



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 E Series Oven Features
- 5 Oven Operation
- 8 Care Recommendations
- 9 Troubleshooting
- 9 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

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

⚠ CAUTION

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

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

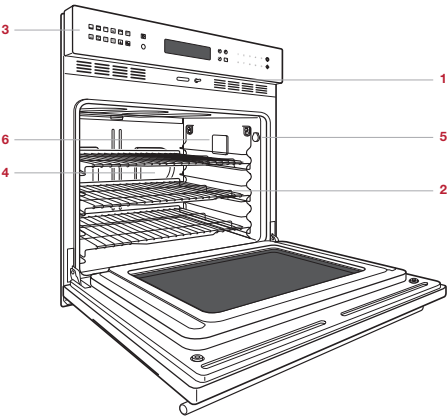
IMPORTANT INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

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

E Series Oven Features

FEATURE	
1	Product Rating Plate
2	Adjustable Oven Racks
3	Control Panel and Display
4	Convection Fans
5	Temperature Probe Receptacle
6	Halogen Lighting



E series single oven.

Getting Started

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

- Clean the oven thoroughly with hot water and mild detergent. Rinse and dry with a soft cloth to remove any residual oil and grease left from the manufacturing process. Refer to care recommendations on page 8.
- To ensure the best results, review cooking modes and special features on page 7.

⚠ CAUTION

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

OVEN OPERATION

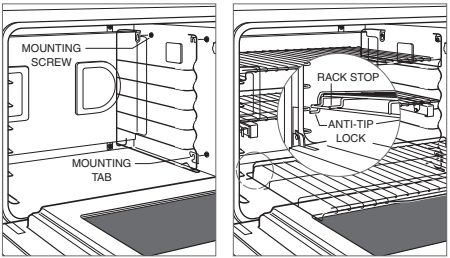
Oven Racks

OVEN RACK GUIDES

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

OVEN RACKS

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

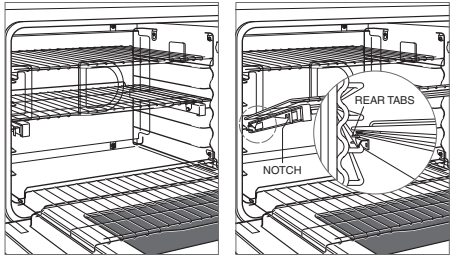


Oven rack guides.

Oven rack anti-tip lock.

The bottom oven rack has a full-extension capability which is supported by the oven door. With the rack in the lowest rack guide position, slide it onto door guides for greater stability and accessibility. Refer to the illustration below.

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



Bottom rack.

Full-extension rack.

Oven Operation

CONTROL PANEL

The electronic control panel features touch pads for cooking modes and other functions. Refer to the illustration below.

- 1 Touch desired cooking mode on the control panel. For double ovens, touch to select oven.
- 2 Touch to select preset temperature or use number pads to change temperature.
- 3 Touch .

CONTROL PANEL LOCK

The control lock feature prevents unwanted oven operation. Touch and hold for 3 seconds to lock and unlock the control panel.

OVEN LIGHT

Oven light turns on automatically when the door is open and off when closed. To turn the light on while the door is closed, touch on the control panel.

CONTROL PANEL TOUCH PADS	
Bake	Oven Light
Convection Bake	Upper/Lower (double ovens only)
Roast	Oven Off (single ovens only)
Convection Roast	Upper Oven Off (double ovens only)
Broil	Lower Oven Off (double ovens only)
Convection Broil	Set Timer
Bake Stone	Set Clock
Convection	Timed Cook
Proof	Temperature Probe
Dehydration	Clear
Self-Clean	Enter
Lock	

PRIOR TO USE

To ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed, each 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 Touch (for lower oven) and set temperature to 290°C for one hour.
- 4 Touch and allow oven to cool with the door closed.

PREHEAT

During preheat, the oven is heated as quickly and evenly as possible and is not ideal for cooking. Preheat should be utilized for all cooking modes except broil and convection broil. Once preheat is complete, an audible chime indicates oven has reached set temperature.

CLOCK

The clock is visible on the control panel during all cooking modes, except when the timer is in use. It is very important the clock is set to the correct time if timed cook feature is used. Clock must be reset after a power failure.

Setting clock:

- 1 Touch on the control panel.
- 2 Touch number pads to set time of day.
- 3 Touch , then touch 1 for AM or 2 for PM.
- 4 Touch .

TIMER

The timer can be set for a maximum of 9 hours, 59 minutes. Once a time is set, the countdown is illuminated on the control panel display. The last minute counts down in seconds. When complete, the oven will chime and time will flash. The timer will continue to chime every 10 seconds until is touched. The timer is independent from the oven. Setting the timer does not affect cook time or stop time. For information regarding auto program features, refer to page 8.

Setting timer:

- 1 Touch on the control panel.
- 2 Touch number pads to set time in hours and minutes.
- 3 Touch .

EXTENDED OPTIONS

The extended options feature allow the user to select preferences for language, temperature unit, temperature offset, 12/24 hour clock, backlight brightness, contrast adjustment, standby on/off, and beeper (chime) tone.

Setting extended options:

- 1 To enter extended options mode, touch and hold for 5 seconds.
- 2 Touch to scroll through options, then follow instructions on the control panel display.
- 3 To exit, touch .



Control panel (single oven shown).

Cooking Modes

MODE	TOUCH PAD	PRESET	RANGE	PROBE	USES
Convection		165°C	75–290°C	•	Uniform air movement makes it possible to multi-level rack cook with even browning.
Convection Bake		190°C	75–290°C	•	Ideal for pie baking.
Convection Roast		165°C	75–290°C	•	Perfect for roasting tender cuts of beef, lamb, pork and poultry.
Convection Broil		1 2 3	290°C 230°C 175°C		Shortens broiling times for thicker cuts of meat, fish and poultry. Utilize two-piece broiler pan and always broil with oven door closed.
Bake		175°C	75–290°C	•	Best for single-rack cooking, primarily baked foods. Use for standard recipes.
Roast		175°C	75–290°C	•	Best for roasting less tender cuts of meat, such as chuck roasts and stew meat that should be covered.
Broil		1 2 3	290°C 230°C 175°C		Best for broiling meats, fish and poultry pieces up to 25 mm thick. Utilize two-piece broiler pan and always broil with oven door closed.
Bake Stone		205°C	75–290°C	•	Baking on a ceramic stone. Great for pizza and bread. Bake stone accessory required. Additional instructions included with accessory.
Proof		30°C	30–45°C	•	Ideal for proofing, or rising bread dough.
Dehydration		60°C	45–70°C		Dry a variety of fruits, vegetables and meats. Accessory racks and door stop required. Additional instructions included with accessory.
Self-Clean					Oven heats to an extremely high temperature to allow food soil to burn off. Refer to page 8.

Proof

Setting controls:

- 1 Touch
- 2 Oven temperature is preset to 30°C. Touch to select preset temperature or use number pads to change temperature up to 45°C.
- 3 Touch

Dehydration

Accessory kit required. Accessories are available through an authorized Wolf dealer.

Setting controls:

- 1 Touch
- 2 Oven temperature is preset to 60°C. Touch to select preset temperature or use number pads to change temperature between 45°C and 70°C.
- 3 Touch

Temperature Probe

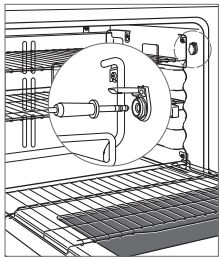
The temperature probe measures internal temperature of food while cooking. Only use the temperature probe supplied by Wolf Appliance. It can be used with all cooking modes except broil and convection broil.

Setting controls:

- 1 Touch desired cooking mode.
- 2 Touch to select preset temperature or use number pads to change temperature, then touch
- 3 Insert probe into thickest area of the food. When making bread, cook for approximately 10 minutes before inserting probe.
- 4 When preheat is complete, use a pot holder to lift probe receptacle cover, then insert probe. Refer to the illustration below.
- 5 Touch . Use number pads to select temperature, then touch . The probe temperature appears in the display until set point is reached.
- 6 An audible chime indicates internal temperature has reached probe set point. Remove, then reinsert probe to verify internal temperature.

CAUTION

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



Probe receptacle.

Auto Program

TIMED COOK

Timed cook automatically turns the oven off at a specified time. Oven will begin to heat immediately and will turn off at desired stop time. Clock must be set to the correct time for timed cook to function properly. Use in any cooking mode except broil, convection broil and bake stone.

Setting controls:

- 1 Touch desired cooking mode.
- 2 Touch  to select preset temperature or use number pads to change temperature.
- 3 Touch . Use number pads to set cook time in hours and minutes.
- 4 Touch .

DELAYED START

Delayed start automatically turns the oven on and off at specified times. Oven will remain idle until desired start time and will turn off at desired stop time. Clock must be set to the correct time for delayed start to function properly. Use in any cooking mode except broil, convection broil and bake stone.

Setting controls:

- 1 Touch desired cooking mode.
- 2 Touch  to select preset temperature or use number pads to change temperature. If  is touched, the oven will begin to heat immediately, but will enter idle mode once stop time is set.
- 3 Touch . Use number pads to set cook time in hours and minutes.
- 4 Use number pads to set stop time in hours and minutes.
- 5 Touch .

Sabbath

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

Sabbath overrides the automatic 12-hour shut off feature. Sabbath must be reset after a power outage.

Setting controls:

- 1 Touch  to turn oven light on or off.
- 2 Touch  or . Oven is preset at 175°C.
- 3 Touch  to select preset temperature or use number pads to change temperature, then touch .
- 4 Touch and hold  for 5 seconds. 'SABBATH' will appear on the control panel display indicating Sabbath mode has been initiated.
- 5 To cancel, touch .

Self-Clean

During self-clean, the oven is heated to an extremely high temperature to burn off food soil. Remove all oven racks and rack guides. They will discolor if left in during self-clean. Oven door will lock and remain locked until self-clean is complete and oven temperature has cooled below 150°C. Self-clean times include one hour for cool down.

Setting controls for 3-hour self-clean:

- 1 Touch .
- 2 Touch .

Setting controls for 4-hour self-clean:

- 1 Touch .
- 2 Touch .
- 3 Use number pads to increase stop time by 1 hour.
- 4 Touch  twice.

CAUTION

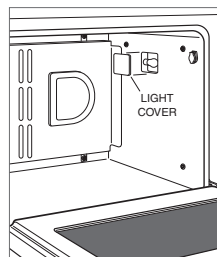
During self-clean, exterior surfaces may get hotter than usual. Children should be kept away.

Oven Light

WARNING

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

Allow oven to cool completely, then remove oven racks and rack guides. To remove the light cover, gently pry bottom edge with a flat screwdriver. Remove existing bulb and replace with a 20-watt halogen bulb. Refer to the illustration below.



Light bulb replacement.

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.
Black glass	Spray glass cleaner on a cloth to 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.
Oven rack guides	Remove and place on a flat surface near the sink. Clean with hot water and mild detergent or paste of baking soda and water. Do not immerse in water. Towel dry.
Control panel	Use spray degreaser to remove fingerprints and food soil. Spray on a cloth before wiping panel. IMPORTANT NOTE: Do not spray cleaners directly on the control panel.
Oven interior	Before utilizing self-clean feature, use a razor blade to gently lift baked on foods from oven cavity and window. For stubborn stains, spray with a mild abrasive cleaner or spray degreaser and scrub with a no-scratch pad. Wash entire oven cavity with soap and water to remove all cleaning chemicals before entering self-clean mode. If residue is not cleaned from the cavity, etching of the porcelain may occur. Once self-clean cycle is complete, allow oven to cool completely and wipe out ash with a damp cloth.
Broiler pan	To clean the upper rack, use mild detergent and a scouring pad. Rinse and dry. To clean the bottom pan, discard grease and wash with hot water and mild detergent. Rinse and dry. The stainless steel upper rack is dishwasher safe, however, do not place the porcelain-coated rack or pan in dishwasher.

Troubleshooting

OPERATION

Oven does not operate.

- Verify power is on.
- Verify electrical power to unit and home circuit breaker is on.
- Oven will automatically turn off after 12 hours of continual use, except in dehydration or Sabbath mode.

Oven temperature issue.

- Contact Wolf factory certified service.

No response from control panel touch pads.

- Touch  to exit Sabbath mode.
- Turn circuit breaker off for 5 seconds, then turn back on.

'SABBATH' displayed on the control panel.

- Touch  to exit Sabbath mode.

Oven 'pops' or 'bangs' during preheat or cool down.

- Normal with new oven cavity expansion and contraction.
- Run self-clean cycle. If it persists, contact Wolf factory certified service.

SERVICE

- Maintain the quality built into your product by contacting Wolf factory certified service.
- When contacting service, you will need the model and serial number of your product. Both numbers are listed on the product rating plate. Refer to page 5 for rating plate location.
- For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. This information should be recorded on page 2 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
- 5 Funcionamiento del horno
- 8 Recomendaciones de mantenimiento
- 9 Localización y solución de problemas
- 9 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

- 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.
- Limpie solo las piezas que se especifican en esta guía.
- No utilice nunca limpiadores para hornos. No utilice en el horno ni en sus alrededores ningún limpiador de horno comercial ni materiales para proteger el revestimiento en ninguna parte del horno.
- No utilice un limpiador de vapor.
- No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que podría hacer que el cristal se rompa.

PRECAUCIÓN

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

AVISO

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

AVISO

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

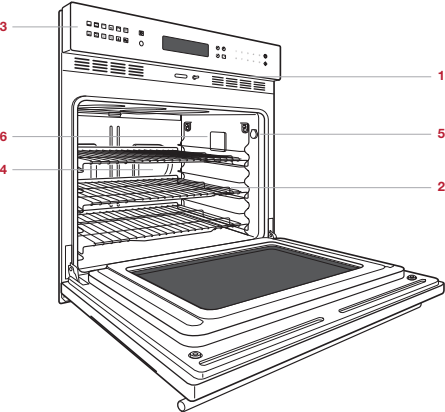
INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

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

Características de los hornos de la serie E

CARACTERÍSTICA	
1	Placa de datos del producto
2	Bandejas de horno ajustables
3	Pantalla y panel de control
4	Ventiladores de convección
5	Receptáculo y sensor de temperatura
6	Luces halógenas



Horno sencillo de la serie E.

Primeros pasos

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

- Limpie el horno con agua caliente y detergente suave. Aclare y seque con un paño suave para eliminar cualquier residuo de aceite o grasa que haya quedado del proceso de fabricación. Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en la página 8.
- Para garantizar los mejores resultados, consulte la sección Características especiales y modos de cocción de la página 7.

⚠ PRECAUCIÓN

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

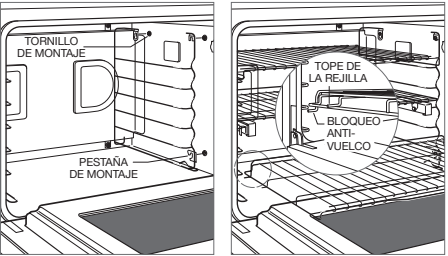
Rejillas del horno

GUÍAS DE LA REJILLA DEL HORNO

Para insertar las guías de las rejillas en el horno, localice los tornillos de montaje en las paredes laterales del horno. Coloque las pestañas de montaje de las guías de la rejilla sobre los tornillos y deslícelas hasta que queden totalmente introducidos. Consulte la siguiente ilustración.

