



M Series Oven

Use and Care Guide

Guía de uso y mantenimiento

Guide d'utilisation et d'entretien

Guida all'uso e alla manutenzione

Bedienungs- und Pflegeanleitung

Gids voor gebruik en onderhoud

使用和维护指南



Contents

- 4 Safety Precautions
- 5 M Series Oven Features
- 5 Oven Operation
- 11 Care Recommendations
- 12 Troubleshooting
- 13 Wolf Warranty

Customer Care

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

SERVICE INFORMATION

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

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

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 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.

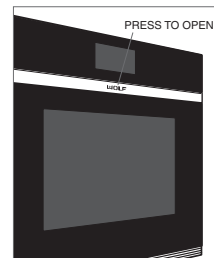
WARNING

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

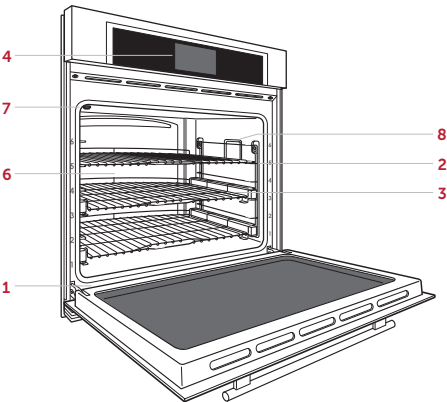
- Always use dry pot holders when removing pans from this appliance. Wet or damp pot holders can cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of pot holders.
- Exercise caution when opening the oven door. Let hot air or steam escape before looking or reaching into the oven.
- Be sure 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.
- For contemporary models, press the upper middle section of the door firmly to open. To close, rotate the door upward, then press firmly to close. Refer to the illustration below.



Contemporary model

M Series Oven Features

FEATURES	
1	Product Rating Plate (lower oven for double ovens)
2	Adjustable Oven Rack
3	Full-Extension Oven Racks
4	Touchscreen
5	Control Knobs (professional model)
6	Convection Fans
7	Temperature Probe Receptacle
8	Halogen Lighting



M Series Single Oven (Transitional shown)

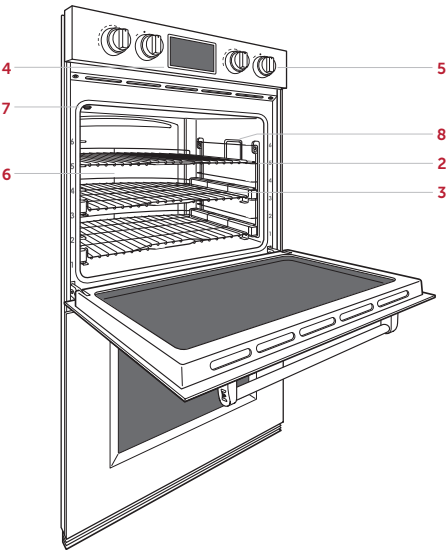
Getting Started

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

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

CAUTION

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



M Series Double Oven (Professional shown)

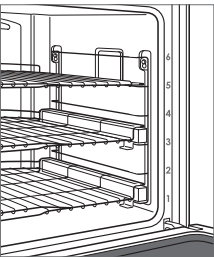
Oven Racks

OVEN RACK POSITION

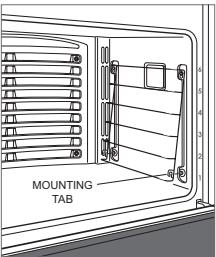
The oven racks can be placed in any of the six positions labeled on the front face of the oven. Refer to the illustration below.

OVEN RACK GUIDES

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



Oven rack position

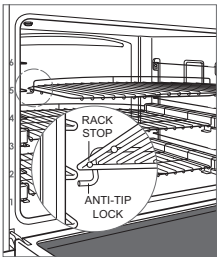


Oven rack guide

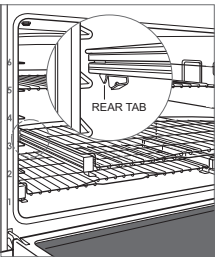
OVEN RACKS

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

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



Oven rack anti-tip lock



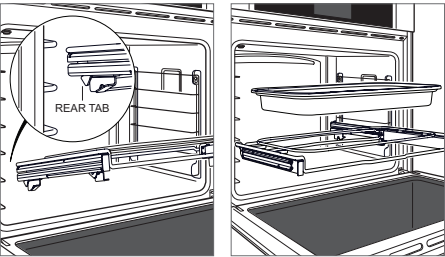
Full-extension rack

Oven Racks

MULTIFUNCTION RACK

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

For roasting meats or vegetables, use rack position 3 or 4 in convection or convection roast mode. For broiling meats or vegetables, use rack position 5 or 6.



Install multifunction rack

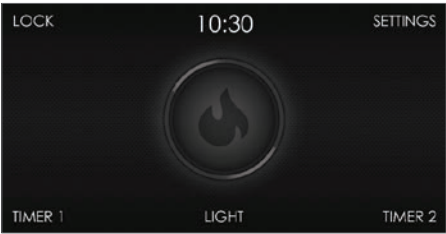
Place multifunction pan

Touchscreen

The touchscreen utilizes touch technology to select cooking modes and other functions. Refer to the illustrations below. For professional models, cooking modes and temperatures are selected using the control knobs.



Home screen—single transitional and contemporary shown



Home screen—single professional shown

COOKING OPTIONS

- QUICK START** Touch to initiate cooking, then select from options on the touchscreen. For the professional model, turn the knob to the desired mode.
- GOURMET** Touch to initiate Gourmet meal preparations, then select from options on the touchscreen. For the professional model, turn the knob to Gourmet.

Extended Options

Touch  (Settings) to access the extended options. Touch or use the slide bar to select the desired option. If more information is needed, touch Info.

OPTIONS	
Time	Select 12 hour or 24 hour.
Sabbath	Turn Sabbath on or off.
Clock	Select digital, analog, blank, or logo.
Standby	Turn standby power on or off.
Language	Select: English, Spanish, French, Italian, German, Dutch, or Chinese.
Units	°F/Imperial or °C/Metric.
Showroom	For showroom use only.
Info	Access helpful tips and product information.
About	For service only.
Temp Offset	For service only.
Calibration	Adjust display calibration.
Sound	Mute, 1-5 and high, medium, low.
Brightness	Adjust display brightness: 0-100%.

Oven Operation

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 the 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  (Convection Roast) or turn the knob to Convection Roast and adjust the temperature to 260°C for one hour.
- 4 Touch Off (turn the knob to  for professional model) and allow the 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 used for all cooking modes except Broil, Warm, and some modes in Gourmet. Once preheat is complete, a chime indicates the oven has reached the set temperature.

CLOCK

The clock is visible on the touchscreen during all cooking modes. It is very important the clock is set to the correct time if a timed cook feature is used. The clock must be reset after a power outage.

The clock sets automatically if the unit is connected to Wi-Fi.

Setting clock:

- 1 Touch  (Settings), then select Time.
- 2 Touch 12 Hour or 24 Hour mode.
- 3 Use the slide bar to set the time of day, select AM or PM, then touch Set. A chime indicates the clock has been set.

Time can also be adjusted by touching the time display on the home screen.

TIMER

Each timer can be set for a maximum of 11 hours and 59 minutes. Once a time is set, the countdown appears on the touchscreen. The timer is independent from the oven. Setting the timer does not impact cook time or stop time.

Setting timer:

- 1 Touch  (Timer 1) or  (Timer 2).
- 2 Use the slide bars to set the duration, then touch Set. A chime indicates the timer is set.
- 3 To edit the timer, touch the countdown time on the display, then use the slide bars to set the duration.
- 4 To cancel the timer, touch the countdown time on the display, then touch .
- 5 The timer chimes with one minute remaining. The timer chimes and flashes when complete.
- 6 Touch the flashing time to clear.

Cooking Modes

The oven has ten cooking modes—Bake, Roast, Broil, Convection Roast, Convection, Gourmet, Proof, Stone, Dehydrate, and Warm. Stone and Dehydrate require accessories. Refer to the Cooking Modes chart on page 8.

SETTING CONTROLS

- 1 Touch Quick Start. The oven defaults to Bake mode. Touch or use the slide bar to select the desired cooking mode. For the professional model, turn the knob to the desired cooking mode.
- 2 Touch the temperature (Start for professional models) to select the preset temperature. To change the temperature, touch or use the slide bar to select the desired temperature, then touch the temperature or wait 5 seconds. The unit turns on automatically if the temperature is not touched. For the professional model, turn the knob to adjust the temperature.
- 3 Touch Off to end the mode. For the professional model, turn the knob to .

Cooking Modes

GOURMET

Gourmet provides a variety of quick and convenient meal preparations. Gourmet also provides recommendations for ideal rack positions and tips to ensure cooking confidence. Refer to the instructions on the touchscreen to determine whether preheat is required.

Choose from six categories—meat, fish, baked goods, pizza, vegetables, and one dish meals. Each category can be refined to ensure the most effective cooking mode and rack position to create a cooking masterpiece. Refer to the Gourmet guide.

GOURMET GUIDE

MEAT	Beef	steak, tenderloin, roast, prime rib, meatloaf, slow cook
	Poultry	whole bird, fresh pieces, whole breast
	Pork	ribs, tenderloin, roast, steak, chop, whole ham
	Lamb	leg, roast, rib rack
FISH	Steak	
	Fillet	
	Breaded	
BAKED GOODS	Cookies	
	Cake	sheet, fluted, angel, pound, cupcakes
	Pie	single crust, double crust
	Bread	quick bread, yeast loaf, yeast rolls, biscuits
PIZZA	Fresh	
	Par-Baked	
	Calzone	
VEGETABLES	Roasted	
	Sweet Potato	
	Baked Potato	
ONE DISH MEALS	Casserole	
	Lasagna	
	Quiche	

Cooking Modes

MODE		PRESET	RANGE	PROBE	USES
BAKE		175°C	95–290°C	•	Best for single-rack cooking, primarily baked foods. Use for standard recipes.
CONVECTION		165°C	95–290°C	•	Uniform air movement makes it possible to multi-level rack cook with even browning.
ROAST		175°C	95–290°C	•	Best for roasting less tender cuts of meat, such as chuck roasts and stew meat that should be covered.
CONVECTION ROAST		165°C	95–290°C	•	Gently browns the exterior and seals in juices. Perfect for roasting tender cuts of beef, lamb, pork, and poultry.
BROIL		High Med Low	290°C 230°C 175°C		Best for broiling meats, fish, and poultry pieces up to 1" thick. Always broil with the oven door closed.
PROOF		30°C	30–45°C		Ideal for proofing, or rising bread dough.
WARM		80°C	60–95°C	•	Designed to keep foods at serving temperature.
GOURMET		—	—	•	Gourmet provides quick and convenient meal preparations with recommendations for cooking mode and rack position. Refer to the Gourmet Guide. Preset temperature and range are dependent on the food and desired doneness.
STONE		230°C	95–290°C	•	Baking on a ceramic stone. Great for pizza and bread. Stone accessory required.
DEHYDRATE		60°C	45–75°C		Dry a variety of fruits, vegetables, herbs, and meat strips. Accessory racks required.
ECO		190°C	95–285°C		Energy saving mode designed for roasting thin cuts of meat and delicate fish. No preheat required.

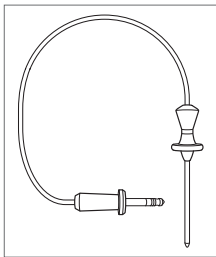
NOTE: The temperature probe can be used with all cooking modes except Broil, Proof, and Dehydrate.

Temperature Probe

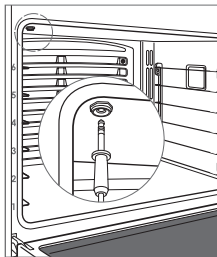
Use only the temperature probe shipped with this appliance. Refer to the illustration below. The temperature probe measures the internal temperature of food while cooking. It can be used with all cooking modes except Broil, Proof, and Dehydrate.

Setting controls:

- 1 Preheat the oven to the desired oven temperature in the desired mode (Bake or Stone mode for breads).
- 2 Insert the probe into the thickest area of food. When making bread, cook for approximately 10 minutes before inserting the probe.
- 3 When preheat is complete, insert the probe into the probe receptacle. Refer to the illustration below. Close the oven door.
- 4 Touch  (Probe).
- 5 Touch Set to select the preset temperature. To change the temperature, use the slide bar to select the desired temperature, then touch Set.
- 6 A chime indicates the internal temperature has reached the probe setpoint. Remove and reinsert the probe to verify the internal temperature.



