszeit für Slow Roast Grill (Langsames Braten mit Grillen) kann von 3,5 bis 4,5 Stunden eingestellt werden. Um die Zeit einzustellen, drücken Sie auf und drehen den Schaltknebel zur gewünschten Dauer. Drücken Sie dann auf .


Kochmodi

WARMHALTEN

Warmhaltemodus einstellen:

- 1 Drücken Sie auf , und drehen Sie den Schaltknebel auf Warm (Warmhalten). Drücken Sie dann auf .

TELLERWÄRMEN




Der Backofen kann zum Wärmen von Tellern vor dem Servieren verwendet werden. Bringen Sie den Drahtrost in Position 1, und stellen Sie Teller darauf. Drücken Sie auf . Die Warmhaltefunktion wird nach 12 Stunden automatisch ausgeschaltet.

Selbstreinigung





Während der Selbstreinigung wird der Backofen auf eine extrem hohe Temperatur erhitzt, um Lebensmittelrückstände zu verbrennen. Nehmen Sie den Backofenrost, die Backofenbleche, Rostschienen, Temperatursonde und alle anderen Gegenstände heraus. Sie verfärben sich, wenn sie während der Selbstreinigung im Backofen bleiben.


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

Selbstreinigung einstellen:

- 1 Drücken Sie auf .
- 2 Wählen Sie Self-Clean (Selbstreinigung), und drücken Sie auf .
- 3 Drehen Sie den Schaltknebel auf die gewünschte Reinigungsstufe, und drücken Sie auf . Die Tür wird automatisch verriegelt.

Einschaltverzögerung für die Selbstreinigung einstellen:

- 1 Drücken Sie auf .
- 2 Wählen Sie Self-Clean (Selbstreinigung), und drücken Sie auf .
- 3 Drehen Sie den Schaltknebel auf die gewünschte Reinigungsstufe, und drücken Sie auf .
- 4 Drehen Sie den Schaltknebel zur Auswahl der gewünschten Ausschaltzeit. Drücken Sie dann auf .

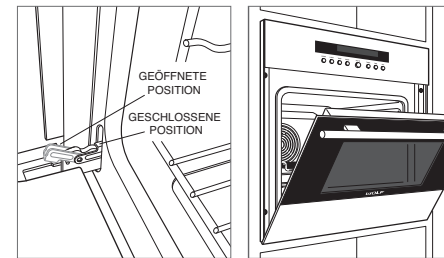
Der Selbstreinigungsmodus kann jederzeit durch Drücken auf  abgebrochen werden. Die Backofentür verriegelt sich und bleibt bis zum Abschluss des Selbstreinigungszyklus bzw. bis zum Abkühlen auf eine Temperatur unter 300 °C verriegelt. Lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen, bevor Sie die Rückstände mit einem feuchten Tuch entfernen. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel.

Empfehlungen zur Pflege

AUSBAUEN DER BACKOFENTÜR

Zum Ausbauen der Backofentür muss diese vollständig geöffnet werden. Bringen Sie beide Scharniere in die geöffnete Position. Schließen Sie die Tür so weit, dass sie mit einem Winkel von ca. 30° geöffnet ist. Heben Sie sie dann nach oben und ganz heraus. Siehe die Abbildungen weiter unten.

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

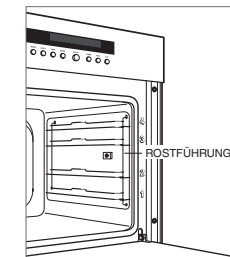


Scharnierriegel der Backofentür Tür öffnen um 30°

HERAUSNEHMEN DER ROSTSCHIENEN

Um die Rostschiene herauszunehmen, drücken Sie den oberen Teil der Rostschiene zur Rückseite des Backofen-Innenraums. Kippen Sie den oberen Teil der Rostschiene zur Mitte des Backofens, und heben Sie die unteren Stege der Schiene aus den Positionierlöchern heraus.

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



Herausnehmen der Rostschiene

Empfehlungen zur Pflege

REINIGUNG	
Edelstahl	Einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwenden und mit einem weichen, fusselfreien Tuch auftragen. Einen natürlichen Glanz erzielen Sie, indem Sie die Oberfläche mit einem mit Wasser angefeuchteten Mikrofaser Tuch, 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.
Bedienfeld	Fingerabdrücke und Verschmutzungen durch Essensreste mit einem Entfettungsspray entfernen. Zuerst auf ein Tuch sprühen, bevor Sie die Blende abwischen. Reinigungsmittel nicht direkt auf das Bedienfeld sprühen.
Innenseite	Zur leichten Reinigung, während der Backofen noch warm ist, mit einem mit Wasser angefeuchteten weichen Tuch alle Kochreste entfernen. Anschließend mit einem weichen Tuch trocken wischen. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel.
Backofenroste, Rostschienen und Backofenblech	Backofenroste, Rostschienen und Backofenblech können in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
Temperatursonde	Die Temperatursonde nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen. Mit einem feuchten Tuch und einem milden Spülmittel reinigen.

Fehlersuche

BEDIENUNG

Der Backofen funktioniert nicht.

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

Problem bei der Ofentemperatur.

- Wenden Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum.

Beleuchtung funktioniert nicht.

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

Der Backofen macht beim Betrieb Geräusche.

- Der Backofen kann während des Betriebs Schaltgeräusche abgeben. Diese Geräusche sind normal.

Die Bleche sind schwer zu entfernen.