REJILLAS DEL HORNO

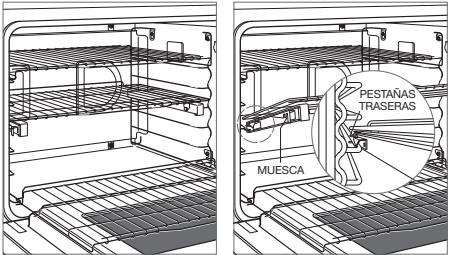
Para insertar una rejilla estándar en el horno, coloque el bloqueo anti-vuelco de la rejilla debajo de los rieles de las guías de rejilla laterales. Deslice la rejilla hacia atrás y levántela para pasarla por los topes de la rejilla. Siga deslizando la rejilla hacia atrás hasta que esté completamente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



Guías de la rejilla del horno. Bloqueo anti-vuelco de la rejilla del horno.

La rejilla inferior del horno es completamente extensible y se mantiene con la puerta del horno. Con la rejilla en la posición más baja de la guía, deslícela en las guías de la puerta para una mayor estabilidad y accesibilidad. Consulte la siguiente ilustración.

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



Rejilla inferior. Rejilla de extracción total.

Funcionamiento del horno

PANEL DE CONTROL

El panel de control digital comprende mandos digitales para los modos de cocción y otras funciones. Observe la siguiente ilustración.

- 1 Toque el modo de cocción deseado en el panel de control. En los hornos dobles, pulse para seleccionar el horno.
- 2 Pulse para seleccionar la temperatura predefinida o utilice las teclas numéricas para cambiar la temperatura.
- 3 Pulse .

BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

La función de bloqueo del panel de control evita que el horno se ponga en funcionamiento de forma inoportuna. Mantenga pulsado durante tres segundos para bloquear y desbloquear el panel de control.

LUZ DEL HORNO

La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta, y se apaga al cerrarla. Para encender la luz con la puerta cerrada, pulse en el panel de control.

MANDOS DEL PANEL DE CONTROL			
	Horneado		Luz del horno
	Horneado con ventilación		Superior/Inferior (solo hornos dobles)
	Asado		Apagado del horno (solo hornos sencillos)
	Asado con convección		Apagado del horno superior (solo hornos dobles)
	Parrilla		Apagado del horno inferior (solo hornos dobles)
	Parrilla con convección		Temporizador
	Piedra para hornear		Configuración del reloj
	Convección		Cocción programada
	Fermentación		Sensor de temperatura
	Deshidratación		Borrar
	Limpieza automática		Introducir
	Bloquear		

ANTES DE SU USO

Para garantizar que se ha eliminado todo el aceite residual del proceso de fabricación, cada horno debe someterse al siguiente procedimiento.

- 1 Limpie el horno con agua caliente y detergente suave. Aclárelo y séquelo con un paño suave.
- 2 Encienda la ventilación. Es normal que aparezca un poco de humo y olor.
- 3 Pulse (para el horno inferior) y configure la temperatura a 290 °C durante una hora.
- 4 Pulse y deje que el horno se enfríe con la puerta cerrada.

PRECALENTAMIENTO

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

RELOJ

El reloj es visible en el panel de control durante todos los modos de cocción, salvo cuando el temporizador está en uso. Es muy importante que el reloj esté configurado a la hora correcta si se utiliza la función de cocción programada. El reloj debe restablecerse en caso de corte de alimentación.

Configuración del reloj:

- 1 Pulse en el panel de control.
- 2 Pulse las teclas numéricas para configurar la hora del día actual.
- 3 Pulse , y luego 1 para AM o 2 para PM.
- 4 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 del panel de control. Durante el último minuto, el reloj realizará la cuenta atrás en segundos. Cuando haya finalizado, el horno emitirá un pitido y la hora parpadeará. El temporizador seguirá sonando cada 10 segundos hasta que pulse . El temporizador es independiente del horno. Programar el temporizador no afecta a la hora de cocción o a la de parada. Para obtener más información sobre las funciones de programas automáticos, consulte la página 8.

Programar el temporizador:

- 1 Pulse en el panel de control.
- 2 Pulse las teclas numéricas para configurar las horas y los minutos.
- 3 Pulse .

OPCIONES AMPLIADAS

La función de opciones ampliadas permiten al usuario seleccionar las preferencias de idioma, unidad de temperatura, intervalo de temperatura, reloj de 12 o 24 horas, brillo de retroiluminación, modo en espera encendido/apagado, y tono del pitido (timbre).

Configurar las opciones ampliadas:

- 1 Para acceder al modo de opciones ampliadas, mantenga pulsado durante 5 segundos.
- 2 Pulse para desplazarse por las opciones y siga las instrucciones de la pantalla del panel de control.
- 3 Para salir, pulse .



Panel de control (se muestra el horno sencillo).

Modos de cocción

MODO	MANDO DIGITAL	VALORES PREDETERMINADOS	COCINA	SENSOR	USOS
Convección		165 °C	75 – 290 °C	•	El movimiento de aire uniforme hace posible que pueda cocinar en rejillas situadas en varios niveles, incluso dorando alimentos.
Horneado con convección		190 °C	75 – 290 °C	•	Ideal para hornear tartas y pasteles.
Asado con convección		165 °C	75 – 290 °C	•	Perfecto para asar filetes tiernos de ternera, cordero, cerdo o pollo.
Parrilla con convección		1 2 3	290 °C 230 °C 175 °C		Tardará menos tiempo en asar a la parrilla los trozos de carne, pollo o pescado más gruesos. Utilice la bandeja para asar de dos piezas y siempre con la puerta del horno cerrada.
Horneado		175 °C	75 – 290 °C	•	Diseñado especialmente para cocinar con una sola rejilla, principalmente alimentos horneados. Utilícelo para cocinas las recetas de siempre.
Asado		175 °C	75 – 290 °C	•	Ideal para asar trozos de carne menos tiernos, que deben taparse para cocerse, como carne de espalda y carne para guisar.
Parrilla		1 2 3	290 °C 230 °C 175 °C		El más apropiado para asar filetes de carne, pescado y pollo con un grosor de hasta 25 mm. Utilice la bandeja para asar de dos piezas y siempre con la puerta del horno cerrada.
Piedra para hornear		205 °C	75 – 290 °C	•	Hornear en una piedra cerámica. Ideal para pizza y pan. Se necesita accesorio para hornear a la piedra. Se incluyen instrucciones adicionales con el accesorio.
Fermentación		30 °C	30 – 45 °C	•	Ideal para fermentar o para hacer subir la masa del pan.
Deshidratación		60 °C	45 – 70 °C		Seca una variedad de frutas, verduras y carnes. Se necesitan topes de puerta y bandejas accesorias. Se incluyen instrucciones adicionales con el accesorio.
Limpieza automática					El horno se calienta a una temperatura muy elevada para permitir que se quemen las manchas de alimentos. Consulte la página 8.

Fermentación

Configuración de los mandos:

- 1 Pulse
- 2 La temperatura del horno está preconfigurada a 30 °C. Pulse para seleccionar la temperatura preestablecida o utilice las teclas numéricas para subir la temperatura a 45 °C.
- 3 Pulse .

Deshidratación

Se requiere kit de accesorios. Los accesorios opcionales están disponibles en un distribuidor de Wolf autorizado.

Configuración de los mandos:

- 1 Pulse .
- 2 La temperatura del horno está preconfigurada a 60 °C. Pulse para seleccionar la temperatura preestablecida o utilice las teclas numéricas para subir la temperatura a 45 °C y 70 °C.
- 3 Pulse .

Sensor de temperatura

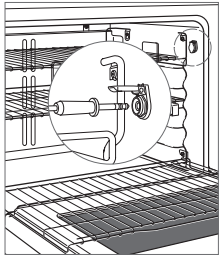
El sensor de temperatura mide la temperatura interna de la comida durante su cocción. Utilice únicamente el sensor de temperatura suministrado por Wolf Appliance. Puede utilizarse con todos los modos de cocción, excepto la parrilla y la parrilla con convección.

Configuración de los mandos:

- 1 Pulse el modo de cocción deseado.
- 2 Pulse para seleccionar la temperatura predefinida o utilice las teclas numéricas para cambiar la temperatura, y luego pulse .
- 3 Introduzca el sensor en la parte más gruesa de la comida. Cuando haga pan, hornéelo durante aproximadamente 10 minutos antes de introducir el sensor.
- 4 Cuando el precalentamiento haya finalizado, utilice un elemento aislante para levantar la carcasa del sensor, y luego introdúzcalo. Consulte la siguiente ilustración.
- 5 Pulse . Utilice las teclas numéricas para seleccionar la temperatura, y luego pulse . La temperatura del sensor aparece en la pantalla hasta que alcance el punto establecido.
- 6 Un pitido sonoro indica que la temperatura interna ha alcanzado el punto establecido del sensor. Retire y luego vuelva a introducir el sensor para comprobar la temperatura interna.

⚠ PRECAUCIÓN

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



Receptáculo del sensor.

Programa automático

COCCIÓN PROGRAMADA

La cocción programa apaga automáticamente el horno a una hora determinada. El horno empezará a calentarse inmediatamente y se apagará a la hora de parada deseada. El reloj debe configurarse a la hora correcta para que la cocción programada funcione correctamente. Utilice en cualquier modo de cocción, salvo parrilla, parrilla con convección y piedra de horneado.

Configuración de los mandos:

- 1 Pulse el modo de cocción deseado.
- 2 Pulse para seleccionar la temperatura predefinida o utilice las teclas numéricas para cambiar la temperatura.
- 3 Pulse . Utilice las teclas numéricas para configurar las horas y los minutos.
- 4 Pulse .

INICIO PROGRAMABLE

El inicio programable enciende y apaga el horno automáticamente a unas horas determinadas. El horno permanecerá en espera hasta la hora de inicio deseada y se apagará a la hora de parada deseada. El reloj debe configurarse a la hora correcta para que el inicio programable funcione correctamente. Utilice en cualquier modo de cocción, salvo parrilla, parrilla con convección y piedra de horneado.

Configuración de los mandos:

- 1 Pulse el modo de cocción deseado.
- 2 Pulse para seleccionar la temperatura predefinida o utilice las teclas numéricas para cambiar la temperatura. Si toca , el horno empezará a calentar inmediatamente, pero entrará en modo en espera cuando configure la hora de parada.
- 3 Pulse . Utilice las teclas numéricas para configurar las horas y los minutos.
- 4 Utilice las teclas numéricas para configurar las horas y los minutos.
- 5 Pulse .

Sabat

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. Sabat desactiva la opción de apagado automático de 12 horas. El modo Sabat debe restablecerse en caso de corte de alimentación.

Configuración de los mandos:

- 1 Pulse , para encender o apagar las luces del horno.
- 2 Pulse o . El horno está preconfigurado a 175 °C.
- 3 Pulse para seleccionar la temperatura predefinida o utilice las teclas numéricas para cambiar la temperatura, y luego pulse .
- 4 Pulse y mantenga pulsado durante cinco segundos. 'SABAT' aparecerá en la pantalla del panel de control para indicar que se ha iniciado el modo Sabat.
- 5 Para cancelar, pulse .

Limpieza automática

Durante la limpieza automática, el horno se calienta a una temperatura muy alta para quemar las manchas de alimentos. Extraiga todas las rejillas y las guías del horno. En caso contrario, se decolorarán. La puerta del horno se bloqueará y permanecerá bloqueada hasta que haya finalizado la limpieza automática y la temperatura del horno se haya enfriado a menos de 150 °C. La limpieza automática necesita una hora para enfriarse.

Configuración de los mandos para una limpieza automática de tres horas:

- 1 Pulse .
- 2 Pulse .

Configuración de los mandos para una limpieza automática de cuatro horas:

- 1 Pulse .
- 2 Pulse .
- 3 Utilice las teclas numéricas para aumentar la hora de parada 1 hora.
- 4 Pulse dos veces.

PRECAUCIÓN

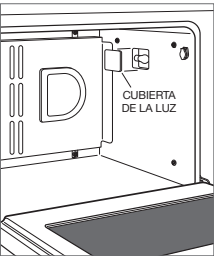
Durante la limpieza automática, las superficies exteriores pueden estar más calientes de lo habitual. Mantenga alejados a los niños.

Luz del horno

AVISO

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

Deje que el horno se enfríe completamente y retire las guías y las rejillas del horno. Para extraer la cubierta de la luz, toque suavemente el extremo inferior con un destornillador plano. Retire la bombilla y sustitúyala por una bombilla halógena de 20 vatios. Consulte la siguiente ilustración.



Cambio de la bombilla del horno.

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.
Cristal negro	Pulverice el limpiacristales en un paño para su limpieza. No utilice limpiadores abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que podría hacer que el cristal se rompiera.
Guías de la rejilla del horno	Quítelas y colóquelas en una superficie plana cerca del fregadero. Limpie con agua caliente y detergente suave o con bicarbonato sódico y agua. No las sumerja en agua. Séquelas con una toalla.
Panel de control	Utilice desengrasantes en spray para eliminar las huellas y las manchas de alimentos. Aplique el producto de limpieza sobre un paño antes de limpiar el panel. NOTA IMPORTANTE: no aplique los limpiadores directamente sobre el panel de control.
Interior del horno	Antes de utilizar la función de limpieza automática, utilice una cuchilla para raspar los alimentos pegados de la cavidad y la ventana. Para manchas resistentes, pulverice con un limpiador que no sea demasiado abrasivo y frote con un estropajo anti-ralladuras. Lave toda la cavidad del horno con jabón y agua para eliminar todos los productos químicos de limpieza antes de introducir el modo de limpieza automática. Si no se limpian los residuos de la cavidad, la porcelana puede decaparse. Cuando haya finalizado el ciclo de limpieza automática, deje que el horno se enfríe completamente y limpie la ceniza con un paño húmedo.
Bandeja de la parrilla	Para limpiar la rejilla superior, utilice detergente suave y un estropajo. Aclare y séquela. Para limpiar la bandeja inferior, elimine la grasa y límpiela con agua caliente y un detergente suave. Aclare y séquela. La rejilla superior de acero inoxidable se puede lavar en el lavavajillas, pero no así la bandeja o rejilla con acabado de porcelana.

Localización y solución de problemas

FUNCIONAMIENTO

El horno no funciona.

- Compruebe si está encendido.
- Compruebe la red eléctrica de la unidad y que los fusibles no están fundidos.
- El horno se apagará automáticamente tras 12 horas de uso continuado, salvo en modo Sabat o deshidratación.

Problemas con la temperatura del horno.

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

Los mandos digitales del panel de control no responden.

- Pulse  para salir del modo Sabat.
- Apague el cortacircuitos durante 5 segundos, y vuelva a encenderlo.

'SABAT' aparece en el panel de control.

- Pulse  para salir del modo Sabat.

El horno hace ruidos durante el precalentamiento o el enfriamiento.

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

SERVICIO

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

Garantía limitada 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 four de la série E
- 5 Fonctionnement du four
- 8 Consignes d'entretien
- 9 Dépistage des pannes
- 9 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 service certifié
Numéro du service certifié
Revendeur agréé
Numéro du revendeur

Remarque importante

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

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

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

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

CONSIGNES IMPORTANTES

MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- 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.
- Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans ce guide.
- N'utilisez jamais de produit nettoyant pour four. Les produits nettoyants pour four que l'on trouve dans le commerce ou les revêtements de protection de quelle sorte que ce soit ne doivent être utilisés sur aucune partie du four.
- N'utilisez pas de nettoyeur à la vapeur.
- N'utilisez pas de détergents durs abrasifs ou de grattoirs en métal acérés pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils pourraient rayer la surface et entraîner éventuellement l'éclatement du verre.

⚠ MISE EN GARDE

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

⚠ 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

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.