Temperature probe



Probe receptacle

⚠ CAUTION

Pull straight down when removing the probe from the receptacle. Bending or pulling the probe at an angle during removal may damage the probe and oven. Do not place a rack or accessory in rack position six when using the probe, as it interferes with probe removal.

⚠ CAUTION

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

Auto Program

TIMED COOK

Timed Cook automatically turns the oven off at a specified time. The oven begins to heat immediately and turns off at the desired stop time. If preheat is required, the preheat time must be accounted for when determining the cooking duration. The clock must be set to the correct time to function properly. Use in any cooking mode except Broil, Gourmet, or Stone. The temperature probe cannot be used during Timed Cook.

Setting controls:

- 1 Touch Quick Start, then select the desired cooking mode and temperature. For the professional model, turn the knobs to the desired mode and temperature.
- 2 Touch  (Timed Cook), then select the desired cooking duration.
- 3 Touch Start to start.
- 4 To cancel, touch the flashing duration/stop time on the touchscreen.
- 5 The oven turns off automatically when the cook time is complete.
- 6 Touch Off to clear.

DELAYED START

Delayed Start automatically turns the oven on and off at specified times. The oven remains idle until the desired start time and turns off at the desired stop time. If preheat is required, the preheat time must be accounted for when determining the cooking duration. The clock must be set to the correct time to function properly. Use in any cooking mode except Broil, Gourmet, or Stone. The temperature probe cannot be used during Delayed Start.

Setting controls:

- 1 Touch Quick Start, then select the desired cooking mode and temperature. For the professional model, turn the knobs to the desired mode and temperature.
- 2 Touch  (Timed Cook), then select the desired cooking duration.
- 3 Use the touchscreen to select the desired stop time, then touch Start.
- 4 To cancel, touch the flashing duration/stop time on the touchscreen.
- 5 The oven turns off automatically when the cook time is complete.
- 6 Touch Off to clear.

Sabbath

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

Bake, Roast, Proof, and Warm modes can be used in Sabbath.

Setting controls:

- 1 Turn the oven light on or off.
- 2 Touch  (Settings), then select Sabbath Mode.
- 3 Touch On, then touch Start.
- 4 Select the cooking mode and temperature, then touch Start.
- 5 After ten seconds, the unit enters Sabbath.
- 6 To change the oven temperature while in Sabbath, use the touchscreen to select the desired temperature, then touch Start. The temperature changes randomly after the new temperature is selected.
- 7 Touch Off to end the mode. The Sabbath icon goes away after ten seconds.

Clean

During Clean, the oven is heated to an extremely high temperature to burn off food soil. The oven lights are disabled. Clean lasts approximately four hours.

Porcelain is made from natural products and, therefore, can chip or develop fine lines and cracks due to the expansion and contraction that occurs as oven temperature fluctuates (particularly when the self-cleaning function is employed). This can result in cosmetic imperfections, such as a cloudy, dull, or scratched appearance. Cosmetic imperfections may be more visible in a colored oven cavity.

IMPORTANT NOTE: For double ovens, the other oven cannot be used during Clean.

Setting controls:

- 1 Turn on ventilation. Some smoke and odor is normal.
- 2 Touch Quick Start, then touch  (Clean). For the professional model, turn the knob to More, then touch  (Clean) on the touchscreen.
- 3 Touch Start, then open the oven door.
- 4 Remove the oven racks and rack guides, then close the door.
- 5 Touch Ok.
- 6 The oven door locks and stays locked until cleaning is complete and the oven temperature is below 290°C.
- 7 Touch Off to clear. For the professional model, turn the knob to .

DELAYED CLEAN

Setting controls:

- 1 Turn on ventilation. Some smoke and odor is normal.
- 2 Touch Quick Start, then touch  (Clean). For the professional model, turn the knob to More, then touch  (Clean) on the touchscreen.
- 3 Touch  (Delayed Clean) and use the touchscreen to select the desired start time, then touch Start.
- 4 Remove the oven racks and rack guides, then close the door.
- 5 Touch Ok.
- 6 The oven door locks and stays locked until cleaning is complete and the oven temperature is below 290°C.
- 7 Touch Off to clear. For the professional model, turn the knob to .

⚠ CAUTION

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

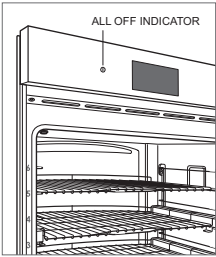
Oven Operation

All Off

All Off turns all active ovens off. Touch ① to turn the oven(s) off.

For Transitional and Contemporary Black Glass models, the indicator only appears during Clean.

The indicator does not appear on Professional models. To turn the oven(s) off, turn the knob(s) to ○.



All Off

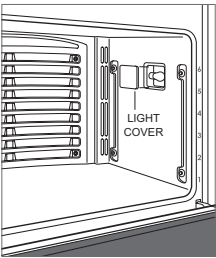
Oven Light

⚠ WARNING

Verify power is disconnected from the electrical box before replacing a light bulb.

Allow the oven to cool completely, then remove oven racks and rack guides. To remove the light cover, gently pry the bottom edge with a flat screwdriver. Remove the existing bulb and replace with a 40-watt halogen bulb. Refer to the illustration below.

To replace the light bulb located on the top of the oven cavity, contact Wolf Factory Certified Service.



Light bulb replacement

Care Recommendations

Care Recommendations

CLEANING	
Stainless steel	Use a nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing chamois. Always follow the grain of stainless steel.
Black glass	Spray glass cleaner on a cloth to clean.
Oven racks and 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.
Multifunction pan and rack	Use a soft sponge or nylon brush and hot, soapy water. Clean the pan within 8 hours of use. For stubborn soils, soak the pan and grill for 30 minutes and use a non-scratch scrubbing pad to clean. The multifunction pan is dishwasher safe, but may be too large to fit most dishwashers. The full-extension rack is not dishwasher safe. To clean, use hot water and mild detergent or paste of baking soda and water. Do not immerse in water. Towel dry. Do not use scouring agents, pot scouring pads or heavy-duty wire wool on the multifunction pan.
Touchscreen	Use a spray degreaser to remove fingerprints and food soil. Spray on a cloth before wiping the touchscreen. IMPORTANT NOTE: Do not spray cleaners directly on the touchscreen.
Oven interior	IMPORTANT NOTE: Remove all food spills (especially sugary, acidic, and tomato-based sauces) when the oven interior is safe to touch. Some blemishes are permanent, but do not affect the function of the porcelain. Before using the clean feature, use a razor blade to gently lift baked on foods from the oven cavity and window. For stubborn stains, spray with a mild abrasive cleaner or spray degreaser and scrub with a non-scratch Scotch-Brite™ pad (pink or blue). Wash the entire oven cavity with soap and water to remove all cleaning chemicals before entering the clean cycle. If the residue is not cleaned from the cavity, etching of the porcelain may occur. Once the clean cycle is complete, allow the oven to cool completely and wipe out ash with a damp cloth.

Troubleshooting

OPERATION

Oven does not operate.

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

Oven temperature issue.

- 1 Contact Wolf factory certified service.

No response from the touchscreen.

- 1 Unit is in Sabbath mode (★ is displayed on the touchscreen), refer to page 10.
- 2 Turn the circuit breaker off for 20 seconds, then turn back on.

"Probe Shorted" is displayed on the touchscreen.

- 1 Touch Off. Verify the probe connector is fully seated into the receptacle. Reset the oven temperature and probe temperature.

Error message is displayed during clean cycle.

- 1 For double ovens, if one oven is in an active clean cycle, the other oven can not be used.

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

- 1 Normal with new oven cavity expansion and contraction.
- 2 Run a 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.

SERVICE (FOR AUSTRALIA ONLY)

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

SERVICE (FOR UNITED KINGDOM ONLY)

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

Consumer Information (FOR EU ONLY):

Please refer to the enclosed documentation, "Commission Regulation," for detailed information on energy efficiency and eco-friendly features of your product that ensure full compliance with EU regulations.

Wolf Appliance International Limited Warranty

FOR RESIDENTIAL USE

FULL TWO YEAR WARRANTY*

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

LIMITED FIVE YEAR WARRANTY

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

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

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



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

Índice

- 4 Precauciones de seguridad
- 5 Características del horno de la serie M
- 5 Funcionamiento del horno
- 11 Recomendaciones de mantenimiento
- 12 Localización y solución de problemas
- 13 Garantía de Wolf

Atención al cliente

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

INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO

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

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Lea detenidamente 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 rompiera.

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de utilizar el modo de limpieza automática, limpie cualquier posible derrame, y extraiga las rejillas del horno y las guías de las rejillas además de 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.

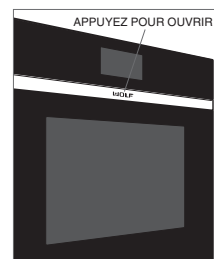
⚠ AVISO

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

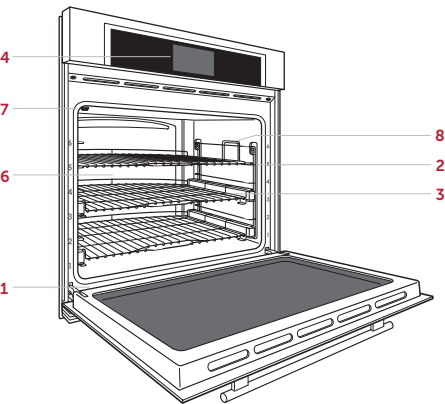
- Utilice siempre elementos aislantes secos para retirar las cazuelas de este aparato. Si los elementos aislantes están húmedos o mojados pueden producirle quemaduras por vapor. No utilice un paño de cocina o un paño acolchado en lugar de un elemento aislante.
- Tenga especial cuidado al abrir la puerta 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 sustituya ninguna pieza de este aparato, a menos que esto se recomiende específicamente en los documentos proporcionados 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 en 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, el sellado hermético de la puerta puede quedar dañado.
- Lleve ropa adecuada. No lleve nunca prendas sueltas u holgadas mientras esté utilizando este aparato.
- En los modelos Contemporáneo, presione firmemente en el medio de la parte superior de la puerta para abrir. Para cerrarla, gire la puerta hacia arriba y, a continuación, presione con firmeza. Observe la siguiente ilustración.



Modelo Contemporáneo

Características del horno de la Serie M

CARACTERÍSTICAS	
1	Placa de datos del producto (horno inferior en el caso de hornos dobles)
2	Bandeja de horno ajustable
3	Bandejas de horno de extracción total
4	Pantalla táctil
5	Mandos de control (modelo Profesional)
6	Ventiladores de convección
7	Receptáculo y sensor de temperatura
8	Luces halógenas



Horno sencillo de la serie M (se muestra modelo Transicional)

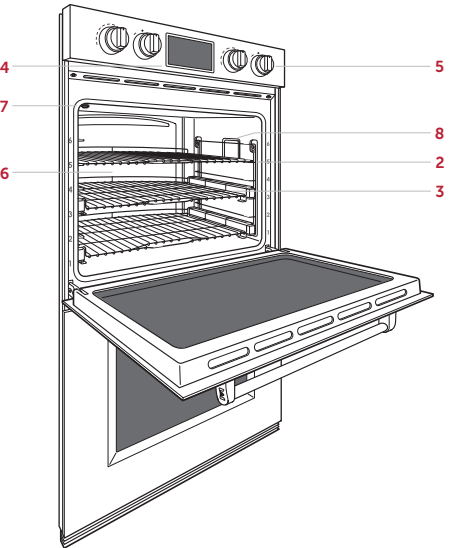
Primeros pasos

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 M de Wolf.

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

⚠ 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.



Horno doble de la serie M (se muestra modelo Profesional)

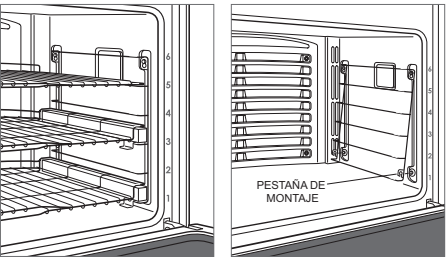
Rejillas del horno

POSICIÓN DE LAS REJILLAS DEL HORNO

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

GUÍAS DE LA REJILLA DEL HORNO

Para insertar las guías de la rejilla 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 superiores, gírelas hacia adentro y deslícelas hasta que se introduzcan en su totalidad. Observe la siguiente ilustración.