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

Service

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

Wolf Appliance International – Eingeschränkte Garantie

NICHT ZUM GEWERBLICHEN GEBRAUCH

VOLLSTÄNDIGE ZWEIJAHRESGARANTIE*

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

INGESCHRÄNKTE FÜNF-JAHRES-GARANTIE

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

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

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



Inhoud

- 3 Veiligheidsmaatregelen
- 5 Eigenschappen van E-serie oven van 61 cm
- 5 Bediening van oven
- 9 Aanbevelingen voor onderhoud
- 10 Probleemoplossing
- 11 Wolf-garantie

Klantenservice

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

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

SERVICE-INFORMATIE

Modelnummer

Serienummer

Installatiedatum

Naam gecertificeerde service

Nummer gecertificeerde service

Erkende dealer

Dealernummer

Belangrijke opmerking

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

BELANGRIJK duidt op informatie van bijzonder belang.

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

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

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

ALGEMENE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Deze oven is gebouwd met het oog op erkende technische normen en veiligheidsvoorschriften en is bedoeld voor het thuis bereiden van voedsel. Een juist gebruik is van essentieel belang voor het voorkomen van schade en ongevallen.

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

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

- Lees deze handleiding zorgvuldig voordat u dit apparaat gebruikt om risico op brand, elektrische schokken of letsel te verminderen.
- Dit apparaat moet door een gekwalificeerde installateur of servicebureau correct worden geïnstalleerd en onderhouden en door een gekwalificeerd technicus worden geaard.

⚠ WAARSCHUWING

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

⚠ WAARSCHUWING

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

⚠ WAARSCHUWING

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

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

ALGEMENE VEILIGHEIDSMATREGELEN

- Gebruik uitsluitend de thermometer die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Omwikkel de delen van dit apparaat niet met aluminiumfolie.
- Zorg dat de koele luchtinname van de oven (onder de deur) en de uitlaatventilator (boven de deur) altijd vrij zijn.
- Een niet-correcte hantering en gebruik van accessoires kan schade veroorzaken. Gebruik geen messen of pizzasnijders in de ovenpan.
- Plaats bij gebruik van de ovenpan de taps toelopende rand naar de achterkant van de ovenruimte.
- Plaats bij gebruik van het ovenrek de extra kruissteun naar de achterkant van de ovenruimte.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat te reinigen.
- De ovenpakking niet reinigen; door de pakking te wrijven of te verplaatsen kan de deurafsluiting schade oplopen.

⚠ VOORZICHTIG

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

- Tijdens de zelfreiniging kunnen oppervlakken heter worden dan tijdens de normale werking. Kinderen moeten tijdens de zelfreiniging uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het deurglas van de oven te reinigen; deze kunnen krassen op het oppervlak achterlaten waardoor het glas kan breken.

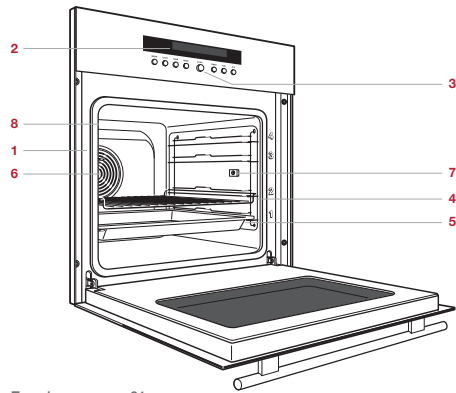
⚠ WAARSCHUWING

Zorg om een elektrische schok te voorkomen dat het toestel is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt.

- Bewaar deze instructies.

Eigenschappen van E-serie oven van 61 cm

FUNCTIE	
1	Typeplaat
2	Bedieningspaneel en display
3	Bedieningsknop
4	Verstelbaar ovenrek
5	Verstelbare ovenpan
6	Heteluchtventilator
7	Ontvanger thermometer
8	Halogeenverlichting



E-serie oven van 61 cm

Aan de slag

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

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

Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel en het display zijn gestroomlijnd en makkelijk te gebruiken. De bedieningsknop (←) en de knoppen dienen om kookstanden in te stellen en gebruik te maken van alle functies van uw oven voor uitzonderlijke resultaten.

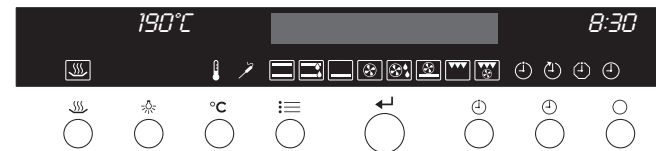
De knop wordt zelfstandig gebruikt en in combinatie met de andere knoppen om selecties te maken. Alle selecties worden bevestigd door te drukken op ←.

BEDIENINGSKNOP EN KNOPPEN

PICTOGRAM	
	Warm houden
	Licht
	Temperatuur
	Stand
	OK
	Timer
	Tijd
	Uit

INDICATOREN BEDIENINGSPANEEL

INDICATOR	
	Oventemperatuur is ingesteld.
	Thermometer in gebruik.
	Bakstand is geactiveerd.
	Stoombakstand is geactiveerd.
	Langzaam-kokenstand is geactiveerd.
	Heteluchtstand is geactiveerd.
	Heteluchtstoomstand is geactiveerd.
	Heteluchtbakstand is geactiveerd.
	Braadstand is geactiveerd.
	Heteluchtbraadstand is geactiveerd.
	Opwarmstand is geactiveerd.
	Timer is ingesteld.
	Bedieningstijd is geactiveerd.
	Uitschakeltijd is geactiveerd.
	Klok is ingesteld

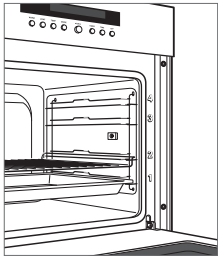


Bedieningspaneel.