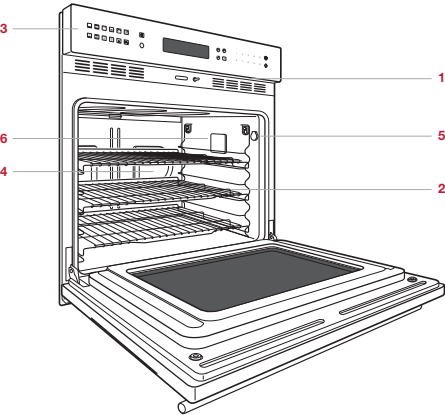
CONSIGNES IMPORTANTES

MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

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

Caractéristiques des fours de la série E

CARACTÉRISTIQUE	
1	Plaque des caractéristiques du produit
2	Grilles du four réglables
3	Afficheur et panneau de commande
4	Ventilateurs de convection
5	Prise de la sonde de température
6	Éclairage halogène



Four simple de la série E.

Pour vous lancer

Bien entendu, vous êtes impatient(e) de commencer à cuisiner ; mais tout d'abord, veuillez 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.

- Nettoyez minutieusement le four avec de l'eau chaude et un détergent doux. Utilisez un chiffon doux afin d'enlever toute huile et graisse résiduelles laissées sur la surface par le processus de fabrication. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 8.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, étudiez les différents modes de cuisson et les caractéristiques spéciales décrits à la page 7.

MISE EN GARDE

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

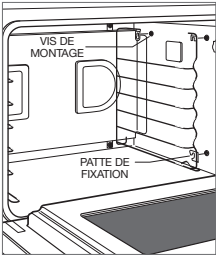
Grilles du four

GUIDES DE GRILLE DU FOUR

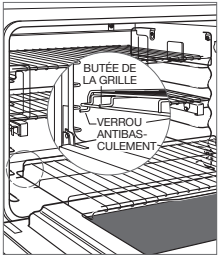
Pour insérer les guides de grille dans le four, repérez les vis de fixation sur les parois latérales du four. Placez les pattes de fixation des guides de grille sur les vis et faites-les glisser jusqu'à ce qu'elles soient bien en place. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

GRILLES DU FOUR

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



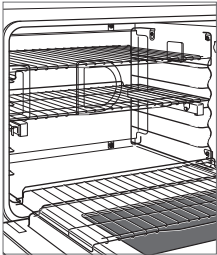
Guides de grille du four.



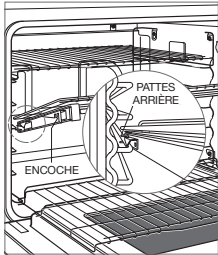
Verrou antibasculement de la grille du four.

La grille inférieure du four peut s'extraire complètement et est soutenue par la porte du four. Lorsque la grille se trouve dans la position la plus basse du guide de grille, faites-la glisser sur les guides de porte pour qu'elle soit plus stable et plus accessible. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

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



Grille inférieure.



Grille à extension complète.

Fonctionnement du four

PANNEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande électronique présente des touches à effleurement pour sélectionner les modes de cuisson et les autres fonctions. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

- 1 Effleurez la touche du mode cuisson voulu sur le panneau de commande. Pour les fours doubles, effleurez la touche pour choisir le four.
- 2 Effleurez la touche pour sélectionner la température programmée ou utilisez les touches numériques pour changer la température.
- 3 Effleurez la touche .

VERROU DU PANNEAU DE COMMANDE

La fonction de blocage des commandes empêche le fonctionnement du four par inadvertance. Pour verrouiller et déverrouiller le panneau de commande, maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes.

ÉCLAIRAGE DU FOUR

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

TOUCHES À EFFLEUREMENT DU PANNEAU DE COMMANDE

	Four traditionnel		Éclairage du four
	Four à convection		Supérieur/Inférieur (fours doubles uniquement)
	Rôtissoire		Four désactivé (fours simples uniquement)
	Rôtissoire à convection		Four supérieur désactivé (fours doubles uniquement)
	Gril		Four inférieur désactivé (fours doubles uniquement)
	Gril à convection		Réglage minuterie
	Pierre de cuisson au four en briques		Réglage horloge
	Four à convection		Durée de cuisson
	Levée de pâte		Sonde de température
	Déshydratation		Annuler
	Autonettoyage		Entrer
	Système de verrouillage		

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-le et séchez-le à l'aide d'un torchon doux
- 2 Activez la ventilation. Il est possible que vous remarquiez de la fumée et une odeur. Ceci est tout à fait normal.
- 3 Effleurez la touche (pour le four inférieur) et programmez la température à 290 °C pendant une heure.
- 4 Effleurez la touche et laissez le four refroidir en gardant la porte fermée.

PRÉCHAUFFAGE

Pendant le préchauffage, le four est chauffé aussi rapidement et régulièrement que possible. Toutefois ce mode n'est pas adapté à la cuisson. La fonction de préchauffage est utilisée pour tous les modes de cuisson, sauf pour les modes gril et gril à convection. Une fois le préchauffage terminée, une sonnerie retentit pour indiquer que le four a atteint la température programmée.

HORLOGE

L'horloge est affichée au panneau de commande pendant tous les modes de cuisson sauf lorsque la minuterie est utilisée. Il est important que l'horloge soit réglée à l'heure correcte si vous désirez utiliser la fonction Durée. Vous devrez peut-être la régler de nouveau après une coupure de courant.

Réglage de l'horloge :

- 1 Effleurez la touche sur le panneau de commande.
- 2 Effleurez les touches numériques pour régler l'heure du jour.
- 3 Effleurez la touche , puis 1 pour AM (matin) ou 2 pour PM (après-midi).
- 4 Effleurez la touche .

MINUTERIE

La minuterie peut être programmée pour une durée maximale de 9 heures 59 minutes. Une fois que vous avez réglé une durée, vous pouvez voir le compte à rebours s'allumer à l'affichage du panneau de commande. Pendant la dernière minute, le compte à rebours s'effectue en secondes. Une fois expirée, la sonnerie du four retentit et la durée clignote. La minuterie va continuer à sonner toutes les 10 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur . 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. Pour de plus amples renseignements sur les fonctions d'autoprogrammation, reportez-vous à la page 8.

Réglage de la minuterie :

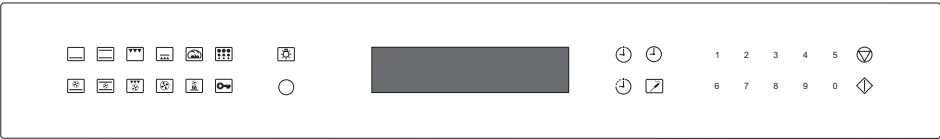
- 1 Effleurez la touche sur le panneau de commande.
- 2 Effleurez les touches numériques pour régler la durée en heures et minutes.
- 3 Effleurez la touche .

OPTIONS ENRICHIES

La fonction des options enrichies permet à l'utilisateur de sélectionner ses préférences pour la langue, l'unité des températures, l'intervalle des températures, l'horloge 12/24 heures, la luminosité du rétroéclairage, le réglage du contraste, l'activation et la désactivation du mode veille et la tonalité de la sonnerie.

Programmation des options enrichies :

- 1 Pour programmer le mode des options enrichies, effleurez la touche et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes.
- 2 Effleurez la touche pour faire défiler les options, puis suivez les directives du panneau de commande.
- 3 Pour quitter, effleurez la touche .



Panneau de commande (four simple illustré).

Modes de cuisson

MODE	TOUCHE À EFFLEUREMENT	TEMPÉRATURES PRÉDÉFINIES	PLAGE DE TEMPÉRATURES	SONDE	USAGES
Four à convection		165 °C	75 – 290 °C	•	Le mouvement uniforme de l'air permet la cuisson régulière sur plusieurs hauteurs de grille.
Four à convection		190 °C	75 – 290 °C	•	Idéal pour la cuisson des tartes.
Rôtissoire à convection		165 °C	75 – 290 °C	•	Parfait pour faire rôtir des morceaux tendres de bœuf, agneau, porc ou volaille.
Gril à convection		1	290 °C	•	Raccourcit le temps de cuisson au gril des morceaux de viande, de poisson ou de volaille de grosse épaisseur. Utilisez le lèche-frites en deux pièces et grillez toujours avec la porte du four fermée.
		2	230 °C		
		3	175 °C		
Four traditionnel		175 °C	75 – 290 °C	•	Ce mode est celui qui convient le mieux à la cuisson sur une seule grille des plats cuisinés à cuire au four essentiellement. Utilisez des recettes normales.
Rôtissoire		175 °C	75 – 290 °C	•	Idéal pour faire les morceaux de viande moins tendres qui devraient être couverts, notamment les morceaux de paleron et la viande pour les ragoûts.
Gril		1	290 °C	•	Ce mode est celui qui convient le mieux aux morceaux de viande, de poisson et de volaille d'une épaisseur égale ou inférieure à 25 mm. Utilisez le lèche-frites en deux pièces et grillez toujours avec la porte du four fermée.
		2	230 °C		
		3	175 °C		
Pierre de cuisson au four en briques		205 °C	75 – 290 °C	•	Cuisson avec une pierre de cuisson en céramique. Parfait pour les pizzas et le pain. Pierre de cuisson au four nécessaire. Les consignes supplémentaires sont fournies avec l'accessoire.
Levée de pâte		30 °C	30 – 45 °C	•	Ce mode est idéal pour la levée de pâte, à pâtisserie ou à pain.
Déshydratation		60 °C	45 – 70 °C	•	Permet de cuire par déshydratation un large éventail de fruits, légumes et viandes. Grilles accessoires et arrêt de porte requis. Les consignes supplémentaires sont fournies avec l'accessoire.
Autonettoyage					Le four chauffe à des températures très élevées pour que les résidus d'aliments soient brûlés. Reportez-vous à la page 8.

Levée de pâte

Réglage des commandes :

- 1 Effleurez la touche
- 2 La température du four est programmée à 30 °C. Effleurez la touche pour sélectionner la température programmée ou utilisez les touches numériques pour changer la température jusqu'à 45 °C.
- 3 Effleurez la touche

Déshydratation

Kit accessoire requis. Vous pouvez vous procurer ces accessoires auprès d'un revendeur Wolf agréé.

Réglage des commandes :

- 1 Effleurez la touche
- 2 La température du four est programmée à 60 °C. Effleurez la touche pour sélectionner la température programmée ou utilisez les touches numériques pour changer la température entre 45 °C et 70 °C.
- 3 Effleurez la touche

Sonde de température

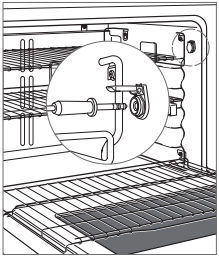
La sonde de température mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. N'utilisez que la sonde de température fournie par Wolf Appliance. Elle peut être utilisée pour tous les modes de cuisson, sauf pour les modes gril et gril à convection.

Réglage des commandes :

- 1 Effleurez la touche du mode de cuisson voulu.
- 2 Effleurez la touche pour sélectionner la température programmée ou utilisez les touches numériques pour changer la température. Ensuite effleurez la touche
- 3 Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment. Lorsque vous faites du pain, laissez cuire environ 10 minutes avant d'enfoncer la sonde.
- 4 Lorsque le préchauffage est terminé, utilisez une poignée sèche pour soulever le couvercle de la prise de la sonde, puis insérez la sonde. Reportez-vous à l'illustration ci-après.
- 5 Effleurez la touche Effleurez les touches numériques pour sélectionner la température, puis effleurez la touche La température de la sonde s'affiche jusqu'à ce que la température programmée soit atteinte.
- 6 Une sonnerie retentit pour indiquer que la température interne a atteint la température programmée de la sonde. Retirez la sonde, puis insérez-la à nouveau pour vérifier la température interne.

▲ MISE EN GARDE

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



Prise de la sonde.

Auto-programmation

FONCTION DURÉE

La fonction durée éteint automatiquement le four à l'heure programmée. Le four commence à chauffer immédiatement puis s'éteint à l'heure d'arrêt voulue. L'horloge doit être réglée à l'heure correcte pour que la fonction durée marche correctement. Vous pouvez l'utiliser avec n'importe quel mode de cuisson sauf avec les modes Gril, Gril à convection et Pierre à pizza.

Réglage des commandes :

- 1 Effleurez la touche du mode de cuisson voulu.
- 2 Effleurez la touche  pour sélectionner la température programmée ou utilisez les touches numériques pour changer la température.
- 3 Effleurez la touche . Effleurez les touches numériques pour régler la durée en heures et minutes.
- 4 Effleurez la touche .

MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE

La fonction mise en marche différée allume et éteint automatiquement le four aux heures programmées. Le four reste en veille jusqu'à l'heure de lancement de la cuisson voulue, puis s'éteint à l'heure d'arrêt voulue. L'horloge doit être réglée à l'heure correcte pour que la mise en marche différée marche correctement. Vous pouvez l'utiliser avec n'importe quel mode de cuisson sauf avec les modes Gril, Gril à convection et Pierre à pizza.

Réglage des commandes :

- 1 Effleurez la touche du mode de cuisson voulu.
- 2 Effleurez la touche  pour sélectionner la température programmée ou utilisez les touches numériques pour changer la température. Si la touche  est effleurée, le four commence à chauffer immédiatement puis se met en mode veille dès que l'heure d'arrêt est programmée.
- 3 Effleurez la touche . Effleurez les touches numériques pour régler la durée en heures et minutes.
- 4 Effleurez les touches numériques pour régler l'heure d'arrêt en heures et minutes.
- 5 Effleurez la touche .

Mode 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.

Le mode sabbat permet de désactiver le mode arrêt automatique de 12 heures. Vous devrez reprogrammer le mode Sabbat après une coupure de courant.

Réglage des commandes :

- 1 Effleurez la touche  pour éteindre ou allumer l'éclairage du four.
- 2 Effleurez la touche  ou . La température du four est prédéfinie à 175 °C.
- 3 Effleurez la touche  pour sélectionner la température programmée ou utilisez les touches numériques pour changer la température. Ensuite effleurez la touche .
- 4 Touchez et maintenez votre doigt sur la touche  pendant 5 secondes. « SABBAT » s'affiche sur le panneau de commande et indique que le mode sabbat a été lancé.
- 5 Pour quitter, effleurez la touche .

Autonettoyage

Pendant la fonction Autonettoyage, le four chauffe à des températures très élevées pour que les résidus d'aliments soient incinérés. Retirez toutes les grilles et tous les guides de grille. Ils se décoloreront si vous les laissez dans le four pendant l'autonettoyage. La porte du four va se verrouiller et rester verrouillée jusqu'à la fin du cycle d'autonettoyage et jusqu'à ce que la température atteigne 150 °C. Le temps pour l'autonettoyage comprend une heure pour le refroidissement.

Réglage des commandes pour le cycle d'autonettoyage de trois heures :

- 1 Effleurez la touche .
- 2 Effleurez la touche .

Réglage des commandes pour le cycle d'autonettoyage de quatre heures :

- 1 Effleurez la touche .
- 2 Effleurez la touche .
- 3 Effleurez les touches numériques pour rajouter une heure à l'heure d'arrêt.
- 4 Effleurez la touche  deux fois.

⚠ MISE EN GARDE

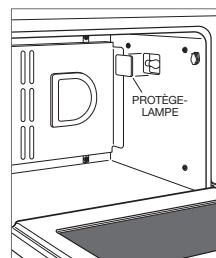
Pendant le mode Autonettoyage, les surfaces extérieures pourraient devenir plus chaudes que d'habitude. Gardez les enfants à l'écart de l'appareil.

Éclairage du four

⚠ AVERTISSEMENT

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

Laissez le four refroidir complètement, puis retirez toutes les grilles et tous les guides de grille. Pour retirer le protège-lampe, soulevez avec précaution le rebord inférieur à l'aide d'un tournevis plat. Retirez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule halogène de 20 watts. Reportez-vous à l'illustration ci-après.