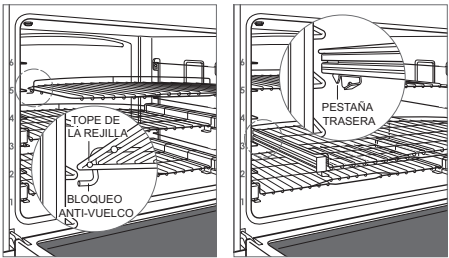


Posición de las rejillas del horno Guía de las rejillas del horno

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. Destice 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. Observe la siguiente ilustración.

Para insertar una rejilla de extracción total, coloque las dos pestañas traseras en la guía de la rejilla (una pestaña por arriba y otra por debajo). Observe 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.



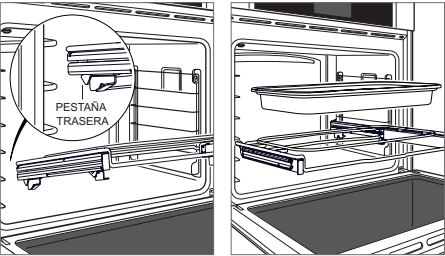
Bloqueo anti-vuelco de la rejilla Rejilla de extracción total del horno

Rejillas del horno

REJILLA MULTIFUNCIÓN

Para insertar la rejilla multifunción, coloque las dos pestañas traseras en la guía de la rejilla (una pestaña por arriba y otra por debajo). Observe la siguiente ilustración. Inclíne ligeramente la rejilla y deslícela hacia atrás hasta que la muesca de la rejilla frontal encaje en la guía de la rejilla frontal. Coloque la bandeja multifunción sobre la rejilla de extensión total. Observe la siguiente ilustración.

Para asar carnes o verduras, utilice la posición 3 o 4 de la rejilla en el modo de convección o asado por convección. Para asar carnes o verduras a la parrilla, utilice la posición 5 o 6 de la rejilla.



Instalación de la rejilla multifunción

Colocación de la bandeja multifunción

Pantalla táctil

La pantalla táctil utiliza tecnología táctil para seleccionar los modos de cocción y otras funciones. Observe las siguientes ilustraciones. En los modelos Profesional, los modos de cocción y las temperaturas se seleccionan utilizando los mandos.



Pantalla de inicio—modelos Transicional y Contemporáneo sencillos



Pantalla de inicio—modelo Profesional sencillo

OPCIONES DE COCCIÓN

- QUICK START

Pulse para iniciar la cocción y, a continuación, seleccione entre las opciones de la pantalla táctil. En el modelo profesional, gire el mando al modo que desee.
- GOURMET

Pulse para iniciar las preparaciones de comidas Gourmet, y luego seleccione entre las opciones de la pantalla táctil. En el modelo profesional, gire el mando para seleccionar GOURMET.

Opciones avanzadas

Pulse  (Ajustes) para acceder a las opciones avanzadas. Pulse o utilice la barra de desplazamiento para seleccionar la opción que desee. Si necesita obtener más información, pulse Info.

OPCIONES	
Hora	Seleccione 12 horas o 24 horas.
Sabbath	Encienda y apague el modo Sabbath.
Reloj	Seleccione digital, analógico, en blanco o logotipo.
Espera	Encienda o apague el modo de espera.
Idioma	Seleccione: inglés, español, francés, italiano, alemán, neerlandés o chino.
Unidades	°F/Imperial o °C/Métrico.
Salón de exposición	Solo para su uso en salones de exposiciones.
Información	Acceso a consejos útiles e información sobre el producto.
Acerca de	Solo para uso del servicio técnico.
Intervalo de temp.	Solo para uso del servicio técnico.
Calibración	Ajuste la calibración de la pantalla.
Sonido	Silencio, 1-5 y alto, medio, bajo.
Brillo	Ajuste el brillo de la pantalla: 0-100 %.

Funcionamiento del horno

ANTES DE SU USO

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

- 1 Limpie el horno a fondo con agua caliente y detergente suave. Aclare y seque con un paño suave.
- 2 Encienda la ventilación. Es normal que aparezca un poco de humo y olor.
- 3 Pulse  (Asado con convección) o gire el mando a Asado con convección y ajuste la temperatura a 260 °C durante una hora.
- 4 Pulse Off (gire el mando a  en los modelos Profesional) 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 el modo ideal para cocinar. Se debe utilizar el precalentamiento en todos los modos de cocción salvo para los modos parrilla, calentar y algunos modos en Gourmet. Cuando haya finalizado el precalentamiento, un pitido indica que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.

RELOJ

El reloj se puede ver en la pantalla táctil en todos los modos. Es muy importante que el reloj esté configurado a la hora correcta si se utiliza la función de cocción programada. La hora deberá restablecerse en el caso de que se produzca un corte en el suministro eléctrico.

El reloj se ajusta automáticamente si la unidad está conectada a una red Wi-Fi.

Configuración del reloj:

- 1 Pulse  (Ajustes) y, a continuación, seleccione Hora.
- 2 Pulse el modo de 12 Horas o 24 Horas.
- 3 Utilice la barra de desplazamiento para seleccionar la hora del día, seleccione AM o PM y, a continuación, pulse Configurar. Un pitido indica que el reloj se ha configurado.

También podrá configurar la hora pulsando el indicador de hora en la pantalla de inicio.

TEMPORIZADOR

Puede programar el temporizador para un máximo de 11 horas y 59 minutos. Cuando haya programado el temporizador, el cronómetro aparecerá en la pantalla táctil. El temporizador es independiente del horno. Programar el temporizador no influye en la hora de cocción ni en la de parada.

Programar el temporizador:

- 1 Pulse  (Temporizador 1) o  (Temporizador 2).
- 2 Utilice las barras de desplazamiento para configurar la duración y, a continuación, pulse Configurar. Un pitido indica que el temporizador se ha configurado.
- 3 Para modificar el temporizador, pulse el tiempo de cuenta atrás en la pantalla y, a continuación, use las barras de desplazamiento para establecer la duración.
- 4 Para cancelar el temporizador, pulse el tiempo de cuenta atrás en la pantalla y, a continuación, pulse .
- 5 El temporizador emitirá un pitido cuando quede un minuto de cocción. El temporizador emite un pitido y parpadea cuando haya finalizado.
- 6 Pulse el tiempo parpadeante para borrarlo.

Modos de cocción

El horno cuenta con diez modos de cocción: horneado, asado, parrilla, asado con convección, convección, Gourmet, fermentación, piedra, deshidratación y calentar. Los modos piedra y deshidratación requieren accesorios. Consulte el gráfico Modos de cocción de la página 8.

MANDOS DE CONFIGURACIÓN

- 1 Pulse Quick Start. El horno estará por defecto en modo de Horneado. Pulse o utilice la barra de desplazamiento para seleccionar el modo de cocción que desee. En el modelo profesional, gire el mando al modo de cocción que desee.
- 2 Pulse la temperatura (Inicio en el caso de los modelos Profesional) para seleccionar la temperatura predeterminada. Para modificar la temperatura, pulse o utilice la barra de desplazamiento para seleccionar la temperatura deseada, y luego pulse la temperatura o espere 5 segundos. La unidad se encenderá automáticamente si no se pulsa la temperatura. En el modelo profesional, gire el mando para ajustar la temperatura.
- 3 Pulse Off para finalizar este modo. En el modelo profesional, gire el mando a .

Modos de cocción

GOURMET

Gourmet ofrece una variedad de preparaciones de comidas prácticas y rápidas. Gourmet también ofrece recomendaciones para la posición ideal de las bandejas y consejos para garantizar una cocción segura. Lea las instrucciones que aparecen en la pantalla táctil para determinar si es necesario precalentar el horno.

Elija entre seis categorías: carne, pescado, alimentos horneados, pizza, verduras y comidas de plato único. Cada categoría puede mejorarse con el fin de garantizar el use más eficaz de la posición de la bandeja y del modo de cocción para crear una auténtica obra maestra. Consulte la guía Gourmet.

GUÍA GOURMET

CARNE	Tenera	bistec, solomillo, asado, costilla de primera, pastel de carne, asado a fuego lento
	Aves de corral	ave entera, piezas frescas, pechuga entera
	Cerdo	costillas, solomillo, asado, filete, chuleta, jamón entero
	Cordero	pierna, asado, costilla
PESCADO	Rodaja	
	Filete	
	Empanado	
REPOSTERÍA	Galletas	
	Bizcocho	base rectangular, acanalado, ángel, libra, magdalenas
	Tarta	una capa, dos capas
	Pan	pan rápido, pan de molde, pan bombón, galletas
PIZZA	Fresca	
	Prehorneada	
	Calzone	
VERDURAS	Asadas	
	Boniato	
	Patata asada	
COMIDAS DE PLATO ÚNICO	Guiso	
	Lasaña	
	Quiche	

Modos de cocción

MODO		VALORES PREDETERMINADOS	COCINA	SENSOR USOS
HORNEADO		175 °C	95-290 °C	Diseñado especialmente para cocinar con una sola rejilla, principalmente alimentos horneados. Utilícelo para cocinar las recetas de siempre.
CONVECCIÓN		165 °C	95-290 °C	El movimiento de aire uniforme hace posible que pueda cocinar en rejillas situadas en varios niveles, incluso dorando alimentos.
ASADO		175 °C	95-290 °C	Ideal para asar trozos de carne menos tiernos, que deben taparse para cocerse, como carne de espalda y carne para guisar.
ASADO CON CONVECCIÓN		165 °C	95-290 °C	Dora suavemente el exterior y deja los alimentos muy jugosos por dentro. Perfecto para asar filetes tiernos de ternera, cordero, cerdo o pollo.
PARRILLA		Alta Media Baja	290 °C 230 °C 175 °C	El más apropiado para asar piezas de carne, pescado y pollo con un grosor de 25 mm. Mientras esté utilizando este modo, la puerta del horno debe estar cerrada.
FERMENTACIÓN		30 °C	30-45 °C	Ideal para fermentar o para hacer subir la masa del pan.
CALENTAR		80 °C	60-95 °C	Diseñado para mantener los alimentos a temperatura para servir.
GOURMET		—	—	Gourmet proporciona una variedad de preparaciones de comidas prácticas y rápidas con recomendaciones para la posición de la bandeja y el modo de cocción. Consulte la guía Gourmet. El rango y la temperatura predeterminados dependen de los alimentos y del punto de cocción deseado.
PIEDRA		230 °C	95-290 °C	Hornear en una piedra cerámica. Ideal para pizza y pan. Se necesita accesorio para hornear a la piedra.
DESHIDRATACIÓN		60 °C	45-75 °C	Seca una gran variedad de frutas, verduras, hierbas y carnes. Se necesitan bandejas adicionales.
ECO		190 °C	95-285 °C	Modo de ahorro de energía diseñado para asar filetes de carne o pescado finos. No es necesario precalentar.

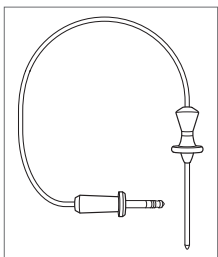
NOTA: El sensor de temperatura puede utilizarse con todos los modos de cocción, salvo con los modos de parrilla, fermentación y deshidratación.

Sensor de temperatura

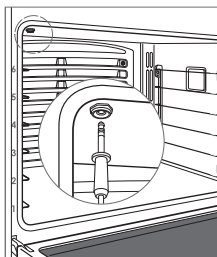
Utilice solamente la sonda enviada con este aparato. Observe la siguiente ilustración. El sensor de temperatura mide la temperatura interna de la comida durante su cocción. Puede utilizarse con todos los modos de cocción, salvo en los modos de parrilla, fermentación y deshidratación.

Controles de configuración:

- 1 Precaliente el horno a la temperatura de horno y en el modo que desee (horneado o piedra para pan).
- 2 Introduzca el sensor en la parte más gruesa del alimento. Cuando haga pan, hornéelo durante aproximadamente 10 minutos antes de introducir el sensor.
- 3 Cuando haya terminado de precalentarse, introduzca el sensor en su receptáculo. Observe la siguiente ilustración. Cierre la puerta del horno.
- 4 Pulse  (Sensor).
- 5 Pulse Configurar para seleccionar la temperatura predeterminada. Para modificar la temperatura, utilice la barra de desplazamiento para seleccionar la temperatura deseada, y luego pulse Configurar.
- 6 Un pitido indica que la temperatura interna ha alcanzado el punto de ajuste del sensor. Retire y, a continuación, vuelva a introducir el sensor para confirmar la temperatura interna.