Bediening van de oven

POSITIE VAN OVENREK

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





Rekpositie.

VÓÓR GEBRUIK

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

- 1 Reinig de oven grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel schoon en maak droog met een zachte doek.
- 2 Zet de ventilatie aan. Enige vrijkomende rook en geur is normaal.
- 3 Selecteer de grillstand en 300° C. Verwarm de oven (leeg) gedurende 60 minuten.

KOOKSTAND KIEZEN

- 1 Druk  een aantal keer totdat de gewenste kookstand wordt weergegeven en druk dan op .

TEMPERATUUR SELECTEREN




- 1 Druk op °C.
- 2 Draai de knop naar de gewenste temperatuur en druk dan op .

Om de temperatuur tijdens het koken aan te passen, drukt u op °C en draait u de knop naar de gewenste temperatuur, druk vervolgens op .

TIJD

Bij gebruik van een getimed kookfunctie is het zeer belangrijk om de klok op de juiste tijd in te stellen. Als de stroom is uitgevallen moet de tijd opnieuw worden ingesteld.



Tijd instellen:





- 1 Druk als de oven uit staat op .
- 2 Draai de knop om het uur in te stellen en druk op .
- 3 Draai de knop om de minuten in te stellen en druk op .

TIMER

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



Timer instellen:

- 1 Druk op .
- 2 Draai de knop om de duur in te stellen en druk op .





Om te herstellen, drukt u op  en draait u de knop naar de gewenste duur, druk vervolgens op . Als u wilt annuleren, drukt u tweemaal op , vervolgens op .

GEBRUIKINSTELLINGEN

Via de gebruiksinstellingen kunnen voorkeuren voor taal, kindveilig slot, tijdweergave, geluidsignaal, verlichting, temperatuur, contrast, tijdsindeling en de fabrieksinstellingen worden ingesteld.

Het bedieningspaneel kan worden vergrendeld via de gebruiksinstellingen. Als u de oven wilt gebruiken door het slot tijdelijk uit te schakelen, houd dan  ingedrukt en druk vervolgens op . Het slot zal 10 minuten nadat de oven is uitgeschakeld automatisch opnieuw worden geactiveerd.

Instellen van gebruiksinstellingen

- 1 Druk als de oven uit staat op  en draai de knop naar USER SETTINGS (GEBRUIKINSTELLINGEN), druk dan op .
- 2 Draai de knop om door de opties te bladeren en druk op .
- 3 Volg de instructies op het scherm, druk vervolgens op .

Bediening van de oven




GEBRUIKSTIJD

Met de gebruikstijdsfunctie wordt de oven automatisch uitgeschakeld op een opgegeven tijdstip. De oven begint meteen te verwarmen en schakelt uit op de gewenste uitschakeltijd.

Bij gebruik van de thermometer heeft de thermometer prioriteit over de uitschakeltijd en wordt de oven uitgeschakeld zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. Als de temperatuur van de thermometer niet voor de uitschakeltijd wordt bereikt, heeft dit geen gevolgen voor de uitschakeltijd.

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Selecteer de gewenste kookstand en temperatuur.
- 2 Druk op .
- 3 Draai de knop naar de gewenste gebruikstijd (maximaal 9 uur en 59 minuten) en druk op .


Om de gebruikstijd aan te passen, drukt u op  en draait u de knop naar de gewenste tijd, druk vervolgens op . De automatische uitschakeltijd kan op elk gewenst moment worden overschreven door op  te drukken.




VERTRAAGDE START

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

Bij gebruik van de thermometer heeft de thermometer prioriteit over de uitschakeltijd en wordt de oven uitgeschakeld zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. Als de temperatuur van de thermometer voor de uitschakeltijd wordt bereikt, heeft dit geen gevolgen voor de uitschakeltijd.

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Selecteer de gewenste kookstand en temperatuur.
- 2 Druk op  en draai de knop naar de gewenste gebruikstijd (maximaal 9 uur en 59 minuten) en druk op .
- 3 Druk op  en draai de knop naar de gewenste uitschakeltijd, druk dan op .

Om de uitschakeltijd aan te passen, drukt u op  en draait u de knop naar de gewenste tijd, druk vervolgens op . De automatische uitschakeltijd kan op elk gewenst moment worden overschreven door op  te drukken.

Met de klok in 12-uursstand kan vertraagde start worden ingesteld op 11 uur en 59 minuten, of op 23 uur en 59 minuten in 24-uursstand.

THERMOMETER

Gebruik alleen de thermometer die met dit apparaat wordt geleverd. Zie de afbeelding hieronder. Met de thermometer kan de interne temperatuur van het voedsel tijdens de bereiding worden gemeten. Dit kan bij alle kookstanden worden gebruikt behalve bij gourmet. De thermometer mag niet worden gebruikt als de oventemperatuur hoger is dan 230° C. De thermometer moet op minimaal 51 mm van de oppervlakken van de oven gehouden worden. Voor een nauwkeurige lezing moet de thermometer volledig worden ingebracht.

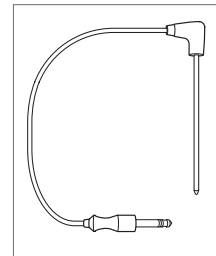
Instellen van bedieningselementen:

- 1 Selecteer de gewenste kookstand en temperatuur.
- 2 Plaats de thermometer in het dikste deel van het te bereiden voedsel en steek vervolgens de connector in de ontvanger. Zie de afbeelding hieronder.
- 3 Druk op °C (druk niet op ).
- 4 Druk op °C en draai de knop naar de gewenste gaarheid, druk dan op .