Remplacement des ampoules.

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.
Verre noir	Pulvérisez le produit nettoyant pour vitres sur un chiffon pour nettoyer. N'utilisez pas de détergents durs abrasifs ou de grattoirs en métal acéré pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils pourraient rayer la surface et entraîner éventuellement l'éclatement du verre.
Guides de grille du four	Retirez-les et placez-les sur une surface plate près de l'évier. Nettoyez avec de l'eau chaude et du détergent doux ou avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau. Ne les plongez pas dans l'eau ! Séchez avec un torchon.
Panneau de commande	Utilisez des produits dégraissants à pulvériser pour enlever les traces de doigts et les taches d'ingrédients. Pulvérisez tout d'abord le produit sur un chiffon avant d'essuyer le panneau. REMARQUE IMPORTANTE : Ne pulvérisez pas directement les produits nettoyants sur le module de commande.
Intérieur du four	Avant de lancer le mode Autonettoyage, soulevez avec précaution les aliments qui ont débordé à l'aide d'une lame de rasoir dans le four et sur la vitre. Pour les taches récalcitrantes, pulvérisez un produit nettoyant légèrement abrasif ou un produit dégraissant à pulvériser et récurez à l'aide d'un tampon à récureur ne rayant pas. Lavez tout l'intérieur du four à l'eau et au savon pour enlever les produits de nettoyage chimiques avant de lancer le mode Autonettoyage. Si vous laissez des résidus sur les parois du four, la porcelaine pourrait s'abîmer. Une fois que le cycle d'autonettoyage est terminé, laissez le four refroidir complètement, puis essuyez les cendres à l'aide d'un chiffon humide.
Lèche-frites	Pour nettoyer la grille supérieure, utilisez un détergent doux et un tampon à récureur. Rincez et séchez. Pour nettoyer la partie inférieure, jetez la graisse et lavez à l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez et séchez. La grille supérieure en acier inoxydable peut passer au lave-vaisselle. Ne mettez pas la grille ou la plaque émaillée au lave-vaisselle.

Dépistage des pannes

FONCTIONNEMENT

Le four ne fonctionne pas.

- Vérifiez que l'appareil est sous tension.
- Vérifiez si l'appareil est sous tension et si le disjoncteur de la maison est activé.
- Le four s'éteint automatiquement au bout de 12 heures de fonctionnement ininterrompu, sauf s'il est en mode déshydratation et sabbat.

Problème avec la température du four.

- Contactez un prestataire agréé par l'usine Wolf.

Rien ne se passe lorsque vous effleurez les touches du panneau de commande.

- Effleurez la touche  pour quitter le mode sabbat.
- Coupez le disjoncteur pendant cinq secondes, puis réactivez-le.

« SABBAT » s'affiche au panneau de commande.

- Effleurez la touche  pour quitter le mode sabbat.

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

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

SERVICE

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

Garantie internationale limitée Wolf Appliance

À USAGE MÉNAGER

GARANTIE TOTALE DE DEUX ANS*

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

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

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

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

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



Indice

- 3 Precauzioni di sicurezza
- 5 Funzioni dei forni serie E
- 5 Funzionamento del forno
- 8 Consigli per la manutenzione
- 9 Risoluzione dei problemi
- 9 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 cui è stato effettuato l'acquisto. Annotare le seguenti informazioni come 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 installazione e funzionamento sicuri ed efficienti di questo prodotto, prendere nota dei seguenti tipi di informazioni evidenziate all'interno della guida:

NOTA IMPORTANTE evidenzia informazioni di particolare rilievo.

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

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

ISTRUZIONI IMPORTANTI

PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

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

⚠ ATTENZIONE

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

⚠ AVVERTENZA

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

⚠ AVVERTENZA

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

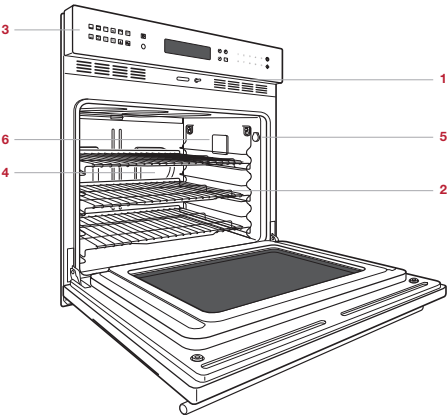
ISTRUZIONI IMPORTANTI

PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

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

Funzioni dei forni serie E

FUNZIONE	
1	Targhetta identificativa del prodotto
2	Griglie da forno regolabili
3	Pannello di controllo e display
4	Ventole di convezione
5	Presa per la sonda della temperatura
6	Luci alogene



Forno singolo serie E.

Cenni preliminari

Sarete sicuramente ansiosi di iniziare a cucinare, ma, prima di farlo, vi invitiamo a dedicare qualche minuto alla lettura della guida all'uso e alla manutenzione della vostra cucina professionale. 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 serie E.

- Pulire accuratamente il forno con acqua calda e detersivo delicato. Sciacquare e asciugare con un panno morbido per rimuovere eventuali residui di olio e grasso del processo di produzione. Consultare la sezione Consigli per la manutenzione a pagina 8.
- Per assicurare i migliori risultati, consultare le modalità di cottura e le funzioni speciali a pagina 7.

⚠ ATTENZIONE

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

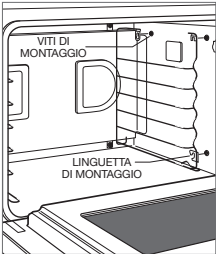
Griglie da forno

GUIDE DELLE GRIGLIE DA FORNO

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

GRIGLIE DA FORNO

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



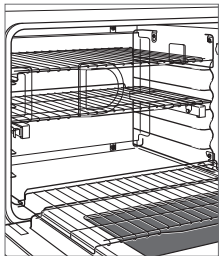
Guide delle griglie da forno.



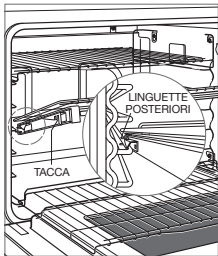
Blocco antiribaltamento delle griglie da forno.

La griglia inferiore del forno può estendersi completamente essendo sorretta dallo sportello. Con la griglia nella guida più bassa, inserire la griglia stessa nelle guide dello sportello per maggiore stabilità e accessibilità. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.

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



Griglia inferiore.



Griglia a estensione completa.

Funzionamento del forno

PANNELLO DI CONTROLLO

Il pannello elettronico di controllo presenta comandi tattili per le modalità di cottura e le altre funzioni. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.

- 1 Sfiore la modalità di cottura desiderata sul pannello di controllo. Nei forni doppi, sfiorare per scegliere il forno.
- 2 Sfiore per selezionare una temperatura predefinita o utilizzare i comandi numerici per modificare la temperatura.
- 3 Sfiore .

PANNELLO DI CONTROLLO

La funzione di blocco impedisce l'azionamento indesiderato del forno. Per bloccare o sbloccare il pannello di controllo, premere e mantenere premuto per 3 secondi.

LUCE DEL FORNO

La luce si accende automaticamente quando si apre lo sportello e si spegne alla chiusura dello stesso. Per accendere la luce a sportello chiuso, sfiorare sul pannello di controllo.

COMANDI TATTILI DEL PANNELLO DI CONTROLLO			
	Cottura a forno statico		Luce del forno
	Cottura a forno ventilato		Superiore/inferiore (solo forni doppi)
	Arrostimento a forno statico		Forno spento (solo forni singoli)
	Arrostimento a forno ventilato		Forno superiore spento (solo forni doppi)
	Grill		Forno inferiore spento (solo forni doppi)
	Grill a forno ventilato		Impostazione timer
	Pietra		Impostazione orologio
	Ventilazione		Cottura temporizzata
	Prova		Sonda di temperatura
	Disidratazione		Cancellazione
	Autopulitura		Invio
	Blocco		

PRIMA DELL'USO

Per assicurarsi che eventuali oli residui di produzione siano stati rimossi, ogni forno deve essere sottoposto alla seguente procedura.

- 1 Pulire accuratamente il forno con acqua calda e detersivo delicato. Sciacquare ed asciugare con un panno morbido.
- 2 Accendere la ventilazione. Una piccola quantità di fumo e odore è normale.
- 3 Sfiore (per il forno inferiore) e impostare la temperatura a 290°C per un'ora.
- 4 Sfiore e lasciare raffreddare il forno a sportello chiuso.

PRERISCALDAMENTO

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

OROLOGIO

L'orologio viene visualizzato su pannello di controllo in tutte le modalità tranne quando è in funzione il timer. Per utilizzare la cottura temporizzata, è importante che l'orologio sia impostato sull'ora giusta. Dopo un blackout l'orologio deve essere reimpostato.

Impostazione dell'orologio

- 1 Sfiore sul pannello di controllo.
- 2 Sfiore i comandi numerici per impostare l'ora.
- 3 Sfiore , quindi sfiorare 1 per AM o 2 per PM.
- 4 Sfiore .

TIMER

Il timer può essere impostato su un massimo di 9 ore e 59 minuti. Una volta impostato il timer, il display del pannello di controllo visualizza il conto alla rovescia. Durante l'ultimo minuto viene visualizzato il conto alla rovescia dei secondi. Al termine il forno genera un segnale acustico e visivo. Il timer continua a suonare ogni 10 secondi sino a che si tocca . Il timer è indipendente dal forno. L'impostazione del timer non influisce sui tempi di cottura o di arresto. Per informazioni sulle funzioni di programmazione automatica, consultare pagina 8.

Impostazione del timer

- 1 Sfiore sul pannello di controllo.
- 2 Sfiore i comandi numerici per impostare il tempo in ore e minuti.
- 3 Sfiore .

OPZIONI ESTESE

La funzione Opzioni estese consente di selezionare le preferenze relative a lingua, unità di misura della temperatura, offset di temperatura, orologio su 12 o 24 ore, intensità della retroilluminazione, regolazione del contrasto, attivazione/disattivazione dello stand-by e suono dell'allarme acustico.

Impostazione delle opzioni estese

- 1 Per accedere alla modalità Opzioni estese, toccare e mantenere premuto per 5 secondi.
- 2 Sfiore per scorrere le opzioni e seguire le istruzioni sul display del pannello di controllo.
- 3 Per uscire, sfiorare .



Pannello di controllo (forno singolo).

Modalità di cottura

MODALITÀ	COMANDO	PREDEFINITO	INTERVALLO	SONDA	UTILIZZI
Ventilazione		165°C	75 – 290°C	•	Il movimento uniforme dell'aria rende possibile la cottura su più griglie, anche con gratinatura.
Cottura a forno ventilato		190°C	75 – 290°C	•	Ideale per la cottura di torte.
Arrosto a forno ventilato		165°C	75 – 290°C	•	Perfetto per arrostiti tagli teneri di manzo, agnello, maiale e pollame.
Grill a forno ventilato		1 2 3	290°C 230°C 175°C		Abbrevia i tempi di grigliatura per tagli più spessi di carne, pesce e pollame. Utilizzare la leccarda in due parti e grigliare sempre a sportello chiuso.
Cottura a forno statico		175°C	75 – 290°C	•	Ideale per la cottura a griglia singola, principalmente per dolci, pane, pasta. Da utilizzare per ricette standard.
Arrosto a forno statico		175°C	75 – 290°C	•	Indicato per arrostiti tagli meno teneri di carne, come arrosti di spalla e stufati da cuocere coperti.
Grill		1 2 3	290°C 230°C 175°C		Perfetto per grigliare tagli di carne, pesce e pollame spessi al massimo 25 mm. Utilizzare la leccarda in due parti e grigliare sempre a sportello chiuso.
Pietra		205°C	75 – 290°C	•	Cottura su una piastra ceramica. Fantastico per pizza e pane. È necessario l'accessorio Pietra per pizza. Le istruzioni aggiuntive sono fornite con l'accessorio.
Prova		30°C	30 – 45°C	•	Ideale per provare il forno o per la lievitazione.
Disidratazione		60°C	45 – 70°C		Consente di essiccare frutta, vegetali e carne. Sono necessarie griglie accessorie e blocco per lo sportello. Le istruzioni aggiuntive sono fornite con l'accessorio.
Autopulitura					Il forno si riscalda a una temperatura estremamente alta per carbonizzare i residui di cibo. Fare riferimento a pagina 8.

Prova

Impostazione dei controlli

- 1 Sfiore
- 2 La temperatura del forno è predefinita su 30°C. Sfiore per selezionare la temperatura predefinita o utilizzare i comandi numerici per modificare la temperatura sino a 45°C.
- 3 Sfiore .

Disidratazione

È necessario un kit accessorio. Gli accessori sono disponibili presso i rivenditori Wolf autorizzati.

Impostazione dei controlli

- 1 Sfiore
- 2 La temperatura del forno è predefinita su 60°C. Sfiore per selezionare la temperatura predefinita o utilizzare i comandi numerici per modificare la temperatura tra 45°C e 70°C.
- 3 Sfiore .

Sonda di temperatura

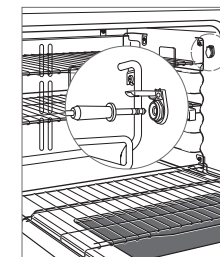
La sonda misura la temperatura interna del cibo durante la cottura. Usare esclusivamente la sonda di temperatura fornita da Wolf Appliance. La sonda può essere utilizzata per tutte le modalità di cottura tranne grill e grill a forno ventilato.

Impostazione dei controlli

- 1 Sfiore la modalità di cottura desiderata.
- 2 Sfiore per selezionare una temperatura predefinita o utilizzare i comandi numerici per modificare la temperatura, quindi sfiore .
- 3 Inserire la sonda nella zona più spessa del cibo. Per la preparazione del pane, cuocere per circa 10 minuti prima di inserire la sonda.
- 4 Completato il preriscaldamento, utilizzare una presina per sollevare il coperchio della presa della sonda, quindi inserire la sonda stessa. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.
- 5 Sfiore . Utilizzare i comandi numerici per impostare la temperatura e sfiore . La temperatura della sonda viene visualizzata nel display sino al raggiungimento del valore impostato.
- 6 Un allarme acustico indica che la temperatura interna ha raggiunto il valore impostato per la sonda. Rimuovere e reinserire la sonda per verificare la temperatura interna.

⚠ ATTENZIONE

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



Copertura della presa.

Programmazione automatica

COTTURA TEMPORIZZATA

La cottura temporizzata spegne automaticamente il forno a una data ora. Il forno inizia a scaldarsi subito e si spegne all'ora desiderata. Per il corretto funzionamento della cottura temporizzata, l'orologio deve essere impostato sull'ora giusta. È utilizzabile in qualsiasi modalità di cottura tranne grigliatura, grigliatura a forno ventilato e cottura su pietra.

Impostazione dei controlli

- 1 Sfiore la modalità di cottura desiderata.
- 2 Sfiore  per selezionare una temperatura predefinita o utilizzare i comandi numerici per modificare la temperatura.
- 3 Sfiore . Sfiore i comandi numerici per impostare il tempo in ore e minuti.
- 4 Sfiore .

ACCENSIONE RITARDATA

L'accensione ritardata accende e spegne automaticamente il forno alle ore impostate. Il forno resta in sospensione sino all'ora di accensione impostata e si spegne all'ora desiderata. Per il corretto funzionamento dell'accensione ritardata, l'orologio deve essere impostato sull'ora giusta. È utilizzabile in qualsiasi modalità di cottura tranne grigliatura, grigliatura a forno ventilato e cottura su pietra.