Sensor de temperatura



Receptáculo para sensor de temperatura

⚠ PRECAUCIÓN

Tire con firmeza hacia abajo al extraer la sonda del receptáculo. Si dobla o tira de la sonda en ángulo durante la extracción, tanto la sonda como el horno pueden sufrir daños. No coloque una rejilla o accesorio en la posición seis de la rejilla cuando utilice la sonda ya que interferirá con la extracción de la sonda.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Programa automático

COCCIÓN PROGRAMADA

La cocción programada apaga automáticamente el horno a una hora determinada. El horno empieza a calentarse inmediatamente y se apaga a la hora de parada que desee. Si es necesario precalentar el horno, deberá tener en cuenta el tiempo de precalentamiento al determinar la duración de la cocción. El reloj debe configurarse a la hora correcta para que el inicio programable funcione correctamente. Podrá utilizarlo en cualquier modo de cocción, salvo en parrilla, Gourmet o piedra. El sensor de temperatura no se puede utilizar durante la cocción programada.

Controles de configuración:

- 1 Pulse Quick Start y, a continuación, seleccione el modo de cocción y la temperatura deseados. En el modelo profesional, gire el mando al modo y la temperatura que desee.
- 2 Pulse  (Cocción programada) y, a continuación, seleccione la duración de la cocción que desee.
- 3 Pulse Iniciar para empezar.
- 4 Para cancelar, pulse la hora de parada/duración de la cocción que aparece parpadeante en la pantalla táctil.
- 5 El horno se apaga automáticamente cuando el tiempo de cocción finaliza.
- 6 Pulse Off para borrarlo.

INICIO PROGRAMABLE

El inicio programable enciende y apaga el horno automáticamente a unas horas determinadas. El horno permanece en espera hasta la hora de inicio que desee y se apaga a la hora de apagado que desee. Si es necesario precalentar el horno, deberá tener en cuenta el tiempo de precalentamiento al determinar la duración de la cocción. El reloj debe configurarse a la hora correcta para que el inicio programable funcione correctamente. Podrá utilizarlo en cualquier modo de cocción, salvo en parrilla, Gourmet o piedra. El sensor de temperatura no se puede utilizar durante el inicio programable.

Controles de configuración:

- 1 Pulse Quick Start y, a continuación, seleccione el modo de cocción y la temperatura deseados. En el modelo profesional, gire el mando al modo y la temperatura que desee.
- 2 Pulse  (Cocción programada) y, a continuación, seleccione la duración de la cocción que desee.
- 3 Utilice la pantalla táctil para seleccionar la hora de apagado que desee y, a continuación, pulse Iniciar.
- 4 Para cancelar, pulse la hora de parada/duración de la cocción que aparece parpadeante en la pantalla táctil.
- 5 El horno se apaga automáticamente cuando el tiempo de cocción finaliza.
- 6 Pulse Off para borrarlo.

Sabbath

Este aparato lleva el certificado Star-K que indica que cumple rigurosas normas e instrucciones específicas que aparecen en la página www.star-k.org. Los modos de horneado, asado, fermentación y calentar se pueden utilizar en Sabbath.

Controles de configuración:

- 1 Encienda y apague la iluminación.
- 2 Pulse  (Ajustes) y, a continuación, seleccione el modo Sabbath.
- 3 Pulse On y, a continuación, Iniciar.
- 4 Seleccione el modo de cocción y la temperatura, y luego pulse Iniciar.
- 5 Cuando hayan transcurrido diez segundos, el horno entra en modo Sabbath.
- 6 Para modificar la temperatura del horno mientras está en el modo Sabbath, utilice la pantalla táctil para seleccionar la temperatura deseada, y luego pulse Iniciar. La temperatura cambia de manera aleatoria después de seleccionarse la nueva temperatura.
- 7 Pulse Off para finalizar este modo. El icono del modo Sabbath desaparece después de diez segundos.

Limpieza

Durante la limpieza, el horno se calienta a una temperatura muy alta para quemar las manchas de alimentos. Las luces del horno se apagan. La limpieza dura aproximadamente cuatro horas. La porcelana está fabricada con productos naturales, por lo que puede romperse, agrietarse o formarse en ella líneas finas debido a la expansión y contracción que se produce como resultado de la fluctuación de la temperatura del horno (especialmente cuando se hace uso de la función de limpieza automática). Esto puede ocasionar imperfecciones superficiales como por ejemplo un aspecto opaco, decolorado o rayado. Las imperfecciones superficiales pueden ser más visibles en una cavidad para horno de color.

NOTA IMPORTANTE: En los hornos dobles, el otro horno no puede usarse durante la función de limpieza.

Controles de configuración:

- 1 Encienda la ventilación. Es normal que aparezca un poco de humo y olor.
- 2 Toque Quick Start y, a continuación, seleccione  (Limpiar). En el modelo profesional, gire el mando a Más, y luego pulse  (Limpiar) en la pantalla táctil.
- 3 Pulse Iniciar, y luego abra la puerta del horno.
- 4 Retire del horno las rejillas y sus guías y, a continuación, cierre la puerta.
- 5 Pulse OK.
- 6 La puerta del horno se bloquea y permanece bloqueada hasta que finalice el ciclo de limpieza automática y la temperatura del horno se haya enfriado por debajo de 290 °C.
- 7 Pulse Off para borrarlo. En el modelo profesional, gire el mando a .

LIMPIEZA PROGRAMADA

Controles de configuración:

- 1 Encienda la ventilación. Es normal que aparezca un poco de humo y olor.
- 2 Toque Quick Start y, a continuación, seleccione  (Limpiar). En el modelo profesional, gire el mando a Más, y luego pulse  (Limpiar) en la pantalla táctil.
- 3 Pulse  (Limpieza programada) y utilice la barra de desplazamiento para seleccionar la hora de inicio que desee. y, a continuación, pulse Iniciar.
- 4 Retire del horno las rejillas y sus guías y, a continuación, cierre la puerta.
- 5 Pulse OK.
- 6 La puerta del horno se bloquea y permanece bloqueada hasta que finalice el ciclo de limpieza automática y la temperatura del horno se haya enfriado por debajo de 290 °C.
- 7 Pulse Off para borrarlo. En el modelo profesional, gire el mando a .

⚠ PRECAUCIÓN

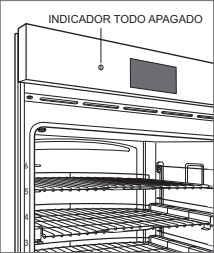
Durante la limpieza, las superficies exteriores pueden estar más calientes de lo habitual. Mantenga alejados a los niños.

Todo apagado

La opción Todo apagado apaga todas las funciones activas del horno. Pulse ❶ para apagar el/los horno(s).

En el caso de los modelos Transicional y Contemporáneo de vidrio negro, el indicador solamente aparece durante la función de limpieza.

El indicador no aparece en los modelos Profesional. Para apagar el/los horno(s), gire el/los mando(s) a ❶.



Todo apagado

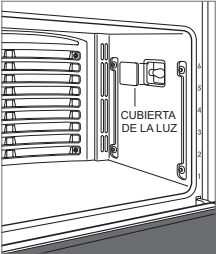
Luz del horno

⚠ AVISO

Compruebe que la unidad esté desconectada de la caja de conexiones antes de cambiar la bombilla.

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 40 vatios. Observe la siguiente ilustración.

Para sustituir la bombilla situada en la parte superior de la cavidad del horno, póngase en contacto con un servicio técnico autorizado de Wolf.



Cambio de la bombilla

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.
Rejillas del horno y guías	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.
Bandeja y rejilla multifunción	Utilice una esponja suave o un cepillo de nailon y agua jabonosa caliente. Limpie la bandeja después de 8 horas de uso. En caso de suciedad resistente, coloque la bandeja y la parrilla en remojo durante 30 minutos y utilice un estropajo anti-rayaduras para limpiar. La bandeja multifunción puede lavarse en el lavavajillas, pero es posible que sea demasiado grande para caber en la mayoría de ellos. La rejilla de extensión total no se puede lavar en el lavavajillas. Para limpiarla, utilice agua caliente y un detergente suave o bicarbonato sódico y agua. No las sumerja en agua. Séquelas con una toalla. No utilice agentes abrasivos, estropajos o lana de acero en la bandeja multifunción.
Pantalla táctil	Utilice un desengrasante en spray para eliminar las huellas y las manchas de alimentos. Aplique el producto sobre un paño antes de limpiar la pantalla táctil. NOTA IMPORTANTE: No pulverice los limpiadores directamente sobre el pantalla táctil.
Interior del horno	NOTA IMPORTANTE: Limpie todas las salpicaduras de comida (especialmente si son de azúcares, ácidos y salsas de tomate) cuando pueda tocar el interior del horno de manera segura. Algunas manchas son permanentes, pero no afectan al funcionamiento de la porcelana. Antes de utilizar la función de limpieza, utilice una cuchilla para raspar los alimentos pegados de la cavidad del horno y la ventana. Para las manchas más resistentes, pulverice con un limpiador que no sea demasiado abrasivo y frote con un estropajo anti-ralladuras Scotch-Brite™ (rosa o azul). 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. Si no se limpian los residuos de la cavidad, la porcelana puede decaparse. Cuando haya finalizado el ciclo de limpieza, deje que el horno se enfríe completamente y limpie la ceniza con un paño húmedo.

Localización y solución de problemas

FUNCIONAMIENTO

El horno no funciona.

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

Problemas con la temperatura del horno.

- 1 Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado de Wolf.

La pantalla táctil no responde.

- 1 La unidad está en el modo Sabbath (★ aparece en la pantalla táctil); consulte la página 10.
- 2 Apague el disyuntor durante 20 segundos y vuelva a encenderlo.

En la pantalla táctil se muestra "Probe Shorted" (Sensor cortocircuitado).

- 1 Pulse Off. Verifique que el conector del sensor está bien colocado en el receptáculo. Reinicie la temperatura del horno y la temperatura del sensor.

Ha aparecido un mensaje de error durante el ciclo de limpieza.

- 1 En los hornos dobles, si uno de los hornos se encuentra en un ciclo de limpieza activo, el otro horno no podrá utilizarse.

El horno hace ruidos durante el precalentamiento o el enfriamiento.

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

SERVICIO

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

SERVICIO (SOLO PARA AUSTRALIA)

- Se recomienda realizar un mantenimiento anual.
- Mantenga la calidad de su producto poniéndose en contacto con el servicio técnico autorizado de Wolf.
- Le recomendamos que anote la referencia del modelo y el número de serie del producto cuando se ponga en contacto con el servicio de asistencia técnica. Esta información se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 5 para ver la ubicación de la placa de datos.
- Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Esta información está incluida en la página 2.
- Solo para Australia; póngase en contacto con Sub-Zero Group Australia Pty Ltd
Level 10, 469 La Trobe Street
Melbourne Victoria 3000
Teléfono 03 9600 2218
subzero-wolf.com.au

SERVICIO (SOLO PARA REINO UNIDO)

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

Garantía limitada internacional de Wolf Appliance

PARA USO 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, tiradores, marcos del producto y superficies interiores) están cubiertas por una garantía limitada de 60 días para piezas y mano de obra por defectos estéticos.



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

Table des matières

- 4 Précautions de sécurité
- 5 Caractéristiques du four Série M
- 5 Mode d'emploi du four
- 11 Consignes d'entretien
- 12 Dépannage
- 13 Garantie Wolf

Service clients

Le numéro de modèle et le numéro de série sont imprimés sur la Carte d'enregistrement du produit ci-jointe. Ces deux numéros figurent sur la plaque signalétique du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque signalétique, 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 distributeur Wolf agréé. Consignez ces renseignements pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

SERVICE APRÈS-VENTE

Numéro de modèle
Numéro de série
Date d'installation
Nom du prestataire agréé
Numéro du service certifié
Distributeur agréé
Numéro du distributeur

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

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 :

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 mortelles, si vous ne respectez pas les précautions.

CONSIGNES IMPORTANTES

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, lisez attentivement ce guide avant d'utiliser cet appareil.
- Cet appareil doit être correctement installé et réparé par un installateur ou un prestataire agréé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Nettoyez uniquement les pièces répertoriées 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 acéré pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils pourraient rayer la surface et briser le verre.