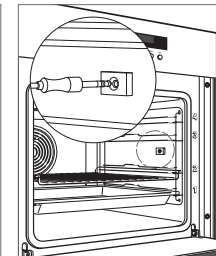
De temperatuur van de thermometer verschijnt op het display zodra deze hoger is dan 30° C.

⚠ VOORZICHTIG

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



Thermometer.










Ontvanger thermometer

Sabbat

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

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Druk als de oven uit staat op  en draai de knop naar USER SETTINGS (GEBRUIKSINSTELLINGEN), druk dan op .
- 2 Draai de knop naar ACOUSTICAL SIGNAL (GELUIDS-SIGNAAL) en druk op .
- 3 Draai de knop naar OFF (UIT) en druk op .
- 4 Draai de knop naar ILLUMINATION (VERLICHTING) en druk op .
- 5 Draai de knop naar VIA BUTTON ONLY (ALLEEN VIA KNOP) en druk op .
- 6 Druk op .
- 7 Druk vier keer op  en dan op . Selecteer een gewenste temperatuur van meer dan 99° C en druk op .

Kookstanden

STAND	INDICATOR	BEREIK	THERMOMETER	GEBRUIK
Bakken		30 – 300°C	•	De kookruimte wordt door elementen aan de boven- en onderkant verwarmd. Standaardinstelling voor koken en bakken op een enkel rek.
Stoombakken		30 – 300°C	•	De kookruimte wordt door elementen aan de boven- en onderkant verwarmd. Stoom die tijdens het koken wordt geproduceerd blijft behouden in de ovenruimte. Geschikt voor brood, gistgebak, gebraad en gratins op één rack.
Langzaam koken		30 – 250°C	•	De kookruimte wordt alleen door het onderste element verwarmd. Geschikt voor intensief bakken, zoals taartbodems of voor het bewaren van voedsel.
Hetelucht		30 – 250°C	•	De kookruimte wordt verwarmd door een element in de achterwand en door een ventilator door de ovenruimte geblazen. Geschikt voor het koken en bakken van gerechten op verschillende rekken.
Heteluchtstoom		30 – 250°C	•	De kookruimte wordt verwarmd door een element in de achterwand en door de ventilator door de ovenruimte geblazen. Stoom die tijdens het koken wordt geproduceerd blijft behouden in de ovenruimte.
Hetelucht bakken		30 – 250°C	•	De kookruimte wordt verwarmd door elementen aan de onderkant en in de achterwand en door de ventilator door de ovenruimte geblazen. Geschikt voor het bakken van pizza's met krokante korst.
Braden		30 – 300°C		De kookruimte wordt door het grillelement verwarmd. Gebruik voor het grillen en roosteren van platte gerechten.
Braden met hetelucht		30 – 280°C		De kookruimte wordt verwarmd door het grillelement en door de ventilator door de ovenruimte geblazen. Geschikt voor het grillen van grote gerechten en voor bakproducten.
Gourmet	—	—		Geschikt voor de bereiding van bepaalde gerechten (zie pagina 8): vers, gekoeld of bevroren. Selecteer het gerecht en de gewenste gaarheid; de sensor past de tijd, temperatuur en vochtigheid aan, dus er zijn geen verdere kookinstructies nodig. De vooringestelde temperatuur en het bereik zijn afhankelijk van het voedsel en de gewenste gaarheid.
Warm houden		80°C	•	Bij Warm houden worden gerechten met hete lucht warm gehouden tot ze worden opgediend.

GOURMET

Gourmet is geschikt voor het bereiden van de onderstaande voedingsmiddelen: vers, gekoeld of bevroren. Selecteer het gerecht en de gewenste gaarheid; de sensor past de tijd, temperatuur en vochtigheid aan, dus er zijn geen verdere kookinstructies nodig. Voor optimaal resultaat moet gourmet alleen worden gebruikt wanneer de oven helemaal is afgekoeld. De deur niet openen zolang 'h' op het display knippert.

GERECHT	CODE
Verse voorgerechten	A1
Bevroren voorgerechten	A2
Gratin	A3
Soufflé	A4
Gebakken aardappels	A5
Bevroren aardappelproducten	A6
Gestoofd vlees	A7
Verse pizza	A8
Brood	A9
Gebak	A10

Gourmet instellen:

- 1 Druk op en draai de knop naar het gewenste gerecht, druk dan op .
- 2 Volg de instructies op het scherm, druk vervolgens op .

Langzaam braden

Langzaam braden instellen:



- 1 Druk op en draai de knop naar Slow Roast (Langzaam braden), druk dan op .
- 2 Draai de knop naar het gewenste gerecht en eventueel naar de gewenste gaarheid en druk op .
- 3 De ingestelde temperatuur voor de thermometer verschijnt op het display. Om de temperatuur van de thermometer tijdens het koken aan te passen, drukt u op en draait u de knop naar de gewenste temperatuur, druk vervolgens op .

Slow Roast Sear (Langzaam braden dichtschroeien) tijd kan worden ingesteld van 2,5 tot 4,5 uur. Slow Roast Grill (Langzaam braden grillen) tijd kan worden ingesteld van 3,5 tot 4,5 uur. Om de tijd aan te passen, drukt u op en draait u de knop naar de gewenste duur, druk vervolgens op .


Kookstanden

OPWARMEN

Opwarmen instellen:

- 1 Druk op  en draai de knop naar Warm (Opwarmen), druk dan op .

OPWARMEN VAN BORD

De oven kan worden gebruikt om borden voor het opdienen op te warmen. Plaats het draadrek in positie 1 en leg de borden erop. Druk op . De opwarmfunctie wordt na 12 uur automatisch uitgeschakeld.