Impostazione dei controlli

- 1 Sfiore la modalità di cottura desiderata.
- 2 Sfiore  per selezionare una temperatura predefinita o utilizzare i comandi numerici per modificare la temperatura. Se si sfiora  il forno inizia a scaldarsi subito ma passa in modalità di sospensione una volta impostata l'ora di spegnimento.
- 3 Sfiore . Sfiore i comandi numerici per impostare il tempo in ore e minuti.
- 4 Sfiore i comandi numerici per impostare l'ora di spegnimento in ore e minuti.
- 5 Sfiore .

Giorno festivo

Questo elettrodomestico è certificato da Star-K per soddisfare rigorosi regolamenti religiosi ed istruzioni specifiche contenute sul sito www.star-k.org.
La funzione Giorno festivo aggira la funzione di spegnimento automatico per 12 ore. Dopo un blackout, la funzione Giorno festivo deve essere reimpostata.

Impostazione dei controlli

- 1 Sfiore  per accendere o spegnere la luce del forno.
- 2 Sfiore  o . La temperatura del forno è predefinita su 175°C.
- 3 Sfiore  per selezionare una temperatura predefinita o utilizzare i comandi numerici per modificare la temperatura, quindi sfiorare .
- 4 Toccare e tenere premuto  per 5 secondi. Il display del pannello di controllo visualizza 'GIORNO FESTIVO' a segnalare l'attivazione della modalità Giorno festiva.
- 5 Per annullare, sfiorare .

Autopulitura

Durante l'autopulitura il forno raggiunge una temperatura estremamente elevata per carbonizzare i residui di cibo. Togliere tutte le griglie del forno e le guide delle griglie. Se lasciate nel forno durante l'autopulitura, si scolorirebbero. Lo sportello del forno si blocca e resta bloccato sino al termine dell'autopulitura e al raffreddamento a meno di 150°C. I tempi di autopulitura comprendono un'ora per il raffreddamento.

Impostazione dei comandi per il ciclo di autopulitura di 3 ore

- 1 Sfiore .
- 2 Sfiore .

Impostazione dei comandi per il ciclo di autopulitura di 4 ore

- 1 Sfiore .
- 2 Sfiore .
- 3 Sfiore i comandi numerici per aumentare di 1 ora la durata del ciclo.
- 4 Sfiore due volte .

ATTENZIONE

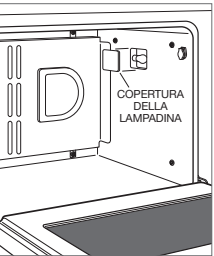
Durante l'autopulitura le superfici esterne possono diventare più calde del solito. Tenere lontano dalla portata dei bambini.

Luce del forno

AVVERTENZA

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

Attendere che il forno si raffreddi completamente e rimuovere griglie e relative guide. Per togliere la copertura della luce, sollevare delicatamente il bordo inferiore con un cacciavite. Rimuovere la lampadina e sostituire con una lampadina alogena da 20 W. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.



Sostituzione della lampadina.

Consigli per la manutenzione

PULIZIA	
Acciaio inossidabile	Utilizzare un detergente per acciaio inox non abrasivo e applicare con un panno morbido privo di lanugine. Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire delicatamente la superficie con un panno in microfibra umido e poi con un panno di camoscio asciutto. Seguire sempre la trama dell'acciaio inossidabile.
Vetro nero	Per la pulizia, spruzzare detergente per vetri su un panno. Non usare detergenti aggressivi e abrasivi o retine metalliche per pulire il vetro dello sportello poiché la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro infrangersi.
Guide delle griglie da forno	Rimuovere e poggiare su una superficie piatta vicino al lavandino. Pulire con acqua calda e detersivo delicato o una pasta di bicarbonato e acqua. Non immergere in acqua. Asciugare con un panno.
Pannello di controllo	Usare uno sgrassatore spray per rimuovere impronte digitali e macchie di alimenti. Per pulire il pannello spruzzare dapprima il detergente su un panno. NOTA IMPORTANTE: non spruzzare detergenti spray direttamente sul pannello di controllo.
Interno del forno	Prima di utilizzare la funzione di autopulitura, raschiare delicatamente con una lama affilata i residui di cibo dall'interno del forno e dallo sportello. In presenza di macchie ostinate, spruzzare un detergente abrasivo delicato o uno sgrassatore spray, sfregando con un panno antigrasso. Lavare l'intero interno del forno con acqua e sapone per rimuovere tutte le sostanze chimiche detergenti prima di avviare l'autopulitura. Se tali residui non vengono rimossi dal forno, possono verificarsi corrosioni della porcellana. Una volta completata l'autopulitura, lasciare raffreddare completamente il forno e rimuovere la cenere con un panno umido.
Leccarda	Per pulire la griglia superiore, utilizzare detersivo delicato e lana d'acciaio. Sciacquare e asciugare. Per pulire la leccarda, svuotare il grasso e lavare con acqua calda e detersivo delicato. Sciacquare e asciugare. La griglia superiore in acciaio inox può essere lavata in lavastoviglie; non mettere in lavastoviglie, invece, la griglia rivestita in porcellana o la leccarda.

Risoluzione dei problemi

FUNZIONAMENTO

Il forno non funziona.

- Verificare che l'elettricità sia presente.
- Verificare che interruttore dell'unità e interruttore generale di casa siano accesi.
- Il forno si spegne automaticamente dopo 12 ore di funzionamento continuo, tranne che durante la Disidratazione o il Giorno festivo.

Problemi di temperatura del forno.

- Prendere contatto con un centro di Assistenza certificata Wolf.

Nessuna risposta dai comandi tattili del pannello di controllo.

- Sfiore  per uscire dalla modalità Giorno festivo.
- Spegnerlo con l'interruttore per 5 secondi, quindi riaccenderlo.

Il pannello di controllo visualizza 'GIORNO FESTIVO'.

- Sfiore  per uscire dalla modalità Giorno festivo.

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

- Effetto normale durante l'espansione o la contrazione di un forno nuovo.
- Effettuare il ciclo di autopulitura. Se il disturbo persiste, prendere contatto con un centro Assistenza certificata Wolf.

ASSISTENZA

- Per mantenere la qualità del vostro prodotto, contattare un centro autorizzato Wolf.
- Prima di contattare l'assistenza, individuare i numeri di modello e di serie dell'unità. Le cifre sono indicate sulla targhetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 5 per la posizione della targhetta identificativa.
- Ai fini della garanzia sono inoltre necessari la data di installazione e il nome del rivenditore Wolf autorizzato presso cui è stato effettuato l'acquisto. Tale informazione dovrebbe essere registrata 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 informazioni che trova in basso) per ricevere le parti riparate o sostituite. Wolf Appliance non rimborserà il proprietario per parti ordinate presso un centro assistenza non certificato o altri.

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

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



Inhaltsverzeichnis

- 3 Sicherheitshinweise
- 5 Backöfen der E-Serie – Leistungsmerkmale
- 5 Bedienung des Backofens
- 8 Empfehlungen zur Pflege
- 9 Fehlersuche
- 9 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

- 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 einem Fachbetrieb ordnungsgemäß angeschlossen und gewartet und von einem qualifizierten Techniker geerdet werden.
- Nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile reinigen.
- Keine Backofenreiniger verwenden. Keine gewerblichen Backofenreiniger oder Schutzauskleidungen jeglicher Art im oder um den Backofen herum verwenden.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallkratzer verwenden, um die Glastür des Ofens zu reinigen. Die Oberfläche kann zerkratzt werden, was möglicherweise zum Zerschmettern des Glases führen kann.

⚠ VORSICHT

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

⚠ 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

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

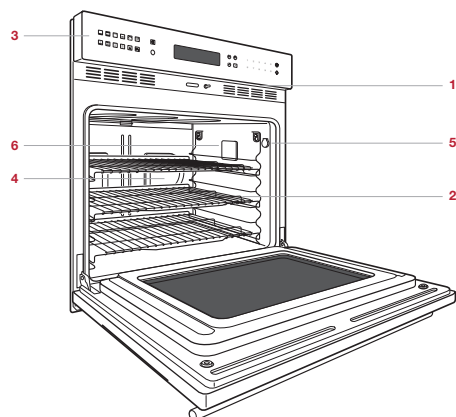
WICHTIGE ANWEISUNGEN

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

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

Backöfen der E-Serie – Leistungsmerkmale

LEISTUNGSMERKMAL	
1	Produkttypenschild
2	Verstellbare Backofenroste
3	Schaltblende und Display
4	Umluftventilatoren
5	Temperatursondenaufnahme
6	Halogenbeleuchtung



Einzelbackofen 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 vertraut machen.

- Die Oberfläche mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Mit einem weichen Tuch feucht abwischen und trocknen, um Öl- und Fettrückstände vom Herstellungsprozess zu entfernen. Siehe Empfehlungen für die Pflege auf Seite 8.
- Um die besten Ergebnisse zu gewährleisten, sollten Sie sich mit den Kochmodi und Sondermerkmalen auf Seite 7 vertraut machen.

⚠ VORSICHT

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

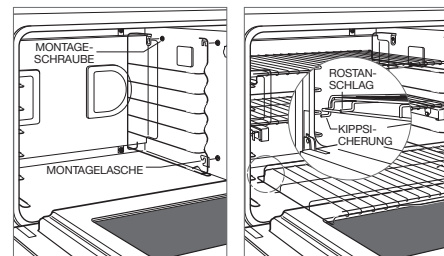
Backofenroste

ROSTSCIENEN IM BACKOFEN

Zum Einführen der Rostschienen in den Backofen die Schrauben in den Seitenwänden des Backofens lokalisieren. Die Montagelaschen für die Rostschiene über die Schrauben positionieren und nach unten schieben, bis sie vollständig sitzen. Siehe Abbildung unten.

BACKOFENROSTE

Zum Einsetzen eines Standardrosts in den Backofen die Kippschutzverriegelung des Rosts unter die seitlichen Rostschienen schieben. Den Rost nach hinten schieben und hochheben, damit sie die Rostanschläge passieren können. Den Rost weiter nach hinten schieben, bis er sich vollständig im Backofen befindet. Siehe Abbildung unten.

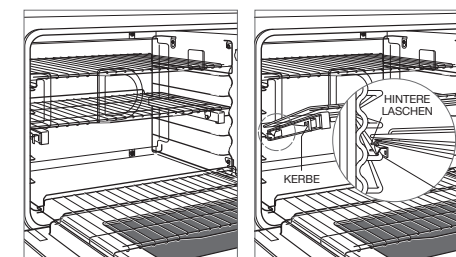


Rostschienen im Backofen.

Kippschutzverriegelung des Backofenrosts.

Der untere Backofenrost kann vollständig herausgezogen werden und wird von der Backofentür abgestützt. Wenn sich der Rost in der untersten Rostschienenposition befindet, schieben Sie ihn auf die Türführungen zwecks verbesserter Stabilität und Zugänglichkeit. Siehe Abbildung unten.

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



Unterer Rost.

Vollständig herausziehbarer Rost.

Bedienung des Backofens

SCHALTBLLENDE

Auf der elektronischen Schaltblende befinden sich Touchpads für Kochmodi und andere Funktionen. Siehe Abbildung unten.

- 1 Den gewünschten Kochmodus auf der Schaltblende berühren. Bei Doppelbacköfen berühren, um den Backofen zu wählen.
- 2 berühren, um eine voreingestellte Temperatur zu wählen, oder die Temperatur mit den Zahlenfeldern ändern.
- 3 berühren.

VERRIEGELUNG DER SCHALTBLLENDE

Mit der Sperrfunktion kann eine unerwünschte Bedienung des Backofens verhindert werden. berühren und 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Schaltblende zu verriegeln und entriegeln.

BACKOFENBELEUCHTUNG

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn die Tür offen ist, bzw. aus, wenn sie geschlossen ist. Um die Beleuchtung bei geschlossener Tür einzuschalten, auf der Schaltblende berühren.

TOUCHPADS DER SCHALTBLLENDE

	Backen		Backofenbeleuchtung
	Backen mit Umluft		Oben/Unten (nur Doppelbacköfen)
	Braten		Backofen aus (nur Einzelbacköfen)
	Braten mit Umluft		Oberer Backofen aus (nur Doppelbacköfen)
	Grillen		Unterer Backofen aus (nur Doppelbacköfen)
	Grillen mit Umluft		Timer einstellen
	Backstein		Uhr einstellen
	Umluft		Kochen mit Timer
	Gären		Temperatursonde
	Trocknen		Löschen
	Selbstreinigung		Eingabe
	Verriegeln		

VOR DER VERWENDUNG

Um sicherzustellen, dass alle Ölrückstände vom Herstellungsprozess entfernt wurden, muss jeder Backofen wie folgt behandelt werden.

- 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 berühren (für den unteren Backofen) und die Temperatur eine Stunde lang auf 290 °C einstellen.
- 4 berühren und den Backofen bei geschlossener Tür abkühlen lassen.

VORHEIZEN

Während des Vorheizens wird der Backofen so schnell und gleichmäßig wie möglich aufgeheizt. Dieser Zyklus ist nicht ideal zum Kochen. Das Vorheizen ist bei allen Betriebsarten mit Ausnahme von Grillen und Umluftgrillen erforderlich. Wenn der Backofen vorgeheizt ist, signalisiert ein hörbarer Glockenton, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

UHR

Die Uhr ist während aller Kochmodi auf der Schaltblende sichtbar. Ausnahme: Der Timer wird verwendet. Es ist sehr wichtig, dass die Uhr auf die richtige Zeit eingestellt wird, wenn die Funktion „Kochen mit Timer“ verwendet wird. Nach einem Stromausfall muss die Uhr neu gestellt werden.

Uhr einstellen:

- 1 auf der Schaltblende berühren.
- 2 Die Zahlenfelder berühren, um die Uhrzeit einzustellen.
- 3 berühren, dann 1 für AM oder 2 für PM berühren.
- 4 berühren.

TIMER

Der Timer kann maximal auf 9 Stunden 59 Minuten eingestellt werden. Nach dem Einstellen der Zeit wird der Countdown auf dem Display der Schaltblende beleuchtet. Die letzte Minute wird in Sekunden herabgezählt. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Glockenton, und die Uhrzeit blinkt. Der Glockenton des Timers ertönt alle 10 Sekunden, bis berührt wird. Der Timer ist unabhängig vom Backofen. Durch das Einstellen des Timers ist die Kochzeit oder Stoppzeit nicht betroffen. Informationen zu den automatischen Programmierfunktionen finden Sie auf Seite 8.

Timer einstellen:

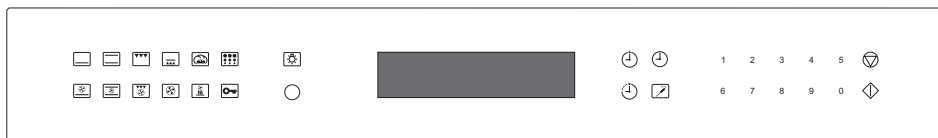
- 1 auf der Schaltblende berühren.
- 2 Die Zahlenfelder berühren, um die Zeit in Stunden und Minuten einzustellen.
- 3 berühren.

ERWEITERTE OPTIONEN

Mit den erweiterten Optionen kann der Benutzer Voreinstellungen für Sprache, Temperatureinheit, Temperatursgleich, 12/24-Stunden-Uhrzeit, Helligkeit der Hinterleuchtung, Kontrastanpassung, Standby ein/aus und Piepton (Glockenton) auswählen.

Erweiterte Optionen einstellen:

- 1 Zum Aufrufen des Modus für erweiterte Optionen 5 Sekunden lang berühren und gedrückt halten.
- 2 berühren, um durch die Optionen zu navigieren, dann die Anweisungen auf dem Display der Schaltblende befolgen.
- 3 Zum Beenden berühren.



Schaltblende (Einzelbackofen abgebildet).