⚠ MISE EN GARDE

Avant de lancer la fonction d'auto-nettoyage, nettoyez tous les déversements alimentaires éventuels ainsi que, les grilles, les guides de grille et les autres ustensiles du four.

⚠ AVERTISSEMENT

Le four et ses pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation. Prenez vos précautions pour éviter tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

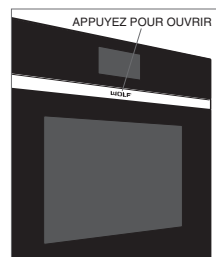
⚠ AVERTISSEMENT

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 aient reçu des consignes concernant l'usage sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques qu'ils encourent. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance étroite.

CONSIGNES IMPORTANTES

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

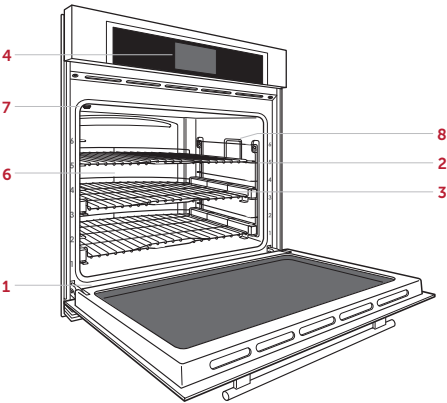
- Utilisez toujours des maniques sèches lorsque vous retirez les plats du four. La vapeur dégagée par des maniques mouillées ou humides pourrait provoquer des brûlures. N'utilisez pas de serviette ou de torchon encombrant en guise de maniques.
- Ouvrez la porte du four avec précaution. Laissez l'air 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 (en haut de la porte) et la ventilation aspirante (en bas de la porte) ne sont jamais obstruées.
- 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 maniques 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 ménager.
- N'utilisez jamais le four pour chauffer la pièce.
- Ne jetez pas d'eau sur des 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 pots et les boîtes d'aliments pour bébé. La pression pourrait augmenter à l'intérieur, au point de faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
- N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou gaz 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 derrière le four. Ils pourraient grimper dessus pour les atteindre, au risque de se blesser.
- Ne nettoyez pas le joint du four. Vous pourriez en altérer l'étanchéité 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.
- Pour les modèles contemporains, appuyez fermement sur la section centrale supérieure de la porte pour ouvrir. Pour fermer, faites basculer la porte vers le haut, puis appuyez fermement pour fermer. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.



Modèle contemporain

Caractéristiques du four Série M

CARACTÉRISTIQUES	
1	Plaque signalétique du produit (four inférieur pour les modèles à deux fours)
2	Grille du four réglable
3	Grilles du four à extension complète
4	Panneau de commande tactile
5	Boutons de commande (modèle professionnel)
6	Ventilateurs de convection
7	Prise de la sonde thermique
8	Éclairage halogène



Four simple Série M (modèle transitionnel illustré)

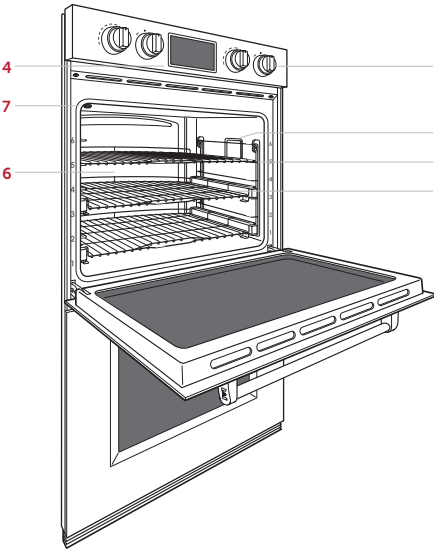
Pour commencer

Vous attendez certainement avec impatience de commencer à cuisiner, mais veuillez d'abord prendre le temps de lire le présent Guide d'utilisation et d'entretien. Que vous soyez un cuisinier débutant ou un chef chevronné, vous avez tout intérêt à vous familiariser avec les mesures de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien qui s'appliquent à votre four Wolf Série M.

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

MISE EN GARDE

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



Four double Série M (modèle professionnel illustré)

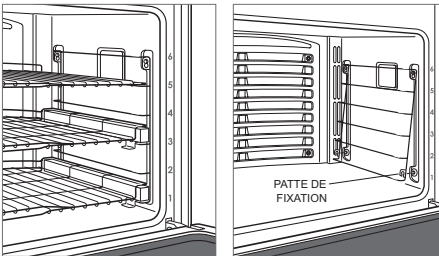
Grilles du four

POSITION DES GRILLES DU FOUR

Les grilles du four peuvent être placées dans l'une des six positions indiquées sur la face avant du four. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.

GUIDES DE GRILLE DU FOUR

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



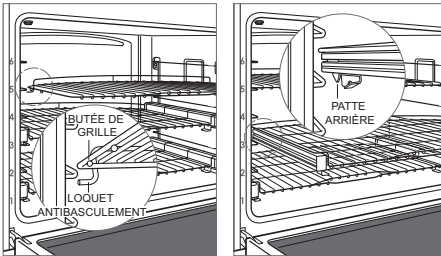
Positions des grilles du four

Guide de grille du four

GRILLES DU FOUR

Pour insérer une grille standard dans le four, placez le dispositif anti-basculement de la grille sous les rails latéraux des guides de grille. Faites glisser la grille vers l'arrière et relevez-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-dessous.

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



Dispositif anti-basculement de la grille du four

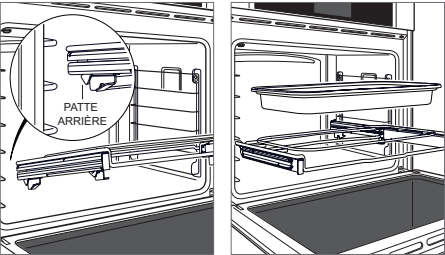
Grille à extension complète

Grilles du four

GRILLE MULTIFONCTION

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

Pour rôtir les viandes ou les légumes, mettez la grille en position 3 ou 4 en mode convection ou rôtisserie par convection. Pour griller les viandes ou les légumes, mettez la grille en position 5 ou 6.



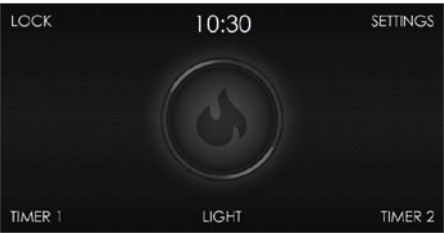
Installez la grille multifonction Placez la plaque multifonction

Panneau de commande tactile

Le panneau de commande tactile est équipé de touches à effleurement permettant de sélectionner les modes de cuisson et d'autres fonctions. Reportez-vous aux illustrations ci-dessous. Pour les modèles professionnels, les modes de cuisson et les températures sont sélectionnés à l'aide des boutons de commande.



Écran d'accueil—four simple transitionnel et contemporain illustré



Écran d'accueil—four simple professionnel illustré

OPTIONS DE CUISSON

QUICK START (Démarrage rapide)	Effleurez pour lancer la cuisson, puis sélectionnez parmi les options du panneau de commande tactile. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sur le mode désiré.
GOURMET	Effleurez pour lancer les préparations culinaires Gourmet, puis sélectionnez parmi les options du panneau de commande tactile. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sur Gourmet.

Options supplémentaires

Effleurez  (Réglages) pour accéder aux options supplémentaires. Effleurez ou utilisez le curseur pour sélectionner l'option désirée. Pour plus de détails, effleurez la touche Info.

OPTIONS

Time (Horloge)	Mode 12 heures ou Mode 24 heures.
Sabbath (Shabbat)	Active ou désactive le Mode Shabbat.
Clock (Horloge)	Sélectionnez numérique (digital), analogique (analog), pas d'horloge ou logo.
Standby (Veille)	Active ou désactive le mode Veille du four.
Language (Langue)	Sélectionnez : anglais, espagnol, français, italien, allemand, néerlandais ou chinois.
Units (Unités)	°F/Système impérial or °C/Système métrique.
Showroom (Démonstration en magasin)	Réservé à la démonstration.
Info	Accédez à des astuces et des informations utiles sur le produit.
About (À propos)	Réservé à notre service technique.
Temp Offset (Décalage de température)	Réservé à notre service technique.
Calibration (Étalonnage)	Réglage de l'étalonnage de l'affichage.
Sound (Volume sonore)	Mute (Sourdine), 1-5, High (Haut), Medium (Moyen), Low (Bas).
Brightness (Luminosité du panneau de commande)	Règle la luminosité de l'affichage : 0 %-100 %

Mode d'emploi du four

AVANT L'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 à l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon doux.
- 2 Mettez la ventilation en marche. Il est possible que vous remarquiez de la fumée et une odeur. Ceci est tout à fait normal.
- 3 Effleurez  (Rôtisserie par convection) et réglez la température sur 260 °C pendant 1 heure.
- 4 Effleurez Off (Arrêt) (tournez le bouton sur  pour le modèle professionnel) et laissez le four refroidir avec 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 doit être utilisée pour tous les modes de cuisson, sauf pour les modes gril, garder au chaud et certains modes dans le mode Gourmet. Une fois le préchauffage terminé, une sonnerie retentit pour indiquer que le four a atteint la température programmée.

HORLOGE

L'horloge apparaît sur le panneau de commande dans tous les modes de cuisson. Il est important que l'horloge soit réglée à l'heure correcte si vous désirez utiliser la fonction Durée. En cas de coupure de courant, il faudra régler l'horloge de nouveau.

L'horloge se règle automatique si le four est connecté au Wi-Fi.

Réglage de l'horloge :

- 1 Effleurez  (Réglages), puis sélectionnez Time (Heure).
- 2 Effleurez la touche pour le mode 12 heures ou le mode 24 heures.
- 3 Utilisez le curseur pour régler l'heure, sélectionnez AM (matin) ou PM (après-midi), puis effleurez Set (Confirmer). Une sonnerie retentit pour indiquer que l'horloge a été réglée.

L'heure peut aussi être réglée en effleurant l'affichage de l'horloge sur l'écran d'accueil.

MINUTERIE

Chaque minuterie peut être programmée pour une durée maximale de 11 heures 59 minutes. Une fois que vous avez réglé la minuterie, le compte à rebours s'affiche sur le panneau de commande tactile. La minuterie est indépendante du four. Le réglage de la minuterie n'affecte ni la durée de cuisson ni l'heure d'arrêt de la cuisson.

Réglage de la minuterie :

- 1 Effleurez  (Minuterie 1) ou  (Minuterie 2).
- 2 Utilisez les curseurs pour régler la durée, puis effleurez la touche Set (Confirmer). Une sonnerie retentit pour indiquer que la minuterie a été réglée.
- 3 Pour modifier la minuterie, effleurez le compte à rebours affiché et utilisez les curseurs pour régler la durée.
- 4 Pour annuler la minuterie, effleurez le compte à rebours sur l'affichage, puis effleurez .
- 5 La minuterie sonne quand il ne reste plus qu'une minute de cuisson. La minuterie sonne et clignote lorsqu'elle arrive à zéro.
- 6 Pour l'effacer, effleurez les chiffres qui clignotent.

Modes de cuisson

Le four présente 10 modes de cuisson—Bake (Cuisson), Roast (Rôtisserie), Broil (Gril), Convection Roast (Rôtisserie par convection), Convection, Gourmet, Proof (Levée de pâte), Stone (Pierre à pizza), Dehydrate (Déshydratation) et Warm (Maintien au chaud). Les modes Pierre à pizza et Déshydratation exigent des accessoires. Reportez-vous au tableau des Modes de cuisson à la page 8.

RÉGLAGE DES COMMANDES

- 1 Effleurez Quick Start (Démarrage rapide). Le four est configuré par défaut en mode Cuisson normale. Effleurez ou utilisez le curseur pour sélectionner le mode de cuisson désiré. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sur le mode de cuisson désiré.
- 2 Effleurez la température (Start (Démarrage) pour les modèles professionnels) pour sélectionner la température de consigne. Pour modifier la température, effleurez ou utilisez le curseur pour sélectionner la température désirée, puis effleurez la température ou attendez 5 secondes. L'appareil se met automatiquement en marche si la température n'est pas effleurée. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton pour ajuster la température.
- 3 Effleurez Off (Arrêt) pour quitter le mode. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sur .