Zelfreinigende oven

Tijdens de zelfreiniging wordt de oven verwarmd tot een extreem hoge temperatuur om voedselresten uit te branden. Verwijder het ovenrek, de ovenpannen, rekgeleiders, thermometer en alle andere objecten. Deze verkleuren als ze tijdens het zelfreinigen in de oven worden gelaten.


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

Zelfreinigen instellen:

- 1 Druk op .
- 2 Selecteer Self-Clean (Zelfreinigen) en druk op .
- 3 Draai de knop naar het gewenste reinigingsniveau en druk op . De deur zal automatisch sluiten.

Uitgesteld zelfreinigen instellen:

- 1 Druk op .
- 2 Selecteer Self-Clean (Zelfreinigen) en druk op .
- 3 Draai de knop naar het gewenste reinigingsniveau en druk op .
- 4 Draai de knop naar de gewenste uitschakeltijd en druk op .

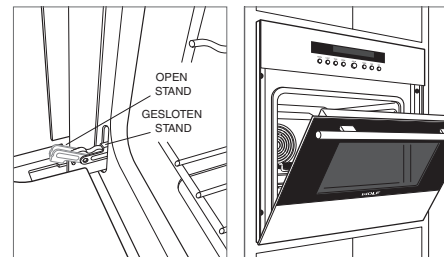
Om op elk moment het zelfreinigen te annuleren, drukt u op . De ovendeur wordt vergrendeld totdat de zelfreinigingscyclus is voltooid en de oventemperatuur is afgekoeld tot onder 300° C. Laat de oven volledig afkoelen voordat u kookresten met een vochtige doek verwijdert. Gebruik geen schoonmaakmiddelen.

Aanbevelingen voor onderhoud

VERWIJDEREN OVENDEUR

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

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



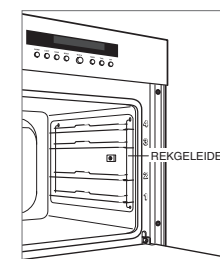
Scharnierslot van ovendeur.

Deur open tot 30°.

VERWIJDEREN REKGELEIDER

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

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



Verwijderen van rekgeleider

Aanbevelingen voor onderhoud

REINIGEN	
Roestvrij staal	Gebruik een niet-schurend roestvrijstalen reinigingsmiddel en breng dit aan met een zachte, pluisvrije doek. Om de natuurlijke glans tevoorschijn te brengen, wrijft u het oppervlak licht in met een vochtige microvezeldoek gevolgd door een droge zeemleren lap. Wrijf altijd mee in de richting van de korrel van het roestvrij staal.
Voorkant deur	Sproei glasreiniger op een doek om schoon te maken.
Bedieningspaneel	Sproei met ontvettingsmiddel om vingerafdrukken en voedselresten te verwijderen. Sproei op een doek voordat u het paneel reinigt. Sproei reinigingsmiddelen niet rechtstreeks op het bedieningspaneel.
Binnenkant	Voor een lichte reiniging verwijderd u als de oven nog warm is kookresten met een zachte, met water bevochtigde doek. Maak droog met een zachte doek. Gebruik geen schoonmaakmiddelen.
Ovenrek, rekgeleiders en ovenpan	Ovenrek, rekgeleiders en ovenpan kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.
Thermometer	Reinig de thermometer niet in de vaatwasser. Reinig met een vochtige doek en een mild afwasmiddel.

Probleemoplossing

BEDIENING

Oven werkt niet.

- Controleer of de stroom is ingeschakeld.
- Controleer of de elektrische stroom naar de oven en de stroomonderbreker zijn ingeschakeld.

Probleem met de oventemperatuur

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

Verlichting werkt niet.

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

Oven maakt geluiden tijdens de werking.

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

Ovenpannen zijn moeilijk om te verwijderen.

- Sommige combinaties van hitte, vocht en voedsel kunnen pannen krom doen trekken, maar deze keren terug naar hun oorspronkelijke vorm als ze zijn afgekoeld.

Onderhoud

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

Beperkte internationale garantie op Wolf Appliance

VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

VOLLEDIGE GARANTIE VAN TWEE JAAR*

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

BEPERKTE GARANTIE VAN VIJF JAAR

Gedurende vijf jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke installatie zal Wolf Appliance de volgende onderdelen repareren of vervangen die defect blijken te zijn qua materiaal of vervaardiging: gasbranders (behalve uiterlijk), elektrische verwarmingselementen, ventilatormotoren (ventilatiekappen), elektronische controleborden, magnetronbuizen en inductiegeneratoren. De onderdelen worden gratis gerepareerd of vervangen, waarbij de eigenaar betaalt voor alle andere kosten, inclusief arbeid. Alle onderhoud door Wolf Appliance onder de bovenstaande garantie moet door een door Wolf-fabriek erkende dienst worden uitgevoerd, tenzij anders aangegeven door Wolf Appliance, Inc. Het onderhoud wordt tijdens normale kantooruren uitgevoerd.