Kochmodi

MODUS	TOUCHPAD	VOREINSTELLEN	BEREICH	SONDE	VERWENDUNG
Umluft		165 °C	75 – 290 °C	•	Durch die gleichmäßige Bewegung der Luft kann man auf mehreren Rosten gleichzeitig Speisen zubereiten und gleichmäßig bräunen.
Backen mit Umluft		190 °C	75 – 290 °C	•	Ideal zum Backen von Obstkuchen.
Braten mit Umluft		165 °C	75 – 290 °C	•	Perfekt für das Braten von zartem Rindfleisch, Lammfleisch, Schweinefleisch und Geflügel.
Grillen mit Umluft		1 2 3	290 °C 230 °C 175 °C		Verkürzt die Garzeit für dickere Stücke Fleisch, Fisch und Geflügel. Zweiteilige Grillpfanne benutzen und immer mit geschlossener Backofentür grillen.
Backen		175 °C	75 – 290 °C	•	Am besten für das Kochen mit einem einzigen Rost, insbesondere zum Backen von Speisen. Für Standardrezepte verwenden.
Braten		175 °C	75 – 290 °C	•	Am besten bei weniger zarten Fleischstücken, wie Bratenstücke und Fleisch für Eintöpfe, die abgedeckt werden müssen.
Grillen		1 2 3	290 °C 230 °C 175 °C		Am besten für Fleisch, Fisch und Geflügel bis zu einer Dicke von 25 mm. Zweiteilige Grillpfanne benutzen und immer mit geschlossener Backofentür grillen.
Backstein		205 °C	75 – 290 °C	•	Backen auf einem Keramikstein. Ideal für Pizza und Brot. Backsteinzubehör erforderlich. Zusätzliche Anweisungen im Lieferumfang des Zubehörs enthalten.
Gären		30 °C	30 – 45 °C	•	Ideal zum Gären bzw. Gehenlassen von Brotteig.
Trocknen		60 °C	45 – 70 °C		Zum Trocknen von verschiedenen Obst- und Gemüsesorten sowie Fleisch. Zubehöroroste und Türanschlag erforderlich. Zusätzliche Anweisungen im Lieferumfang des Zubehörs enthalten.
Selbstreinigung					Der Backofen erhitzt sich auf eine extrem hohe Temperatur, sodass Lebensmittelmrückstände verbrannt werden können. Siehe Seite 8.

Gären

Bedienelemente einstellen:

- 1  berühren.
- 2 Die Backofentemperatur ist auf 30 °C voreingestellt.  berühren, um eine voreingestellte Temperatur zu wählen oder die Temperatur mit den Zahlenfeldern auf bis zu 45 °C zu ändern.
- 3  berühren.

Trocknen

Zubehörsatz erforderlich. Zubehör kann über einen Wolf-Vertragshändler bezogen werden.

Bedienelemente einstellen:

- 1  berühren.
- 2 Die Backofentemperatur ist auf 60 °C voreingestellt.  berühren, um eine voreingestellte Temperatur zu wählen oder die Temperatur mit den Zahlenfeldern zwischen 45 °C und 70 °C zu ändern.
- 3  berühren.

Temperatursonde

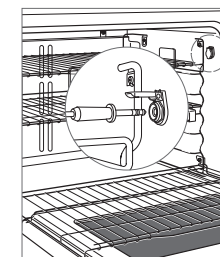
Die Temperatursonde misst die interne Temperatur der Speisen während des Kochens. Nur die von Wolf Appliance bereitgestellte Temperatursonde verwenden. Sie kann in allen Kochmodi mit Ausnahme von Grillen und Umluftgrillen verwendet werden.

Bedienelemente einstellen:

- 1 Gewünschten Kochmodus berühren.
- 2  berühren, um eine voreingestellte Temperatur zu wählen oder die Temperatur mit den Zahlenfeldern ändern. Dann  berühren.
- 3 Die Sonde in den dicksten Teil der Speise einführen. Beim Backen von Brot ca. 10 Minuten backen, bevor Sie die Sonde einführen.
- 4 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, die Abdeckung der Temperatursondenaufnahme mit einem Topflappen anheben und die Sonde einstecken. Siehe Abbildung unten.
- 5  berühren. Die Temperatur über das Zahlenfeld auswählen, dann  berühren. Die Sondentemperatur erscheint auf dem Display, bis der Sollwert erreicht wird.
- 6 Ein hörbarer Glockenton gibt an, dass die interne Temperatur den Sollwert der Sonde erreicht hat. Die Sonde herausziehen und dann erneut einstecken, um die interne Temperatur zu verifizieren.

⚠ VORSICHT

Sonde und Sondenaufnahme werden sehr heiß.
Vorsichtig behandeln.



Sondenaufnahme.

Automatisches Programm

KOCHEN MIT TIMER

Beim Kochen mit Timer wird der Backofen zu einer festgelegten Zeit automatisch ausgeschaltet. Der Backofen beginnt sofort, sich aufzuheizen, und schaltet sich zur gewünschten Stoppzeit aus. Die Uhr muss auf die korrekte Zeit eingestellt sein, damit das Kochen mit Timer richtig funktioniert. Diese Funktion können Sie in allen Kochmodi einsetzen, jedoch nicht zum Grillen, Umluftgrillen und mit dem Backstein.

Bedienelemente einstellen:

- 1 Gewünschten Kochmodus berühren.
- 2 berühren, um eine voreingestellte Temperatur zu wählen oder die Temperatur mit den Zahlenfeldern ändern.
- 3 berühren. Die Zahlenfelder verwenden, um die Kochzeit in Stunden und Minuten einzustellen.
- 4 berühren.

EINSCHALTVERZÖGERUNG

Mit der Einschaltverzögerung wird der Backofen zu festgelegten Zeiten ein- und ausgeschaltet. Der Backofen bleibt bis zur gewünschten Startzeit inaktiv und schaltet sich zur gewünschten Stoppzeit aus. Die Uhr muss auf die korrekte Zeit eingestellt sein, damit das Kochen mit der Einschaltverzögerung richtig funktioniert. Diese Funktion können Sie in allen Kochmodi einsetzen, jedoch nicht zum Grillen, Umluftgrillen und mit dem Backstein.

Bedienelemente einstellen:

- 1 Gewünschten Kochmodus berühren.
- 2 berühren, um eine voreingestellte Temperatur zu wählen oder die Temperatur mit den Zahlenfeldern ändern. Beim Berühren von beginnt der Backofen sofort, sich aufzuheizen, geht aber in den Stillstandsmodus über, sobald die Stoppzeit eingestellt wird.
- 3 berühren. Die Zahlenfelder verwenden, um die Kochzeit in Stunden und Minuten einzustellen.
- 4 Die Zahlenfelder berühren, um die Stoppzeit in Stunden und Minuten einzustellen.
- 5 berühren.

Sabbatmodus

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.

Der Sabbathmodus setzt die automatische 12-Stunden-Ausschaltfunktion außer Kraft. Der Sabbathmodus muss nach einem Stromausfall zurückgesetzt werden.

Bedienelemente einstellen:

- 1 berühren, um die Backofenbeleuchtung ein- oder auszuschalten.
- 2 oder berühren. Der Backofen ist auf 175 °C voreingestellt.
- 3 berühren, um eine voreingestellte Temperatur zu wählen, oder die Temperatur mit den Zahlenfeldern ändern. Dann berühren.
- 4 Die Taste berühren und 5 Sekunden lang gedrückt halten. SABBAT erscheint auf der Schaltblende und weist darauf hin, dass der Sabbathmodus eingeleitet wurde.
- 5 Zum Abbrechen berühren.

Selbstreinigung

Während der Selbstreinigung wird der Backofen auf eine extrem hohe Temperatur erhitzt, um Lebensmittelmüllstände zu verbrennen. Vor der Selbstreinigung alle Backofenroste und Rostschienen herausnehmen. Sie verfärben sich, wenn sie während der Selbstreinigung im Backofen bleiben. Die Backofentür verriegelt sich und bleibt bis zum Abschluss des Selbstreinigungsvorgangs bzw. bis zum Abkühlen auf eine Temperatur unter 150 °C verriegelt. Die Zeiten für die Selbstreinigung beinhalten eine Stunde für das Abkühlen.

Einstellen der Bedienelemente für die 3-stündige Selbstreinigung:

- 1 berühren.
- 2 berühren.

Einstellen der Bedienelemente für die 4-stündige Selbstreinigung:

- 1 berühren.
- 2 berühren.
- 3 Die Zahlenfelder berühren, um die Stoppzeit um 1 Stunde zu erhöhen.
- 4 zweimal berühren.

⚠ VORSICHT

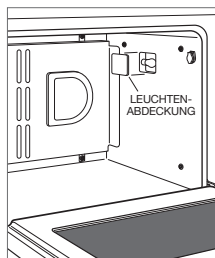
Während der Selbstreinigung können die Außenflächen heißer als normal werden. Kinder sollten vom Gerät fern gehalten werden.

Backofenbeleuchtung

⚠ ACHTUNG

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

Lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen, dann die Backofenroste und Rostschienen herausnehmen. Zum Entfernen der Leuchtenabdeckung die untere Kante vorsichtig mit einem flachen Schraubendreher anheben. Die vorhandene Glühlampe entfernen und mit einer 20-Watt-Halogenglühlampe ersetzen. Siehe Abbildung unten.



Auswechseln der Glühlampe.

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 feuchten Mikrofasertuch, dann mit einem trockenen Polierleder leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung des Edelstahls arbeiten.
Schwarzglas	Glasreiniger auf ein Tuch sprühen und Glas reinigen. Keine aggressiven scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallkratzer verwenden, um die Glastür zu reinigen. Die Oberfläche kann zerkratzt werden, was möglicherweise zum Zerschmettern des Glases führen kann.
Rostschienen im Backofen	Entfernen und auf eine ebene Fläche in der Nähe des Spülbeckens legen. Mit Heißwasser und mildem Reiniger, Paste aus Natriumbikarbonat und Wasser reinigen. Nicht in Wasser tauchen. Mit einem Handtuch trocknen.
Schaltblende	Fingerabdrücke und Verschmutzungen durch Essreste mit einem Entfettungsspray entfernen. Zuerst auf ein Tuch sprühen, bevor Sie eine Platte abwischen. WICHTIGER HINWEIS: Reinigungsmittel nicht direkt auf Schaltblende sprühen.
Garraum	Vor der Verwendung der Selbstreinigungsfunktion angebackene Lebensmittelreste mit einer Rasierklinge vorsichtig vom Backofeninnenraum und Fenster abschaben. Bei hartnäckigen Flecken mit einem milden Scheuermittel und Entfettungsspray besprühen und mit einem kratzfreien Topfreiniger scheuern. Den gesamten Backofeninnenraum mit Seife und Wasser waschen, um alle Reinigungschemikalien zu entfernen, bevor Sie den Selbstreinigungsmodus aufrufen. Wenn die Speisereste nicht aus dem Innenraum entfernt werden, kann das Porzellan abgeätzt werden. Nach Beendigung des Selbstreinigungszyklus den Backofen vollständig auskühlen lassen und die Asche mit einem feuchten Tuch aufwischen.
Grillpfanne	Zur Reinigung des oberen Rosts ein mildes Spülmittel und ein Scheuerkissen verwenden. Abspülen und trocknen. Zur Reinigung der unteren Pfanne das Fett entsorgen und mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel spülen. Abspülen und trocknen. Der obere Rost aus Edelstahl ist spülmaschinenfest. Der porzellanbeschichtete Rost bzw. die Pfanne dürfen jedoch nicht in die Spülmaschine gegeben werden.

Fehlersuche

BEDIENUNG

Der Backofen funktioniert nicht.

- Sicherstellen, dass der Strom eingeschaltet ist.
- Sicherstellen, dass die Stromzufuhr zum Gerät und der Schutzschalter im Haus eingeschaltet sind.
- Der Backofen schaltet sich nach 12 Stunden ununterbrochenem Betrieb automatisch aus. Ausnahme: Er befindet sich im Trocknungs- oder Sabbatmodus.

Problem bei der Ofentemperatur.

- Wenden Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum.

Schaltblenden-Touchpads reagieren nicht.

-  berühren, um den Sabbatmodus zu beenden.
- Den Schutzschalter 5 Sekunden lang aus- und dann wieder einschalten.

Auf der Schaltblende wird SABBAT angezeigt.

-  berühren, um den Sabbatmodus zu beenden.

Der Backofen knackt oder knallt während des Vorheizens oder Abkühlens.

- Dies ist bedingt durch die Expansion und Kontraktion des Innenraums bei neuen Backöfen normal.
- Den Selbstreinigungszyklus ausführen. Wenn dieses Problem weiter anhält, wenden Sie sich an das zugelassene Wolf-Kundendienstzentrum.

SERVICE

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

Wolf Appliance International – Eingeschränkte Garantie

NICHT ZUM GEWERBLICHEN GEBRAUCH

VOLLSTÄNDIGE ZWEIJAHRESGARANTIE*

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

EINGESCHRÄNKTE FÜNF-JAHRES-GARANTIE

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

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

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



Inhoud

- 3 Veiligheidsmaatregelen
- 5 Eigenschappen van E-serie oven
- 5 Bediening van oven
- 8 Aanbevelingen voor onderhoud
- 9 Probleemoplossing
- 9 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

- 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 gegaard.
- Reinig alleen de in deze handleiding vermelde onderdelen.
- Gebruik geen ovenreinigers. In of rond de oven mag geen enkele commerciële ovenreiniger of beschermende ovenvoeringcoating worden gebruikt.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het deurglas van de oven te reinigen; deze kunnen krassen op het oppervlak achterlaten waardoor het glas kan breken.

⚠ VOORZICHTIG

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

⚠ WAARSCHUWING

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

⚠ WAARSCHUWING

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

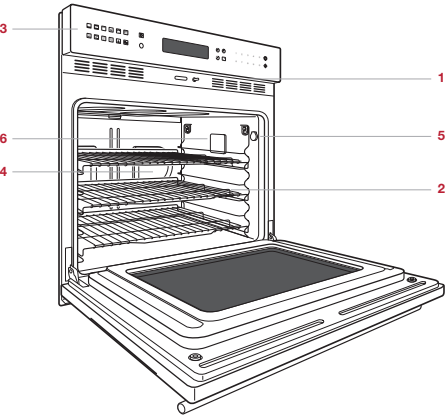
BELANGRIJKE INSTRUCTIES

ALGEMENE VEILIGHEIDSMATREGELEN

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

Kenmerken E-serie oven

FUNCTIE	
1	Typeplaat
2	Verstelbaar ovenrek
3	Bedieningspaneel en display
4	Convectieventilators
5	Ontvanger thermometer
6	Halogeenverlichting



Enkele oven E-serie.

Aan de slag

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

- Reinig de oven grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel af en droog met een zachte doek om achtergebleven olie en vet te verwijderen. Raadpleeg de onderhoudstips op pagina 8.
- Voor de beste resultaten raadpleegt u de verschillende kookstanden en speciale functies op pagina 7.

⚠ VOORZICHTIG

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

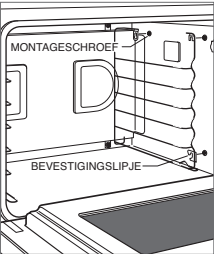
Ovenrekken

OVENREKGELEIDERS

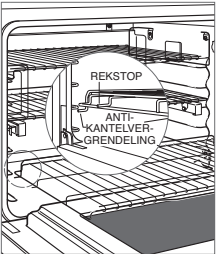
Voor het plaatsen van de rekgeleiders gebruikt u de schroeven aan de zijwanden van de oven. Plaats de bevestigingslipjes van de rekgeleiders op de schroeven en schuif ze naar beneden totdat ze goed zitten. Zie de afbeelding hieronder.