Modes de cuisson

GOURMET

Le mode Gourmet offre une variété de préparations culinaires rapides et pratiques. Le mode Gourmet offre également des suggestions pour le positionnement idéal des grilles et des conseils pour garantir plus d'assurance lors de vos expériences culinaires. Consultez les instructions affichées pour déterminer s'il faut préchauffer le four.

Choisissez entre six catégories— meat (viande), fish (poisson), baked goods (pâtisserie et boulangerie), pizza, vegetables (légumes) et one dish (plat unique). Chaque catégorie peut être améliorée pour obtenir le mode de cuisson et le positionnement de grille les plus efficaces pour vous permettre de créer un chef d'œuvre culinaire. Reportez-vous au guide Gourmet.

GUIDE GOURMET

VIANDE	Boeuf	steak, filet, rôti, côte de boeuf, pain de viande, cuisson lente
	Volaille	volaille entière, volaille découpée, blanc de volaille
	Porc	côtes de porc, filet, rôti, steak, côtelettes, jambon entier
	Agneau	gigot, rôti, carré d'agneau
POISSON	Steak	
	Filet	
	Panné	
PÂTISSERIE ET BOULANGERIE	Biscuits	
	Gâteau	gâteau de grande taille, cannelé, kouglof, quatre-quarts, cupcake
	Tarte	fond de tarte simple, tourte
	Pain	mini-cake, pain pâte levée, petit pain, biscuits
PIZZA	Pâte crue	
	Pâte précuite	
	Calzone	
LÉGUMES	Rôtir	
	Patates douces	
	Pomme de terres en robe de chambre	
PLAT UNIQUE	Casserole	
	Lasagnes	
	Quiche	

Modes de cuisson

MODE		CONSIGNE	PLAGE	SONDE	USAGES
CUISSON		175 °C	95 °C-290 °C	•	Ce mode est celui qui convient le mieux à la cuisson sur une seule grille, en particulier pour la cuisson au four standard. S'utilise pour des recettes ordinaires.
CONVECTION		165 °C	95 °C-290 °C	•	Le déplacement uniforme de l'air permet la cuisson régulière sur plusieurs hauteurs de grille.
RÔTISSERIE		175 °C	95 °C-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.
RÔTISSERIE PAR CONVECTION		165 °C	95 °C-290 °C	•	Dore délicatement l'extérieur et saisit pour que les jus ne puissent pas s'échapper. Parfait pour faire rôti des morceaux tendres de bœuf, d'agneau, de porc ou de volaille.
GRIL		Haut Moyen Bas	290 °C 230 °C 175 °C		Ce mode de cuisson convient le mieux aux morceaux de viande, de poisson et de volaille d'une épaisseur maximum de 2,5 cm. Utilisez toujours le mode Gril avec la porte du four fermée.
LEVÉE DE PÂTE		30 °C	30 °C-45 °C		Ce mode est idéal pour la levée de pâte, à pâtisserie ou à pain.
MAINTIEN AU CHAUD		80 °C	60 °C-95 °C	•	Conçu pour maintenir les plats à la température à laquelle ils doivent être servis.
GOURMET		—	—	•	Gourmet offre des modes de cuisson rapides et pratiques avec des suggestions pour la cuisson et le positionnement des grilles. Reportez-vous au guide Gourmet. Les températures et les plages prédéfinies dépendent des aliments et de la cuisson souhaitée.
PIERRE À PIZZA		230 °C	95 °C-290 °C	•	Cuisson avec une pierre de cuisson en céramique. Parfait pour les pizzas et le pain. Pierre de cuisson requise.
DÉSHYDRATATION		60 °C	45 °C-75 °C		Permet de cuire par déshydratation un large éventail de fruits, légumes, aromates et viandes. Grilles accessoires requises.
ÉCO		190 °C	95 °C-285 °C		Mode d'économie d'énergie conçu pour cuire les tranches fines de viande ou de poisson. Ne nécessite pas de préchauffage.

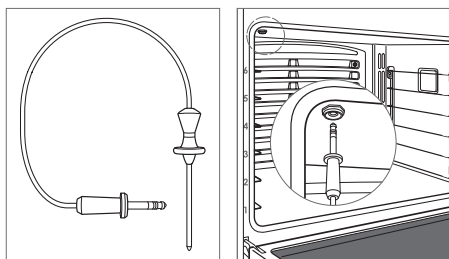
REMARQUE : On peut utiliser la sonde pour tous les modes de cuisson, sauf pour les modes Gril, Levée de pâte et Déshydratation.

Thermomètre de cuisson

N'utilisez que le thermomètre de cuisson fourni avec ce four. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. La sonde thermique mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Elle peut être utilisée pour tous les modes de cuisson, sauf pour les modes gril, levée de pâte et déshydratation.

Réglages :

- 1 Préchauffez le four à la température désirée au mode désiré (modes cuisson normale ou pierre à pizza pour les pains).
- 2 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.
- 3 Lorsque le préchauffage est terminé, insérez la sonde dans la prise de la sonde. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. Fermez la porte du four.
- 4 Effleurez  (Sonde).
- 5 Effleurez la touche Set (Confirmer) pour sélectionner la température de consigne. Pour modifier la température, utilisez le curseur, réglez la température sur la valeur voulue, puis effleurez la touche Set (Confirmer).
- 6 Une sonnerie indique que la température de consigne a été atteinte. Retirez la sonde, puis insérez-la à nouveau pour vérifier la température interne.



Sonde thermique

Prise de la sonde

⚠ MISE EN GARDE

Lorsque vous retirez la sonde du réceptacle, sortez-la en ligne droite. Si vous pliez la sonde ou que vous ne la tirez pas en ligne droite, vous pourriez endommager la sonde et le four. Lorsque vous utilisez la sonde, ne placez ni grille ni accessoire sur la position 6, sous peine de créer des interférences lorsque vous sortez la sonde.

⚠ MISE EN GARDE

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

Cuisson programmée

CUISON MINUTÉE

La fonction Timed Cook (Cuisson minutée) éteint automatiquement le four à l'heure programmée. Le four commence à chauffer immédiatement puis s'éteint à l'heure d'arrêt voulue. S'il faut préchauffer le four, le temps de préchauffage doit être pris en considération lorsqu'on calcule la durée de cuisson. L'horloge doit être réglée à l'heure correcte pour assurer un bon fonctionnement. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson, sauf avec les modes Gril, Gourmet ou Pierre à pizza. La sonde thermique ne peut pas être utilisée pour la cuisson minutée.

Réglages :

- 1 Effleurez la touche Quick Start (Démarrage rapide), puis sélectionnez le mode de cuisson et la température. Pour le modèle professionnel, tournez les boutons au mode et à la température désirés.
- 2 Effleurez  (Cuisson minutée) et réglez la durée voulue.
- 3 Effleurez Start (Marche) pour lancer la cuisson.
- 4 Pour annuler le programme de cuisson, effleurez les chiffres de durée/d'arrêt de la cuisson clignotants sur le panneau de commande tactile.
- 5 Le four s'éteint automatiquement lorsque le temps de cuisson arrive à échéance.
- 6 Effleurez Off (Arrêt) pour effacer.

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. S'il faut préchauffer le four, le temps de préchauffage doit être pris en considération lorsqu'on calcule la durée de cuisson. L'horloge doit être réglée à l'heure correcte pour que la mise en marche différée marche correctement. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson, sauf avec les modes Gril, Gourmet ou Pierre à pizza. La sonde thermique ne peut pas être utilisée avec la mise en marche différée.

Réglages :

- 1 Effleurez la touche Quick Start (Démarrage rapide), puis sélectionnez le mode de cuisson et la température. Pour le modèle professionnel, tournez les boutons au mode et à la température désirés.
- 2 Effleurez  (Durée de cuisson) et réglez la durée voulue.
- 3 Utilisez le panneau de commande tactile pour sélectionner l'heure d'arrêt, puis effleurez Start (Marche).
- 4 Pour annuler, effleurez les chiffres de durée/d'arrêt de la cuisson clignotants sur le panneau de commande tactile.
- 5 Le four s'éteint automatiquement lorsque le temps de cuisson arrive à échéance.
- 6 Effleurez Off (Arrêt) pour effacer.

Sabbath (Shabbat)

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 l'adresse www.star-k.org.

Les modes Cuisson standard, Rôtisserie, Levée de pâte et Maintien au chaud peuvent être utilisés en mode Shabbat.

Réglages :

- 1 Allumez ou éteignez la lampe du four.
- 2 Effleurez  (Réglages), puis, sélectionnez Sabbath (Shabbat).
- 3 Effleurez ON (Allumer), puis Start (Marche).
- 4 Sélectionnez le mode et la température de cuisson, puis effleurez Start (Marche).
- 5 Au bout de dix secondes, le four se met en mode Shabbat.
- 6 Pour modifier la température du four en mode Shabbat, utilisez le panneau de commande tactile pour régler la température sur la valeur voulue, puis effleurez la touche Start (Marche). La température se modifie de manière aléatoire une fois que la nouvelle température est sélectionnée.
- 7 Effleurez Off (Arrêt) pour quitter le mode. L'icône Sabbath disparaît au bout de dix secondes.

Nettoyage

Pendant le nettoyage, le four chauffe à des températures très élevées pour que les résidus d'aliments soient incinérés. L'éclairage du four est désactivé. Le nettoyage dure environ 4 heures.

La porcelaine est fabriquée à partir de produits naturels, et par conséquent, peut s'écailler ou développer des lignes et des fissures fines en raison de l'expansion et de la contraction qui se produisent lorsque la température du four fluctue (en particulier lorsque la fonction d'auto-nettoyage est utilisée). Ceci peut causer des détériorations esthétiques telles qu'un ternissement ou des rayures. Les imperfections esthétiques peuvent être plus visibles dans une cavité de four colorée.

REMARQUE IMPORTANTE : Sur les modèles à deux fours, il n'est pas possible d'utiliser un four pendant que l'autre est en mode de nettoyage.

Réglages :

- 1 Mettez la ventilation en marche. Il est possible que vous remarquiez de la fumée et une odeur. Ceci est tout à fait normal.
- 2 Effleurez la touche Quick Start (Démarrage rapide), puis  (Nettoyage). Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sur More (Plus), puis effleurez  (Nettoyer) sur le panneau de commande tactile.
- 3 Effleurez Start (Marche), puis ouvrez la porte du four.
- 4 Retirez les grilles et les guides de grilles du four, puis fermez la porte.
- 5 Effleurez OK.
- 6 La porte du four se verrouille jusqu'à ce que le nettoyage soit terminé et que la température du four tombe en dessous de 290 °C.
- 7 Effleurez Off (Arrêt) pour effacer. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sur .

NETTOYAGE DIFFÉRÉ

Réglages :

- 1 Mettez la ventilation en marche. Il est possible que vous remarquiez de la fumée et une odeur. Ceci est tout à fait normal.
- 2 Effleurez la touche Quick Start (Démarrage rapide), puis  (Nettoyage). Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sur More (Plus), puis effleurez  (Nettoyer) sur le panneau de commande tactile.
- 3 Effleurez  (Nettoyage différé) et utilisez le panneau de commande tactile pour sélectionner l'heure de mise en marche souhaitée, puis effleurez Start (Marche).
- 4 Retirez les grilles et les guides de grilles du four, puis fermez la porte.
- 5 Effleurez OK.
- 6 La porte du four se verrouille jusqu'à ce que le nettoyage soit terminé et que la température du four tombe en dessous de 290 °C.
- 7 Effleurez Off (Arrêt) pour effacer. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sur .

⚠ MISE EN GARDE

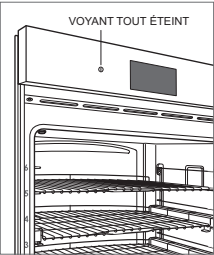
Pendant le nettoyage, les surfaces extérieures peuvent devenir plus chaudes que d'habitude. Gardez les enfants à l'écart du four.

All Off (Tout éteindre)

All Off (Tout éteindre) éteint tous les fours actifs. Effleurez ❶ pour éteindre le(s) four(s).

Pour les modèles transitionnels et contemporains en verre noir, le voyant apparaît uniquement pendant le nettoyage.

Le voyant n'apparaît pas sur les modèles professionnels. Pour éteindre le(s) four(s), tournez le(s) bouton(s) sur ❶.