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

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



目录

- 3 安全注意事项
- 5 61 cm E系列烤箱特点
- 5 烤箱操作
- 9 保养建议
- 10 故障排除
- 11 Wolf质保

客户服务

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

如果您的产品需要护理,请务必使用Wolf工厂认证的服务提供者的服务。

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

重要提示

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

重要提示突出显示尤为重要的信息。

注意表示如果不遵守说明,可能会导致轻微的人身伤害或产品损坏的情况。

警告表示如果不遵守注意事项,可能会导致严重伤害或死亡的危险。

重要说明

一般安全注意事项

该烤箱根据公认的技术和安全法规标准而打造，旨在用于在家庭环境下准备食物。为避免损坏或发生意外事故，正确使用烤箱至关重要。

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

使用电器用品时，应始终遵守以下基本安全防范措施：

- 在使用本设备之前，请仔细阅读本指南，以降低火灾、触电或人身伤害的危险。
- 本设备必须由有资质的安装人员或服务代理商予以妥善安装及提供服务，并由有资质的技术人员进行接地。

⚠ 警告

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

⚠ 警告

该设备及其易触及部件在使用过程中会变热。应小心避免接触发热元件。8岁以下的儿童应远离本设备，除非专人看管。

⚠ 警告

易触及部件在使用过程中可能会变热。幼儿应远离本设备。

重要说明

一般安全注意事项

- 仅可使用推荐的烤箱温度探头。
- 请勿使用铝箔填塞本产品的任何部分。
- 确保烤箱的冷空气进口 (位于门下方) 和排气口 (位于门上方) 始终保持畅通。
- 操作和使用不当, 可能导致附件损坏。不得在烤箱盘上使用刀具或切割轮。
- 使用烤箱盘时, 请将坡形边缘朝向腔体后部放置。
- 使用烤箱架时, 请将附加的横撑朝向腔体后部放置。
- 请勿使用蒸汽清洁器清洁本设备。
- 请勿清洁烤箱垫片; 摩擦或移动垫片可能影响门密封。

⚠ 注意

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

- 在自清洁期间, 表面温度可能比正常操作期间更高。儿童在自清洁期间应远离本设备。
- 请勿使用粗糙的磨料型清洁剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门玻璃, 因为这可能刮伤表面, 从而可能导致玻璃碎裂。

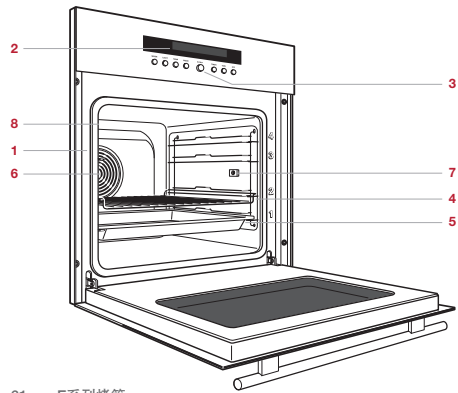
⚠ 警告

确保在更换灯泡前关闭设备, 以防触电。

- 保存此类指南。

61 cm E系列烤箱特点

特点	
1	产品铭牌
2	控制面板和显示屏
3	控制旋钮
4	可调式烤箱架
5	可调式烤箱盘
6	对流风扇
7	温度探头插座
8	卤素灯



61 cm E系列烤箱。

入门指南

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

为确保获得最佳效果，请回顾第8页中的烹饪模式和特殊功能。

控制面板

控制面板和控制面板显示屏设计简练、易于使用。可使用控制旋钮(←)和按钮设置烹饪模式并访问烤箱的所有功能，以获得出色的效果。

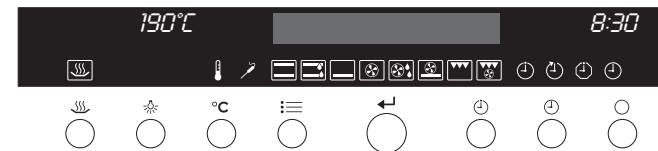
旋钮既可以单独使用，也可以与按钮组合使用以进行选择。按下←确认所有选择。

控制面板中的旋钮和按钮

图标	
	保温
	照明
	温度
	模式
	确定
	定时器
	定时
	关闭

控制面板指示灯

指示灯	
	烤箱温度已设定。
	温度探头正在使用中。
	烘烤模式已激活。
	烘烤潮湿模式已激活。
	慢火烹饪模式已激活。
	对流模式已激活。
	对流潮湿模式已激活。
	对流烘烤模式已激活。
	烧烤模式已激活。
	对流烧烤模式已激活。
	保温模式已激活。
	定时器已设定。
	操作时间已激活。
	关闭时间已激活。
	时钟已设定。

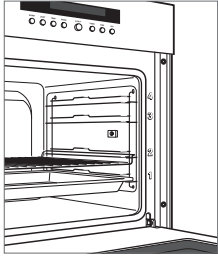


控制面板。

烤箱操作

烤箱架位置

烤箱架和烤箱盘可放置在标记在烤箱右前表面的四个位置中的任意一个。参见下图。



烤架位置。

使用前

为确保除去制作过程中的所有残留油渍，务必遵循以下程序处理烤箱。

- 1 用热水和温和的清洁剂彻底清洁烤箱。冲洗并用软布擦干。
- 2 打开通风。有些烟雾和异味是正常的。
- 3 选择烘烤模式和300°C温度。加热烤箱（空箱）60分钟。

选择烹饪模式

- 1 按 \equiv 多次，直至显示所需的烹饪模式，然后按 \leftarrow 。

选择温度

- 1 按 $^{\circ}\text{C}$ 。
- 2 将旋钮旋至所需温度，然后按 \leftarrow 。

要在烹饪过程中调节温度，请按 $^{\circ}\text{C}$ 并将旋钮旋至所需温度，然后按 \leftarrow 。

定时

如果使用定时烹饪功能，设置正确的时间至关重要。务必在断电后重置定时。

设置定时：

- 1 关闭烤箱，按 \odot 。
- 2 旋转旋钮设置小时，然后按 \leftarrow 。
- 3 旋转旋钮设置分钟，然后按 \leftarrow 。

定时器

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

设置定时器：

- 1 按 \odot 。
- 2 旋转旋钮设置持续时间，然后按 \leftarrow 。

如要重置，请按 \odot 并旋转旋钮选择所需的持续时间，然后按 \leftarrow 。
如要取消，按 \odot 两次，然后按 \leftarrow 。

用户设置

用户设置允许用户选择偏好的语言、儿童安全锁、时间显示、声信号、照明、温度单位、对比度、时间格式和出厂设置。

可以通过用户设置锁定控制面板。如在暂时禁用锁的情况下使用烤箱，请按下并保持住 \odot ，然后按 \leftarrow 。在关闭烤箱后10分钟，锁将自动重新启用。