OVENREKKEN

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



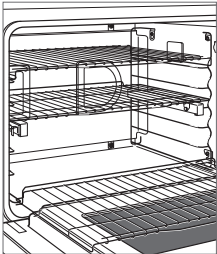
Ovenrekgeleiders.



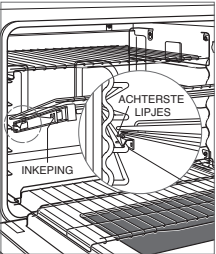
Vergrendeling tegen kantelen van ovenrek.

Het onderste ovenrek kan volledig worden uitgeschoven dankzij de ondersteuning van de oven deur. Schuif het rek in de laagste geleidepositie op de deurgeleiders voor meer stabiliteit en om er makkelijker bij te kunnen. Zie de afbeelding hieronder.

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



Onderste rek.



Volledig uitschuifbaar rek.

Bediening van de oven

BEDIENINGSPANEEL

Het elektronische bedieningspaneel maakt gebruik van aanraaktoetsen om kookstanden en andere functies te selecteren. Zie de afbeelding hieronder.

- 1 Tik op het bedieningspaneel op de gewenste kookstand. Bij een dubbele oven tikt u op  om een oven te selecteren.
- 2 Tik op  voor een vooraf ingestelde temperatuur of wijzig de temperatuur met de cijfertoetsen.
- 3 Tik op .

VERGRENDING BEDIENINGSPANEEL

De vergrendelingsfunctie voorkomt ongewenst gebruik van de oven. Houd  drie seconden ingedrukt om het bedieningspaneel te vergrendelen en te ontgrendelen.

OVENLICHT

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

AANRAAKPUNTEN OP BEDIENINGSPANEEL	
 Bakken	 Ovenlicht
 Hetelucht bakken	 Bovenste/onderste (alleen bij dubbele ovens)
 Grillen	 Oven uit (alleen bij één oven)
 Convectieroosteren	 Bovenste oven uit (alleen bij één oven)
 Braden	 Onderste oven uit (alleen bij één oven)
 Braden met hetelucht	 Timer instellen
 Steengrillen	 Klok instellen
 Hetelucht	 Getimed koken
 Rijzen	 Thermometer
 Drogen	 Wissen
 Zelfreinigen	 Invoeren
 Vergrendelen	

VÓÓR GEBRUIK

Om te zorgen dat alle resterende olie uit het productieproces wordt verwijderd, moet elke oven de volgende procedure doorlopen.

- 1 Reinig de oven grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel schoon en maak droog met een zachte doek.
- 2 Zet de ventilatie aan. Enige vrijkomende rook en geur is normaal.
- 3 Tik op  ( voor onderste oven) en stel de temperatuur voor één uur in op 290°C.
- 4 Tik op  en laat de oven met gesloten deur afkoelen.

VOORVERWARMEN

Tijdens het voorverwarmen wordt de oven zo snel en gelijkmatig mogelijk verwarmd en is niet geschikt voor koken. Voorverwarming moet bij alle kookstanden worden gebruikt, behalve bij braden en convectiebraden. Na het voorverwarmen klinkt een belgeluid dat aangeeft dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

KLOK

De klok wordt tijdens alle kookstanden op het bedieningspaneel weergegeven, behalve wanneer de timer wordt gebruikt. Het is zeer belangrijk om de klok op de juiste tijd in te stellen bij gebruik van een getimede kookfunctie. Als de stroom is uitgevallen moet de tijd opnieuw worden ingesteld.

Instellen van klok:

- 1 Houd  op het bedieningspaneel ingedrukt.
- 2 Gebruik cijfertoetsen om het tijdstip van de dag in te stellen.
- 3 Tik op , en tik op 1 voor AM of op 2 voor PM.
- 4 Tik op .

TIMER

De timer kan voor maximaal 9 uur en 59 minuten worden ingesteld. Zodra de tijd is ingesteld, wordt de aflopende tijd op het display van het bedieningspaneel verlicht. De laatste minuut loopt af in seconden. De oven laat een belgeluid horen en de tijd knippert als de tijd bereikt is. De timer blijft om de 10 seconden bellen totdat op  wordt getikt. De timer loopt onafhankelijk van de oven. De instelling van de timer is niet van invloed op de kookduur of de eindtijd. Zie pagina 8 voor informatie over automatische programmafuncties.

Timer instellen:

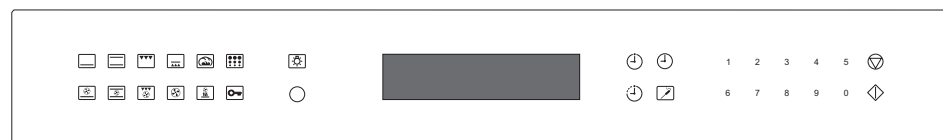
- 1 Houd  op het bedieningspaneel ingedrukt.
- 2 Gebruik de cijfertoetsen om de tijd in uren en minuten in te stellen.
- 3 Tik op .

UITGEBREIDE OPTIES

Met de uitgebreide opties kunnen voorkeuren worden ingesteld voor taal, temperatuureenheid, afwijkende temperatuurinstelling, 12/24-uurs klok, helderheid van achtergrondverlichting, contrast, standby-in- / uitgeschakeld, en belsein- / uitgeschakeld.

Instelling uitgebreide opties:

- 1 Voor het openen van de uitgebreide opties, tik op  en houd 5 seconden ingedrukt.
- 2 Tik op  om door de opties te bladeren en volg de instructies op het display van het bedieningspaneel.
- 3 Tik op  om te verlaten.



Het bedieningspaneel (één oven afgebeeld).

Kookstanden

STAND	TOUCHPAD	VOORINSTELLING	BEREIK	THERMOMETER	GEBRUIK
Convectie		165°C	75 – 290°C	•	Dankzij de uniforme luchtbeweging kan er op verschillende rekken worden gekookt met een gelijkmatige bruining.
Convectiebakken		190°C	75 – 290°C	•	Ideaal voor taarten.
Convectieoosteren		165°C	75 – 290°C	•	Perfect voor het braden van zacht rundvlees, lamsvlees, varkensvlees en gevogelte.
Convectiebraden		1 2 3	290°C 230°C 175°C		Verkort de braadtijd voor dikkere stukken vlees, vis en gevogelte. Gebruik een tweedelige braadpan en sluit altijd de ovendeur.
Bakken		175°C	75 – 290°C	•	Geschikt voor koken op een enkel rek, vooral gebakken gerechten. Gebruik voor standaard recepten.
Grillen		175°C	75 – 290°C	•	Geschikt voor het braden van minder zacht vlees zoals halslap en stoofvlees dat moet worden afgedekt.
Braden		1 2 3	290°C 230°C 175°C		Geschikt voor het braden van vlees, vis en gevogelte tot 25 mm dikte. Gebruik een tweedelige braadpan en sluit altijd de ovendeur.
Steengrillen		205°C	75 – 290°C	•	Bakken op een keramische steen. Geschikt voor pizza en brood. Steenaccessoire benodigd. Aanvullende instructies meegeleverd met accessoire.
Rijzen		30°C	30 – 45°C	•	Geschikt voor het laten rijzen van brooddeeg.
Drogen		60°C	45 – 70°C		Voor het drogen van fruit, groenten en vlees. Rekken en deurvanger benodigd. Aanvullende instructies meegeleverd met accessoire.
Zelfreinigen					De oven wordt tot een extreem hoge temperatuur verwarmd zodat aangekoekte voedselresten weg worden gebrand. Zie pagina 8.

Rijzen

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Tik op .
- 2 Oventemperatuur is vooraf ingesteld op 30°C. Tik op  voor een vooraf ingestelde temperatuur of gebruik de cijfertoetsen om de temperatuur te wijzigen.
- 3 Tik op .

Drogen

Extra hulpstukken vereist. Accessoires zijn verkrijgbaar via een erkende Wolf-dealer.

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Tik op .
- 2 Oventemperatuur is vooraf ingesteld op 60°C. Tik op  voor een vooraf ingestelde temperatuur of gebruik de cijfertoetsen om de temperatuur in te stellen tussen 45°C en 70°C.
- 3 Tik op .

Thermometer

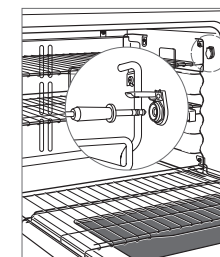
Met de thermometer kan de interne temperatuur van voedsel tijdens het koken worden gemeten. Gebruik uitsluitend een thermometer van Wolf Appliance. De thermometer kan bij alle kookstanden worden gebruikt, behalve bij braden en convectiebraden.

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Tik op gewenste kookstand.
- 2 Tik op  voor een vooraf ingestelde temperatuur of wijzig de temperatuur met de cijfertoetsen, tik vervolgens op .
- 3 Steek de thermometer in het dikste gedeelte van het voedsel. Bij het maken van brood bakt u ongeveer 10 minuten voordat u de thermometer insteekt.
- 4 Gebruik na het voorverwarmen een pannenvlap om het luikje voor het thermometergat omhoog te doen en steek de thermometer in het gat. Zie de afbeelding hieronder.
- 5 Tik op . Selecteer de temperatuur met de cijfertoetsen, tik dan op . De temperatuur van de thermometer verschijnt in het display totdat het instelpunt is bereikt.
- 6 Een belgeluid geeft aan dat de interne temperatuur het ingestelde thermometerpunt heeft bereikt. Verwijder de thermometer en breng vervolgens opnieuw in om de inwendige temperatuur te controleren.

⚠ VOORZICHTIG

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



Ontvanger thermometer.

Automatisch programma

TIMED KOKEN

Bij getimed koken wordt de oven automatisch uitgeschakeld op een opgegeven tijdstip. De oven begint meteen te verwarmen en schakelt uit op de gewenste stoptijd. Voor getimed koken moet de klok op de juiste tijd worden ingesteld om goed te functioneren. Geschikt voor elke kookstand behalve braden, convectiebraden en steengrillen.

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Tik op gewenste kookstand.
- 2 Tik op voor een vooraf ingestelde temperatuur of wijzig de temperatuur met de cijfertoetsen.
- 3 Tik op . Gebruik de cijfertoetsen om de kooktijd in uren en minuten in te stellen.
- 4 Tik op .

VERTRAAGDE START

Bij vertraagde start wordt de oven automatisch aan- en uitgeschakeld op een opgegeven tijdstip. De oven blijft tot aan de gewenste starttijd uitgeschakeld en schakelt uit op de gewenste stoptijd. Voor een vertraagde start moet de klok op de juiste tijd zijn ingesteld om goed te functioneren. Geschikt voor elke kookstand behalve braden, convectiebraden en steengrillen.

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Tik op gewenste kookstand.
- 2 Tik op voor een vooraf ingestelde temperatuur of wijzig de temperatuur met de cijfertoetsen. Als op is getikt, begint de oven onmiddellijk te verwarmen, maar wordt inactief wanneer de stoptijd is ingesteld.
- 3 Tik op . Gebruik de cijfertoetsen om de kooktijd in uren en minuten in te stellen.
- 4 Gebruik de cijfertoetsen om de stoptijd in uren en minuten in te stellen.
- 5 Tik op .

Sabbat

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

Sabbat overschrijft de automatische uitschakelingsfunctie van 12 uur. Als de stroom is uitgevallen moet de sabbatmodus opnieuw worden ingesteld.

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Tik op om het ovenlicht aan of uit te zetten.
- 2 Tik op of op . Oven is ingesteld op 175° C.
- 3 Tik op voor een vooraf ingestelde temperatuur of wijzig de temperatuur met de cijfertoetsen, tik vervolgens op .
- 4 Houd 5 seconden ingedrukt. Op het display van het bedieningspaneel verschijnt ‘SABBAT’ om aan te geven dat de Sabbatstand is begonnen.
- 5 Tik op om te annuleren.

Zelfreinigen

Tijdens de zelfreiniging wordt de oven verwarmd tot een extreem hoge temperatuur om voedselresten uit te branden. Verwijder alle ovenrekken en rekgeleiders. Deze verkleuren als ze tijdens het zelfreinigen in de oven worden gelaten. De ovendeur wordt vergrendeld en blijft vergrendeld totdat de zelfreiniging is voltooid en de oventemperatuur is afgekoeld tot onder de 150° C. De tijd voor zelfreinigen is inclusief een uur voor afkoelen.

Instellen van 3 uur zelfreinigen:

- 1 Tik op .
- 2 Tik op .

Instellen van 4 uur zelfreinigen:

- 1 Tik op .
- 2 Tik op .
- 3 Verleng de stoptijd met 1 uur via de cijfertoetsen.
- 4 Tik tweemaal op .

⚠ VOORZICHTIG

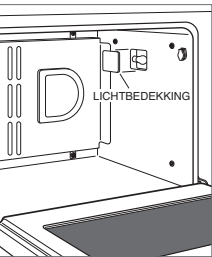
Tijdens zelfreinigen kunnen de oppervlakken aan de buitenkant warmer worden dan gebruikelijk. Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

Ovenlicht

⚠ WAARSCHUWING

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

Laat de oven volledig afkoelen, verwijder de ovenrekken en rekgeleiders. Om het lichtdeksel te verwijderen, wrikt u lichtjes met een platte schroevendraaier tegen de onderste rand. Verwijder de lamp en vervang deze door een halogeen lamp van 20 watt. Zie de afbeelding hieronder.



Vervanging van lamp.

Aanbevelingen voor onderhoud

REINIGEN	
Roestvrij staal	Gebruik een niet-schurend roestvrijstalen reinigingsmiddel en breng dit aan met een zachte, pluivrije 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.
Glasachtig zwart	Sproei glasreiner op een doek om schoon te maken. 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.
Ovenrek-geleiders	Verwijder en plaats op een vlakke ondergrond in de buurt van de gootsteen. Reinig met warm water en een mild schoonmaakmiddel of een papje van bicarbonaat en water. Het apparaat niet in water onderdompelen. Handdoekdroog.
Bedieningspaneel	Sproei met ontvettingsmiddel om vingerafdrukken en voedselresten te verwijderen. Sproei op een doek voordat u het paneel reinigt. BELANGRIJK: Sproei reinigingsmiddelen niet rechtstreeks op het bedieningspaneel.
Binnenkant oven	Verwijder vóór gebruik van de zelfreinigingsfunctie met een scheermesje voorzichtig vastgeplakte voedselresten van de ovenruimte en het venster. Voor hardnekkige vlekken spuit u met een mild schuurmiddel of een ontvettingsmiddel en schrobt u met een anti-krasspons. Maak de gehele ovenruimte schoon met water en zeep om alle chemische reinigingsmiddelen te verwijderen voordat u de zelfreinigingscyclus inschakelt. Als voedselresten niet uit de ovenruimte zijn verwijderd, kan het porselein beschadigd raken. Laat de oven na afloop van de zelfreinigingscyclus volledig afkoelen en veeg as weg met een vochtige doek.
Braadpan	Gebruik voor het reinigen van het bovenste rek een mild schoonmaakmiddel en een schuursponsje. Goed afspoelen en afdrogen. Om de onderste pan te reinigen: verwijder vet en reinig met heet water en een mild schoonmaakmiddel. Goed afspoelen en afdrogen. Het bovenste roestvrij stalen rek is vaatwasmachinebestendig, maar plaats niet het met porselein afgezette rek of pan in de vaatwasser.

Probleemoplossing

BEDIENING

Oven werkt niet.

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

Probleem met de oventemperatuur

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

Aanraaktoetsen van bedieningspaneel reageren niet.

- Tik op  om de sabbatstand te verlaten.
- Schakel de stroomonderbreker 5 seconden lang uit en dan weer in.