All Off (Tout éteindre)

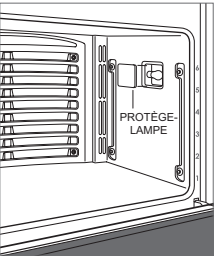
Éclairage du four

⚠ **AVERTISSEMENT**

Avant de remplacer une ampoule, assurez-vous que le courant est coupé au compteur.

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 bord inférieur à l'aide d'un tournevis plat. Retirez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule halogène de 40 watts. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.

Pour remplacer l'ampoule située dans la partie supérieure du four, adressez-vous à un prestataire agréé par l'usine Wolf.



Remplacement de l'ampoule

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 microfibres humide, puis avec une peau de chamois sèche. Déplacez toujours le chiffon dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
Verre noir	Pulvérisez un produit nettoyant pour vitres sur un chiffon pour nettoyer.
Grilles de four et guides de grille	Retirez-les et placez-les sur une surface plate près de l'évier. Nettoyez-les avec de l'eau chaude et un détergent doux ou avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau. Ne les plongez pas dans l'eau. Séchez avec un chiffon.
Plaque multifonction et grille	Utilisez une éponge douce ou une brosse en nylon avec de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez la plaque dans les 8 heures qui suivent son utilisation. Pour les taches récalcitrantes, faites tremper la plaque et le gril pendant 30 minutes, et utilisez un tampon à récurer anti-rayures pour les nettoyer. Cette plaque peut passer au lave-vaisselle, mais ses dimensions sont trop importantes pour la plupart des lave-vaisselles. La grille à extension complète ne peut pas passer au lave-vaisselle. Pour la nettoyer, utilisez de l'eau chaude et un détergent doux ou un mélange de bicarbonate de soude et d'eau. Ne la plongez pas dans l'eau. Séchez avec un chiffon. N'utilisez pas de produits de récurage, d'éponges à récurer pour casseroles ou d'éponges en laine d'acier abrasives sur la plaque multifonction.
Panneau de commande tactile	Utilisez un dégraissant en aérosol pour enlever les traces de doigts et les taches d'origine alimentaire. Pulvérisez le produit sur un chiffon avant d'essuyer le panneau de commande tactile. REMARQUE IMPORTANTE : Ne pulvérisez pas directement les produits nettoyants sur le panneau de commande tactile.
Intérieur du four	REMARQUE IMPORTANTE : Une fois que vous pouvez toucher l'intérieur du four en toute sécurité, nettoyez tous les déversements alimentaires (en particulier les préparations sucrées, acides et les sauces tomate). Certains ternissements sont permanents, mais ils n'affectent pas le fonctionnement de la porcelaine. Avant d'utiliser la fonctionnalité de nettoyage, détachez avec précaution les aliments qui ont collé dans le four et sur la vitre à l'aide d'une lame de rasoir. Pour les taches récalcitrantes, pulvérisez un produit nettoyant légèrement abrasif ou un produit dégraissant en aérosol et récurer à l'aide d'un tampon à récurer anti-rayures (Scotch-Brite™ rose ou bleu). Lavez tout l'intérieur du four à l'eau et au savon pour enlever les produits de nettoyage chimiques avant de lancer le mode nettoyage. Si vous ne les ôtez pas, les résidus de produits pourraient décaper la porcelaine. Une fois le cycle de nettoyage terminé, laissez le four refroidir complètement, puis essuyez les cendres à l'aide d'un chiffon humide.

Dépannage

MISE EN MARCHÉ

Le four ne fonctionne pas.

- 1 Vérifiez qu'il est bien sous tension.
- 2 Vérifiez que le four est sous tension et que le disjoncteur de la maison est activé.

Problème de température du four.

- 1 Contactez un prestataire agréé par l'usine Wolf.

Le panneau de commande tactile ne répond pas aux commandes.

- 1 L'appareil est en mode Shabbat (★ est affiché sur le panneau de commande tactile). Consultez la page 10.
- 2 Coupez le disjoncteur pendant 20 secondes, puis remettez-le en marche.

Le panneau de commande tactile affiche le message « Probe Shorted » (Court-circuit de la sonde).

- 1 Effleurez Off (Arrêt). Vérifiez que la fiche de la sonde est bien insérée dans la prise. Réglez de nouveau la température du four et celle de la sonde.

Un message d'erreur s'affiche pendant le cycle de nettoyage.

- 1 Pour les fours doubles, si l'un des fours est en mode nettoyage actif, l'autre four ne peut pas être utilisé.

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

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

SERVICE APRÈS-VENTE

- Conservez le niveau de qualité de conception de votre four en contactant un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- Si vous nous contactez pour un service après-vente, vous devrez fournir le numéro de modèle et le numéro de série de votre produit. Ces deux numéros figurent sur la plaque signalétique du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque signalétique, 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 distributeur Wolf agréé. Notez ces renseignements sur la page 2.

SERVICE (POUR L'Australie UNIQUEMENT)

- Il est recommandé d'effectuer une maintenance annuelle.
- Conservez le niveau de qualité de conception de votre four en contactant un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- Si vous nous contactez pour un service après-vente, vous devrez fournir le numéro de modèle et le numéro de série de votre produit. Ces deux numéros figurent sur la plaque signalétique du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque signalétique, 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 distributeur Wolf agréé. Notez ces renseignements sur la page 2.
- POUR L'Australie UNIQUEMENT :
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd
Level 10, 469 La Trobe Street
Melbourne Victoria 3000
Téléphone 03 9600 2218
subzero-wolf.com.au

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

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

Garantie internationale limitée Wolf Appliance

RÉSERVÉE À UN USAGE RÉSIDENTIEL.

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 requis pour réparer ou remplacer, dans des conditions d'utilisation résidentielle normale, toute pièce du produit qui présenterait des défaillances causées 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 ouvrées normales.

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 défaillances causées par des vices de matériau ou de fabrication : plateaux à briquettes en acier inoxydable, robinets de gaz, cuvettes des brûleurs, panneaux de commande électroniques et résistances chauffantes. Si le propriétaire du four a recours à un prestataire agréé par l'usine Wolf, celui-ci réparera ou remplacera 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. (en utilisant 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 distributeur agréé Wolf. Les garanties doivent respecter la législation nationale, régionale et locale en vigueur.

*Les pièces en acier inoxydable (portes, panneaux, poignées, châssis et surfaces intérieures du four) sont couvertes pour les vices cosmétiques par une garantie limitée de 60 jours pour les pièces et la main d'œuvre.



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, Wolf & Design Wolf Gourmet, W & Design, les boutons de couleur rouge, Cove et Cove & Design sont des marques déposées et des marques de service de Sub-Zero Group, Inc. et de ses filiales. Toutes les autres marques de commerce sont détenues par leur propriétaire respectif aux États-Unis ou dans d'autres pays.

Sommario

- 4 Precauzioni di sicurezza
- 5 Funzioni dei forni Serie M
- 5 Funzionamento del forno
- 11 Consigli per la manutenzione
- 12 Risoluzione dei problemi
- 13 Garanzia Wolf

Assistenza clienti

I numeri di serie e di modello sono stampati sulla cedola di registrazione del prodotto. Entrambi i numeri sono riportati anche sulla targhetta del prodotto. Consultare pagina 5 per la posizione dell’etichetta identificativa. Ai fini della garanzia sono inoltre necessari la data di installazione e il nome del rivenditore Wolf autorizzato presso il quale è stato effettuato l’acquisto. Annotare le seguenti informazioni a titolo di riferimento futuro.

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	

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

Nota importante

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

NOTA IMPORTANTE evidenzia informazioni di particolare rilievo.

⚠ ATTENZIONE

Indica una situazione in cui possono verificarsi lesioni lievi o danni al prodotto se non vengono seguite le istruzioni.

⚠ AVVERTENZA

Indica un pericolo che può causare lesioni gravi o mortali se non vengono seguite le precauzioni.

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 usare detergenti aggressivi e abrasivi o retine metalliche per pulire il vetro dello sportello poiché la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro infrangersi.

⚠ ATTENZIONE

Prima di utilizzare l'autopulizia, rimuovere eventuali fuoriuscite in eccesso, nonché le griglie del forno, le guide delle griglie del forno e 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 sorveglianza.

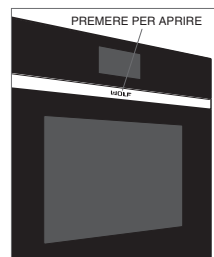
⚠ AVVERTENZA

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

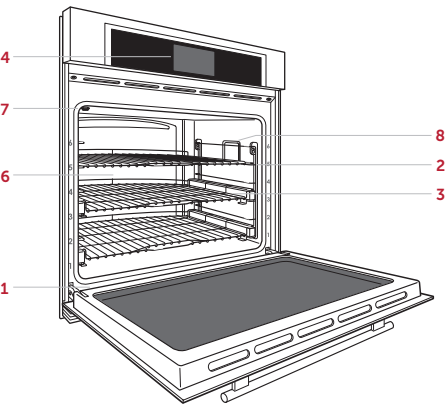
- Usare sempre presine asciutte per rimuovere le pentole dall'elettrodomestico. Presine bagnate o umide possono causare ustioni. Non usare uno strofinaccio o panno grosso al posto delle presine.
- Prestare attenzione durante l'apertura dello sportello del forno. Prima di guardare nel forno o di infilarvi 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 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, quali vasetti di omogeneizzati e scatolette. La formazione di pressione potrebbe causare esplosioni e lesioni.
- Non conservare o usare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili in prossimità di questo o altri elettrodomestici.
- Non custodire sopra o dietro l'apparecchio 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.
- Per i modelli contemporanei, premere la parte centrale superiore dello sportello con forza per aprire. Per chiudere, ruotare lo sportello verso l'alto, quindi premere con forza. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.



Modello contemporaneo

Funzioni dei forni serie M

FUNZIONI	
1	Targhetta identificativa del prodotto (forno inferiore per forni doppi)
2	Griglia del forno regolabile
3	Griglie del forno a estensione completa
4	Touchscreen
5	Manopole di controllo (modello professionale)
6	Ventole di convezione
7	Presa per la sonda della temperatura
8	Luci alogene



Forno singolo Serie M (illustrato il modello transitorio)

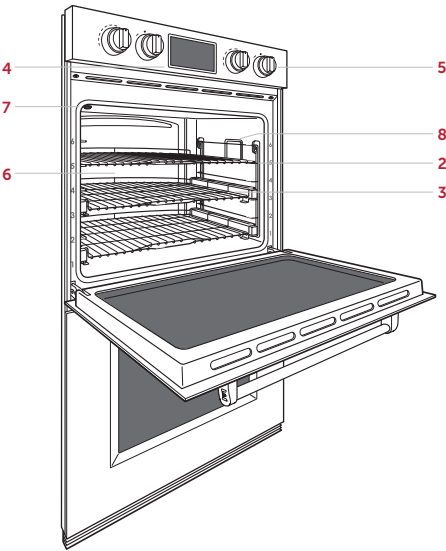
Introduzione

Sappiamo quanto siete ansiosi di iniziare a cucinare; prima di farlo, però, vi preghiamo di dedicare del tempo alla lettura di queste informazioni per l'uso e la manutenzione del presente apparecchio. Sia per un cuoco occasionale che per uno chef esperto, sarà vantaggioso familiarizzare con le pratiche di sicurezza, le funzioni, il funzionamento e i consigli per la curadel forno Wolf Serie M.

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

⚠ 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 perdita della garanzia.



Doppio forno serie M (illustrato il modello Professionale)

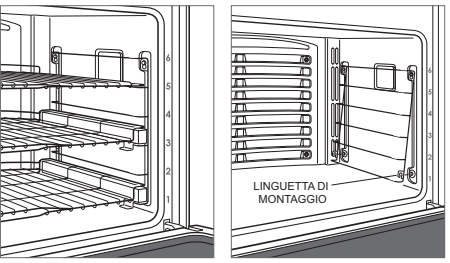
Griglie del forno

POSIZIONE DELLE GRIGLIE DEL FORNO

Le griglie del forno possono essere posizionate in una qualsiasi delle sei posizioni etichettate sulla parte anteriore del forno. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.

GUIDE DELLE GRIGLIE DA FORNO

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

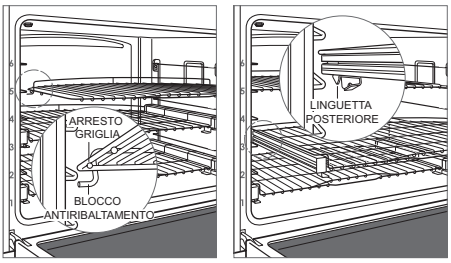


Posizione della griglia del forno Guida della griglia del forno

GRIGLIE DEL 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.