设置用户设置：

- 1 关闭烤箱，按下 \leftarrow 并将旋钮旋至USER SETTINGS，然后按 \leftarrow 。
- 2 旋转旋钮滚动浏览选项，然后按 \leftarrow 。
- 3 按照显示屏上的说明进行操作，然后按 \leftarrow 。

烤箱操作

操作时间

操作时间功能允许在指定的时间自动关闭烤箱。烤箱将立即开始加热，并在预定的关闭时间关闭。

如果使用温度探头，探头将覆盖关闭时间，并在达到设定温度时关闭烤箱。如果在关闭时间之前未达到探头温度，则不会延长操作时间。

设置控制:

- 1 选择所需的烹饪模式和温度。
- 2 按 **⏸**。
- 3 旋转旋钮选择所需的操作时间（最大9小时59分钟），然后按 **↵**。

要调整操作时间，请按 **⏸** 并旋转旋钮选择所需的时间，然后按 **↵**。按下 **⏸** 可随时覆盖自动关闭时间。

延迟启动

延迟启动功能可在指定的时间自动打开和关闭烤箱。烤箱在预定的启动时间之前保持空闲状态，并在预定的关闭时间关闭。必须为延迟启动设置准确的时钟时间，以确保正常运行。

如果使用温度探头，探头将覆盖关闭时间，并在达到设定温度时关闭烤箱。如果在关闭时间之前未达到探头温度，则不会延长操作时间。

设置控制:

- 1 选择所需的烹饪模式和温度。
- 2 按下 **⏸** 并旋转旋钮以选择所需的操作时间（最大9小时59分钟），不要按 **↵**。
- 3 按下 **⏸** 并旋转旋钮以选择所需的关闭时间，然后按 **↵**。

要调整关闭时间，按 **⏸** 两次并旋转旋钮选择所需时间，然后按 **↵**。按下 **⏸** 可随时覆盖自动关闭时间。

如果时钟采用12小时制，延迟启动时间最大可设置为11小时59分钟；如采用24小时制，最大设置为23小时59分钟。

温度探头

仅可使用本设备随附的温度探头。参见下图。温度探头测量烹饪时食物的内部温度。探头可以用于除“美食家”之外的所有烹饪模式。当烤箱温度超过230°C时，不得使用温度探头。探头距离烤箱腔表面至少应为51 mm。务必完全插入探头以给出准确读数。

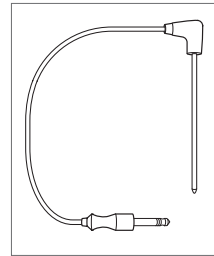
设置控制:

- 1 选择所需的烹饪模式和温度。
- 2 将探头放在待烹饪食物的最厚处，然后将连接器插入插座。参见下图。
- 3 按下 **°C**（请勿按 **↵**）。
- 4 按下 **°C** 并旋转旋钮以选择所需的食物成熟度，然后按 **↵**。

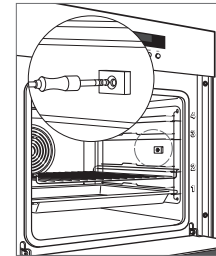
一旦高于30°C，探头温度将显示在显示屏上。

▲注意

探头和探头插座会很烫。请小心取放。



温度探头。



探头插座。

安息日

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

设置控制:

- 1 关闭烤箱，按下 **↵** 并将旋钮旋至USER SETTINGS，然后按 **↵**。
- 2 将旋钮旋至ACOUSTICAL SIGNAL，然后按 **↵**。
- 3 将旋钮旋至OFF，然后按 **↵**。
- 4 将旋钮旋至ILLUMINATION，然后按 **↵**。
- 5 将旋钮旋至VIA BUTTON ONLY，然后按 **↵**。
- 6 按 **⏸**。
- 7 按 **⏸** 三次，然后按 **↵**。选择99°C以上的所需温度，然后按 **↵**。

烹饪模式




模式	指示灯	范围	探头	用途
烘烤		30 – 300°C	●	烹饪空间由顶部和底部元件加热。在单个烤架上进行烹饪和烘烤的标准操作模式。
烘烤潮湿		30 – 300°C	●	烹饪空间由顶部和底部元件加热。在烹饪期间产生的蒸汽保留在腔体中。在单个烤架上用于烤面包、烤酵母糕点、烤肉和烤菜。
慢火烹饪		30 – 250°C	●	烹饪空间仅由底部元件加热。用于果馅饼基材或保藏食物等强烈烘烤。
对流		30 – 250°C	●	烹饪空间由后壁中的元件加热，并利用对流风扇在整个空腔中进行循环。用于在多个烤架上烹饪和烘烤食物。
对流潮湿		30 – 250°C	●	烹饪空间由后壁中的元件加热，并利用对流风扇在整个空腔中进行循环。在烹饪期间产生的蒸汽保留在腔体中。
对流烘烤		30 – 250°C	●	烹饪空间由底部和后部元件加热，并利用对流风扇在整个空腔中进行循环。用于烘烤带脆皮的披萨。
烧烤		30 – 300°C		烹饪空间仅由烧烤架元件加热。用于扁平食品的烧烤和烘烤。
对流烧烤		30 – 280°C		烹饪空间由烧烤架元件加热，并利用对流风扇在整个空腔中进行循环。用于大尺寸食品的烧烤和烤盘。
美食家	—	—		用于制备特定食品（请参见第8页）；新鲜、冷藏或冷冻食品。选择食物和所需的成熟度，传感器将调整时间、温度和湿度，因此不需要烘焙指令。预设温度和范围取决于食物和所需的成熟度。
保温		80°C	●	保温利用对流热量来保持食物温度，直至食用时间。