'SABBAT' wordt weergegeven op het bedieningspaneel.

- Tik op  om de sabbatstand te verlaten.

Oven 'knettert' of 'knalt' tijdens voorverwarming of afkoeling.

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

ONDERHOUD

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

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 E系列烤箱特点
- 5 烤箱操作
- 8 保养建议
- 9 故障排除
- 9 Wolf质保

客户服务

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

如果您的产品需要护理, 请务必采用Wolf工厂认证的服务提供者的服务。

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

重要提示

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

重要提示突出显示尤为重要的信息。

注意表示如果不遵守说明, 可能会导致轻微的人身伤害或产品损坏的情况。

警告表示如果不遵守注意事项, 可能会导致严重伤害或死亡的危险。

重要说明

一般安全注意事项

- 在使用本产品之前, 请仔细阅读本指南, 以降低火灾、触电或受伤的危险。
- 本产品必须由有资质的安装人员或服务代理商予以妥善安装及提供服务, 并由有资质的技术人员进行接地(接地线)。
- 仅清洁本指南中列出的部件。
- 请勿使用烤箱清洁剂。在烤箱内外的任何部分, 均不得使用任何商业性烤箱清洁剂或烤箱衬里保护涂层。
- 请勿使用蒸汽清洁器。
- 请勿使用粗糙的磨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。

⚠ 注意

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

⚠ 警告

该设备及其易触及部件在使用过程中会变热。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

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。

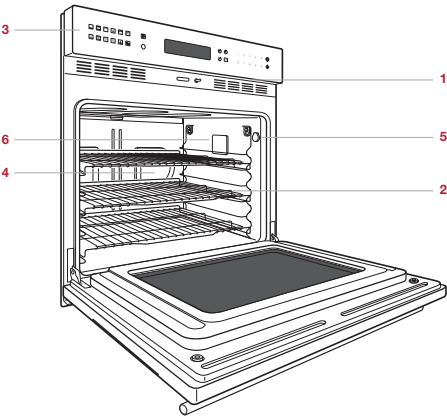
重要说明

一般安全注意事项

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

E系列烤箱特点

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



E系列单烤箱。

入门指南

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

- 用热水和温和的清洁剂彻底清洁烤箱。用软布清洗并擦干,以去除烹饪过程中留下的所有残余油和油脂。参见第8页的保养建议。
- 为确保获得最佳效果,请查看第7页中的烹饪模式和特殊功能。

注意

请勿将炊具放在烤箱底部,也不得使用使用铝箔或其他材料衬在烤箱底部或侧壁上。未遵守此通告将损坏瓷质内里,并导致您的保修失效。

烤箱操作

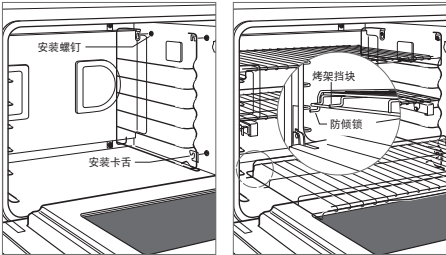
烤箱架

烤箱架导轨

要将烤架导轨插入烤箱,请找出烤箱侧壁上的安装螺钉。将烤架导轨的安装卡舌放在螺钉上,并向下滑动直至完全就位。请参见下图。

烤箱架

要将标准烤架插入烤箱,请将烤架防倾锁定装置放置在侧面烤架导轨下方。向后滑动并抬起烤架,然后移开烤架挡块。继续向后滑动,直至烤架完全进入烤箱。请参见下图。

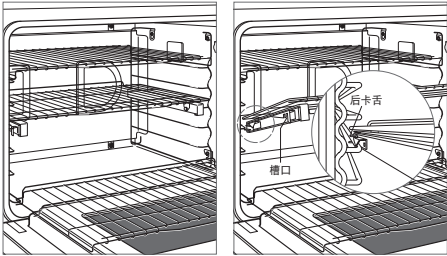


烤箱架导轨。

烤箱架防倾锁定装置。

底部烤箱架具有由烤箱门支撑的全延伸性能。在烤架处于最低的烤架导轨位置时,将其滑动到箱门导轨上,以获得更大的稳定性和易用性。请参见下图。

为便于插入全伸缩式导轨架,请将两个后卡舌置于烤架导轨上(上下各一个卡舌)。请参见下图。稍微倾斜烤架并向后滑动,直至前烤架槽口与前烤架导轨完全接合。



底部烤架。

全伸缩式烤架。

烤箱操作

控制面板

电子控制面板具有用于烹饪模式和其他功能的触摸板。请参见下图。

- 1 在控制面板上触摸所需的烹饪模式。对于双烤箱，请触摸选择烤箱。
- 2 触摸选择预设温度，或使用数字键盘更改温度。
- 3 触摸。

控制面板锁定

控制锁功能可防止意外的烤箱操作。触摸并按住3秒钟，可锁定和解锁控制面板。

烤箱灯

烤箱灯在箱门打开时自动打开，在箱门关闭时自动关闭。要在箱门关闭时打开灯，请触摸控制面板上的。

控制面板触摸板			
	烘烤		烤箱灯
	对流烘烤		上/下 (仅限双烤箱)
	烤肉		烤箱关闭 (仅限单烤箱)
	对流烤肉		上部烤箱关闭 (仅限双烤箱)
	烧烤		下部烤箱关闭 (仅限双烤箱)
	对流烧烤		设置定时器
	烘烤石板		设置时钟
	对流		定时烹饪
	发酵		温度探头
	脱水		清除
	自清洁		进入
	锁定		

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每个烤箱。

- 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 触摸 (用于下部烘箱)，将温度设置为290°C并持续一小时。
- 4 触摸并允许烤箱在箱门关闭的情况下冷却。

预热

在预热期间，尽可能快速而均匀地加热烤箱，但不适合于烹饪。预热应用于除烧烤和对流烧烤之外的所有烹饪模式。预热完成后，会发出提示声，以指示烤箱已经达到设定温度。

时钟

在所有烹饪模式下，控制面板上都将显示时钟，除非使用定时器。如果使用定时烹饪功能，请务必设置正确的时钟时间。必须在电源故障后重置时钟。

设置时钟：

- 1 触摸控制面板上的。
- 2 触摸数字键盘以设置当日时间。
- 3 触摸，然后触摸1设为AM，或触摸2设为PM。
- 4 触摸。

定时器

定时器最大可设置为9小时59分钟。设定时间后，控制面板显示屏上将显示倒计时。最后一分钟以秒为单位倒计时。倒计时完成后，烤箱会发出提示音，同时时间会闪烁。定时器将继续每10秒钟发出一次提示音，直至触摸才停止。定时器独立于烤箱。设置定时器不会影响烹饪时间或停止时间。有关自动编程功能的信息，请参见第8页。

设置定时器：

- 1 触摸控制面板上的。
- 2 触摸数字键盘，以小时和分钟为单位设置时间。
- 3 触摸。

扩展选项

扩展选项功能允许根据用户偏好选择语言、温度单位、温度偏移、12/24小时制时钟、背光亮度、对比度调节、待机开/关及蜂鸣（提示）音。

设置扩展选项：

- 1 要进入扩展选项模式，请触摸并按住5秒钟。
- 2 触摸以滚动浏览选项，然后按照控制面板显示屏上的说明进行操作。
- 3 如要退出，请触摸。



控制面板（以单烤箱为例）。

烹饪模式

模式	触摸板	预设	范围	探头	使用
对流		165°C	75 – 290°C	●	均匀的空气运动使得多层烤架烹饪成为可能，甚至变为褐色。
对流烘烤		190°C	75 – 290°C	●	适合于烘焙。
对流烤肉		165°C	75 – 290°C	●	最适合于烧烤嫩的牛肉、羊肉、猪肉和家禽肉。
对流烧烤		1 2 3	290°C 230°C 175°C		可缩短较厚的肉类、鱼类和家禽类肉块的烧烤时间。使用两件式烤盘，烧烤时始终应关闭烤箱门。
烘烤		175°C	75 – 290°C	●	最适合单烤架烹饪，主要用于烘焙食品。使用标准食谱。
烤肉		175°C	75 – 290°C	●	最适合于烘烤少量嫩肉，如肩部厚肉块和应盖盖的炖肉。
烧烤		1 2 3	290°C 230°C 175°C		最适合于肉类、鱼类和家禽，肉块最厚可达25 mm。使用两件式烤盘，烧烤时始终应关闭烤箱门。
烘烤石板		205°C	75 – 290°C	●	在陶瓷石板上烘烤。适合于披萨和面包。需使用烘烤石板配件。配件均随附补充说明。
发酵		30°C	30 – 45°C	●	非常适合于发酵或膨胀面包面团。
脱水		60°C	45 – 70°C		干燥各种水果、蔬菜和肉类。需使用配件烤架和门挡。配件均随附补充说明。
自清洁					将烤箱加热到极高温度，以烧除食物污垢。请参见第8页。

发酵

设置控制:

- 1 触摸。
- 2 将烤箱温度预设设为30°C。触摸以选择预设温度，或使用数字键盘将温度更改至45°C。
- 3 触摸。

脱水

需使用配件套件。可通过授权的Wolf经销商获取配件。

设置控制:

- 1 触摸。
- 2 将烤箱温度预设设为60°C。触摸以选择预设温度，或使用数字键盘在45°C和70°C的范围内更改温度。
- 3 触摸。

温度探头

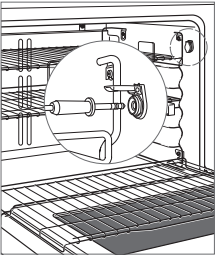
温度探头可在烹饪时测量食物的内部温度。仅可使用Wolf Appliance提供的的温度探头。探头可用于除烧烤和对流烧烤之外的所有烹饪模式。

设置控制:

- 1 触摸所需的烹饪模式。
- 2 触摸以选择预设温度，或使用数字键盘更改温度，然后触摸。
- 3 将探头插入食物最厚的区域。制作面包时，在插入探头前先烘烤10分钟左右。
- 4 预热完成后，使用锅垫抬起探头插座盖，然后插入探头。请参见下图。
- 5 触摸。使用数字键盘选择温度，然后触摸。探头温度出现在显示屏中，直至达到设定值。
- 6 一声提示声指示内部温度已达到探头设定值。取下并重新插入探头以验证内部温度。

 **注意**

探头和探头插座会很烫。请小心取放。



探头插座。

自动程序

定时烹饪

定时烹饪在指定时间自动关闭烤箱。烤箱将立即开始加热，并在预定的停止时间关闭。必须设置正确的时钟时间，以便定时烹饪正常工作。可用于除烧烤、对流烧烤和烘烤石板之外的所有烹饪模式。

设置控制:

- 1 触摸所需的烹饪模式。
- 2 触摸选择预设温度，或使用数字键盘更改温度。
- 3 触摸。使用数字键盘，以小时和分钟为单位设置时钟时间。
- 4 触摸。

延迟启动

延迟启动在指定时间自动打开和关闭烤箱。烤箱在预定的启动时间之前将保持空闲状态，并在预定的停止时间关闭。必须设置正确的延迟启动时间，以确保正常工作。可用于除烧烤、对流烧烤和烘烤石板之外的所有烹饪模式。

设置控制:

- 1 触摸所需的烹饪模式。
- 2 触摸选择预设温度，或使用数字键盘更改温度。如果触摸，烤箱将立即开始加热，但一旦设定停止时间，则将进入空闲模式。
- 3 触摸。使用数字键盘，以小时和分钟为单位设置时钟时间。
- 4 使用数字键盘，以小时和分钟为单位设置停止时间。
- 5 触摸两次。

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。

安息日会覆盖自动12小时关断功能。务必在断电后重置安息日。

设置控制:

- 1 触摸，打开或关闭烤箱灯。
- 2 触摸或。烤箱预设175°C。
- 3 触摸以选择预设温度，或使用数字键盘更改温度，然后触摸。
- 4 触摸并按住5秒钟。“SABBATH”将显示在控制面板显示屏上，表示已启动安息日模式。
- 5 要取消，请触摸。

自清洁

在清洁期间，烤箱被加热到极高温度以烧除食物污垢。取出所有烤箱架和烤架导轨。如果在自洁期间留下，它们会变色。烤箱门将锁定并保持锁定状态，直至自清洁完成并且烤箱温度已冷却至150°C以下。自清洁时间包括一小时冷却时间。

3小时自清洁的设置控制:

- 1 触摸。
- 2 触摸。

4小时自清洁的设置控制:

- 1 触摸。
- 2 触摸。
- 3 使用数字键盘将停止时间增加1小时。
- 4 触摸两次。

▲ 注意

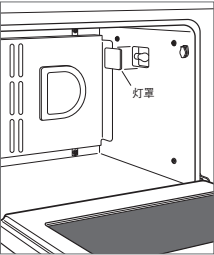
在自清洁期间，外表面可能比平时更热。儿童应远离设备。

烤箱灯

▲ 警告

确保在更换灯泡前关闭设备，以防触电。

让烤箱完全冷却，然后取出烤箱架和烤架导轨。要卸下灯盖，请使用一字螺丝刀轻轻撬开底部边缘。取下现有灯泡，然后更换为20瓦的卤素灯泡。请参见下图。



灯泡更换。

保养建议

清洁	
不锈钢	使用非磨蚀性的不锈钢清洁剂和无绒软布进行清洁。为了产生自然光泽，先用蘸水的超细纤维布轻轻擦拭煎盘，然后用打光鹿皮擦干。始终沿着不锈钢的纹理方向擦拭。
黑色玻璃	在抹布上喷涂玻璃清洁剂进行清洁。请勿使用粗糙的磨蚀性清洁剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门玻璃，因为这会刮伤表面，从而可能导致玻璃碎裂。
烤箱架导轨	取出并放置在靠近水槽的平坦表面上。用热水和温和的洗涤剂或小苏打和水的混合物清洁。请勿浸入水中。用毛巾擦干。
控制面板	使用喷雾脱脂剂清除指纹和食物污垢。在擦拭面板之前喷洒在抹布上。 重要提示: 切勿将清洁剂直接喷洒在控制面板上。
烤箱内部	在使用自清洁功能之前，请使用剃刀刀片从烤箱腔体和窗口中轻轻抬起烘烤的食物。对于顽固性污渍，请喷洒温和的磨蚀性清洁剂或喷雾脱脂剂，然后使用无划痕垫擦拭。在进入自清洁模式之前，请使用肥皂和水清洗整个烤箱腔，以除去所有清洁剂。如果未从腔体中清除残留物，则可能发生陶瓷腐蚀。自清洁周期完成后，让烤箱完全冷却下来，然后用湿布擦去灰尘。
烤盘	要清洁上部烤架，请使用温和的清洁剂和百洁布。冲洗并干燥。要清洁底部烤盘，请去除油脂，并用热水和温和的清洁剂清洗。冲洗并干燥。不锈钢上烤架可放入洗碗机清洗，但切勿将镀瓷的烤架或烤盘放入洗碗机中。

故障排除

操作

烤箱不工作。

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

烤箱温度有问题。

- 请联系Wolf工厂认证的服务部门。

控制面板触摸板无响应。

- 触摸 $\bigcirc$ 以退出安息日模式。
- 关闭断路器5秒钟, 然后重新打开。

控制面板上显示“SABBATH”。

- 触摸 $\bigcirc$ 以退出安息日模式。

烤箱在预热或冷却期间发出“啪啪”或“砰砰”声。

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

服务

- 与Wolf工厂认证的服务部门联系, 以保证产品的内在质量。
- 在联系服务部门时, 您需要提供产品的型号和序列号。这两个编号都列在产品铭牌上。铭牌位置参见第5页。
- 出于质保目的, 您还需要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。



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



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

9012979 REV-A

3/2017