美食家

使用“美食家”制备下列任何食品：新鲜、冷藏或冷冻食品。选择食物和所需的成熟度，传感器将调整时间、温度和湿度，因此不需要烘焙指令。为获得最佳性能，仅应在烤箱完全冷却时使用“美食家”。当显示屏上闪烁“h”时，请勿打开门。






食物	代码
新鲜的开胃品	A1
冷冻的开胃品	A2
烤菜	A3
蛋奶酥	A4
烤马铃薯	A5
冷冻马铃薯产品	A6
炖肉	A7
新鲜的比萨	A8
面包	A9
糕点	A10



设置“美食家”：

- 按  两次，旋转旋钮以选择所需食品，然后按 .
- 按照显示屏上的说明进行操作，然后按 .

慢烤

设置慢烤：

- 按下  并将旋钮旋至慢烤，然后按 .
- 将旋钮旋至所需食物和成熟度（如适用），然后按 .
- 预设探头温度将显示在显示屏上。要调节探头温度，按下  并将旋钮旋至所需温度，然后按 .

可以在2.5至4.5小时之间调节慢烤香煎操作时间。可以在3.5至4.5小时之间调节慢烤烧烤操作时间。要调整时间，按下  并将旋钮旋至所需的持续时间，然后按 .


烹饪模式

保温

设置保温:

- 1 按下  并将旋钮旋至保温, 然后按 .

盘子加热




烤箱可用于在食用前温热盘子。将网架放在位置1, 并将盘子放在架子上。按下 。12小时后, 保温功能将自动关闭。

自清洁





在清洁期间, 烤箱被加热到极高温以烧除食物污垢。卸下烤箱架、烤箱盘、烤架导轨、温度探头和所有其他物品。如果在自洁期间留下, 它们会变色。


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

设置自清洁:

- 1 按 .
- 2 选择自清洁并按下 .
- 3 旋转旋钮, 选择所需的清洁水平, 然后按 。门将自动锁定。

设置延迟启动自清洁:

- 1 按 .
- 2 选择自清洁并按下 .
- 3 旋转旋钮, 选择所需的清洁水平, 然后按 .
- 4 旋转旋钮, 选择所需的关闭时间, 然后按 .

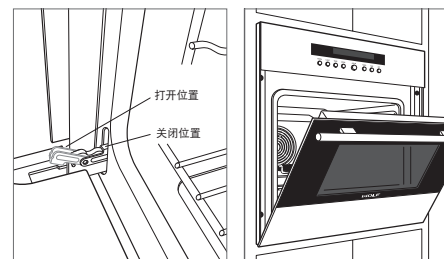
要随时取消自清洁模式, 请按 。烤箱门将锁定并保持锁定状态, 直至自清洁周期完成并且烤箱温度已冷却至300°C以下。使烤箱完全冷却, 然后用湿布擦去残余物。请勿使用清洁剂。

维护建议

烤箱门拆卸

如要卸下, 请完全打开烤箱门。将两个铰链插销向前旋转到打开位置。将门关闭到约30°开度, 然后提起并卸下。参见下图。

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



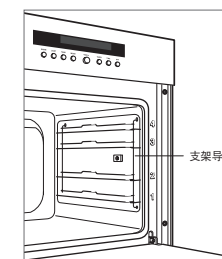
烤箱门铰链插销。

门打开30°。

烤架导轨拆卸

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

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



烤架导轨拆卸。

维护建议

清洁	
不锈钢	使用非磨蚀性的不锈钢清洁剂并使用无绒软布清洁。为了产生自然光泽,先用蘸水的超细纤维布轻轻擦拭煎盘,然后用打光鹿皮擦干。始终沿着不锈钢的纹理方向擦拭。
门正面	在抹布上喷涂玻璃清洁剂进行清洁。
控制面板	使用喷雾脱脂剂清除指纹和食物污垢。在擦拭面板之前喷洒在布上。切勿将清洁剂直接喷洒在控制面板上。
内部	轻度清洁时,请使用蘸水的软布,在烤箱仍保持温热的情况下清除所有烹饪残渣。用软布擦干。请勿使用清洁剂。
烤箱架、烤架导轨和烤箱盘	可以在洗碗机中清洗烤箱架、烤架导轨和烤箱盘。
温度探头	切勿在洗碗机中清洗温度探头。用湿布和温和的清洁剂清洁。

故障排除

操作

烤箱不工作。

- 核实电源已打开。
- 核实烤箱和家中断路器的电源已打开。

烤箱温度问题。

- 请联系Wolf工厂认证的服务部门。

照明不工作。

- 灯泡有缺陷,请致电Wolf工厂认证的服务部门。

烤箱在操作过程中有噪声。

- 烤箱可能在操作期间发出切换声。此类声音是正常的。

烤箱盘难以取出。

- 部分热量、水分和食物放置结合在一起可能导致烤箱盘翘曲,但冷却后就会恢复到其原始形状。

服务

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

Wolf Appliance国际有限质保

供住宅使用

两年质保*

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

五年有限质保

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

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

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





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

9012998 REV-A

2/2017