Per inserire una griglia a estensione completa, 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.



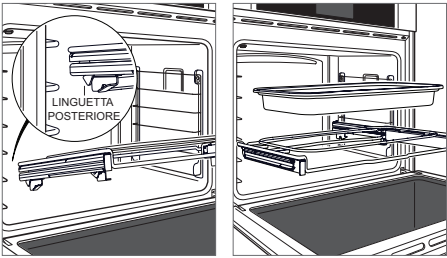
Blocco antiribaltamento della griglia del forno Griglia a estensione completa

Griglie del forno

GRIGLIA MULTIFUNZIONE

Per inserire una griglia multifunzione, 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. Posizionare la teglia multifunzione sulla griglia in piena estensione. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.

Per arrostitire carne o verdure, utilizzare la posizione 3 o 4 in modalità di cottura termoventilato o grill. Per grigliare carne o verdure, utilizzare la posizione 5 o 6.



Alloggiare la griglia multifunzione

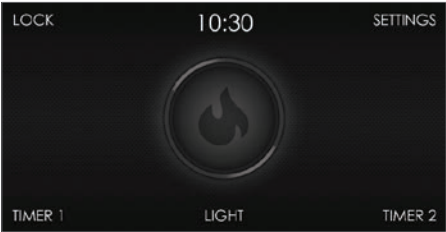
Posizionare la teglia multifunzione

Touchscreen

Il touchscreen utilizza la tecnologia touch per selezionare le modalità di cottura e altre funzioni. Fare riferimento alle figure qui di seguito. Per i modelli professionali, le modalità di cottura e le temperature vengono selezionate tramite le manopole di controllo.



Schermata iniziale—illustrati il modello singolo transizionale e contemporaneo



Schermata iniziale—illustrato il modello singolo professionale

OPZIONI DI COTTURA

QUICK START	Toccare per avviare la cottura, quindi selezionare dalle opzioni sul touchscreen. Per il modello professionale, ruotare la manopola sulla modalità desiderata.
GOURMET	Toccare per avviare la preparazione dei pasti gourmet, quindi selezionare dalle opzioni sul touchscreen. Per il modello professionale, ruotare la manopola su Gourmet.

Opzioni estese

Toccare  (Impostazioni) per accedere alle opzioni estese. Toccare o utilizzare la barra di scorrimento per selezionare l'opzione desiderata. Se sono necessarie ulteriori informazioni, toccare Info.

OPZIONI

Tempo di cottura	Selezionare 12 ore o 24 ore.
Sabbath (Giorno sabbatico)	Attivare o disattivare Sabbath (Giorno sabbatico).
Orologio	Selezionare l'opzione digitale, analogica, disattivazione o logo.
Standby (Attesa)	Attivare o disattivare la funzione di standby (attesa).
Lingua	Selezionare: inglese, spagnolo, francese, italiano, tedesco, olandese o cinese.
Unità	°F/Imperiali o °C/Metriche.
Showroom	Solo per l'uso in showroom.
Info	Accedere ai suggerimenti utili o alle informazioni sul prodotto.
Informazioni su	Per esclusivo uso di manutenzione.
Compensazione temperatura	Per esclusivo uso di manutenzione.
Calibrazione	Regolare la calibrazione del display.
Suono	Silenzioso, 1-5 e alto, medio, basso.
Luminosità	Regolare la luminosità del display: 0-100%.

Funzionamento del forno

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. Sciquare e asciugare con un panno morbido.
- 2 Accendere la ventilazione. Una piccola quantità di fumo e odore è normale.
- 3 Toccare  Ventilato resistenza sopra e sotto oppure ruotare la manopola su Ventilato resistenza sopra e sotto e regolare la temperatura su 260 °C per un'ora.
- 4 Toccare Off (ruotare la manopola su  per il modello professionale) e lasciare che il forno si raffreddi con la porta chiusa.

PRERISCALDAMENTO

Durante il preriscaldamento, il forno viene scaldato il più rapidamente e uniformemente possibile, e non è in condizioni ideali per cucinare. Il preriscaldamento deve essere utilizzato per tutte le modalità di cottura tranne Grill, Riscaldamento e alcune modalità in Gourmet. Una volta completato il preriscaldamento, viene emesso un segnale acustico che indica che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

OROLOGIO

L'orologio è visibile sul touchscreen in tutte le modalità di cottura. Per utilizzare la cottura temporizzata, è importante che l'orologio sia impostato sull'ora giusta. Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica, è necessario reimpostare l'orologio.

L'orologio si imposta automaticamente se l'unità è connessa al Wi-Fi.

Impostazione dell'orologio

- 1 Toccare  (Impostazioni), quindi selezionare Ora.
- 2 Toccare la modalità 12 ore o 24 ore.
- 3 Utilizzare le barre di scorrimento per selezionare l'ora del giorno, selezionare AM o PM, quindi toccare Imposta. Un segnale acustico indica che l'orologio è stato impostato.

È possibile regolare l'ora anche toccando il display dell'orario sulla schermata iniziale.

TIMER

Ciascun timer può essere impostato su un massimo di 11 ore e 59 minuti. Una volta impostato il tempo, sul touchscreen viene visualizzato il conto alla rovescia. Il timer è indipendente dal forno. L'impostazione del timer non influisce sul tempo di cottura o sul tempo di arresto.

Impostazione del timer:

- 1 Toccare  (Timer 1) o  (Timer 2).
- 2 Utilizzare le barre di scorrimento per impostare la durata, quindi toccare Imposta. Un segnale acustico indica che il timer è stato impostato.
- 3 Per modificare il timer, toccare il tempo del conto alla rovescia sul display, quindi utilizzare le barre di scorrimento per impostare la durata.
- 4 Per annullare il timer, toccare il tempo del conto alla rovescia sul display, quindi toccare .
- 5 Quando rimane un minuto, il timer emette un segnale acustico. Al termine, il timer emette un segnale acustico e il tempo lampeggia.
- 6 Toccare il tempo lampeggiante per eliminare.

Modalità di cottura

Il forno è dotato di 10 modalità di cottura: resistenza sotto, resistenza sopra e sotto, grill, ventilato resistenza sopra e sotto, ventilato, Gourmet, lievitazione, pietra pizza, essiccazione e caldo. Per l'essiccazione e la pietra sono necessari accessori. Fare riferimento alla tabella delle modalità di cottura a pagina 8.

IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI

- 1 Toccare (Avvio rapido). Il forno è impostato per impostazione predefinita sulla modalità resistenza sotto. Toccare o utilizzare la barra di scorrimento per selezionare la modalità di cottura desiderata. Per il modello professionale ruotare la manopola sulla modalità di cottura desiderata.
- 2 Toccare la temperatura (Start per i modelli professionali) per selezionare la temperatura preimpostata. Per cambiare la temperatura, toccare o utilizzare la barra di scorrimento per selezionare la temperatura desiderata, quindi toccare la temperatura o attendere 5 secondi. L'unità si accende automaticamente se la temperatura non viene toccata. Per il modello professionale, ruotare la manopola per regolare la temperatura.
- 3 Toccare Off per terminare la modalità. Per il modello professionale, ruotare la manopola su .

Modalità di cottura

GOURMET

Gourmet offre svariate preparazioni di pasti rapidi e comodi. Gourmet fornisce anche consigli per le posizioni ideali della griglia e suggerimenti per garantire la sicurezza in cucina. Fare riferimento alle istruzioni sul touchscreen per determinare se è necessario il preriscaldamento.

Scegliere tra sei categorie: carne, pesce, prodotti da forno, pizza, verdure e un piatto unico. È possibile raffinare ciascuna categoria per garantire la più efficace modalità di cottura e posizione della griglia per creare un capolavoro culinario. Fare riferimento alla guida Gourmet.

GUIDA GOURMET

CARNE	Carne	bistecca, filetto, roast beef, costata, polpettone, stufato
	Pollame	volatile intero, singoli pezzi, petto intero
	Carne di maiale	costine, filetto, arrosto, bistecca, braciola, coscia
	Agnello	stinco, arrosto, carrè
PESCE	Bistecca	
	Filetto	
	Impanato	
LIEVITATI	Biscotti	
	Torta	base torta, ciambella, torta paradiso, margherita, cupcakes
	Torta farcita	no copertura, si copertura
	Pane	pan brioche, pane intero, panini, cracker
PIZZA	Pizza Fresca	
	Pizza surgelata	
	Calzone	
VERDURE	Arrostite	
	Patate dolci	
	Patate al forno	
PIATTI UNICI	Stufato	
	Lasagna	
	Quiche	

Modalità di cottura

MODALITÀ		PREDEFINITO	INTERVALLO	SONDA	FUNZIONE
RESISTENZA SOTTO		175 °C	95-290 °C	•	Studiata per cotture su di un unico vassoio. Da utilizzare per ricette standard.
VENTILATO		165 °C	95-290 °C	•	Il movimento uniforme dell'aria rende possibile la cottura su più griglie, anche con gratinatura.
RESISTENZA SOPRA E SOTTO		175 °C	95-290 °C	•	Indicata per arrostiti tagli meno teneri di carne, come arrosti di spalla e stufati da cuocere coperti.
VENTILATO RESISTENZA SOPRA E SOTTO		165 °C	95-290 °C	•	Cuoce delicatamente la parte esterna per trattenere all'interno i succhi. Perfetto per arrostiti tagli di carne tenera, agnello, maiale e pollame.
GRILL		Elevato Medio Basso	290 °C 230 °C 175 °C		Perfetto per grigliare tagli di carne, pesce e pollame spessi al massimo 25 mm. Grigliare sempre con la porta del forno chiusa.
LIEVITAZIONE		30 °C	30-45 °C		Ideale per lievitare la pasta per pane.
CALDO		80 °C	60-95 °C	•	Studiata per mantenere i cibi cotti a temperatura giusta per essere serviti.
GOURMET		—	—	•	Gourmet consente di preparare pasti in maniera rapida e comoda con consigli per la modalità di cottura e la posizione delle griglie. Fare riferimento alla Guida Gourmet. La temperatura e l'intervallo di temperatura da selezionare dipendono dall'alimento da cucinare e dal livello di cottura desiderato.
PIETRA PIZZA		230 °C	95-290 °C	•	Cottura su piastra di ceramica. Fantastico per pizza e pane. È necessario l'accessorio Pietra per pizza.
ESSICCATURA		60 °C	45-75 °C		Consente di essiccare vari tipi di frutta, verdura, erbe aromatiche e carne. Sono necessarie griglie porta-accessori.
ECO		190 °C	95-285 °C		Modalità risparmio energetico progettata per la preparazione di tagli sottili di carne o pesce. Preriscaldamento non richiesto.

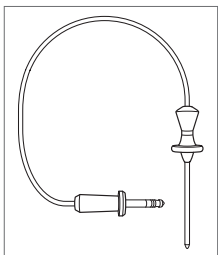
NOTA: la sonda di temperatura può essere utilizzata per tutte le modalità di cottura tranne grill, lievitazione ed essiccazione.

Sonda di temperatura

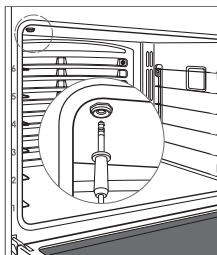
Utilizzare la sonda della temperatura fornita con questo apparecchio. Fare riferimento alla figura riportata di seguito. La sonda misura la temperatura interna del cibo durante la cottura. Può essere utilizzato con tutte le modalità di cottura tranne Grill, Lievitazione ed Essiccazione.

Impostazione dei comandi:

- 1 Preriscaldare il forno alla temperatura del forno desiderata nella modalità desiderata (modalità Resistenza sotto o Pietra per il pane).
- 2 Inserire la sonda nella zona più spessa del cibo. Quando si cuoce il pane, cuocere per circa 10 minuti prima di inserire la sonda.
- 3 Al termine del preriscaldamento, inserire la sonda nel relativo alloggiamento. Fare riferimento alla figura riportata di seguito. Chiudere lo sportello del forno.
- 4 Toccare  (Sonda).
- 5 Toccare Imposta per selezionare la temperatura preimpostata. Per modificare la temperatura, usare la barra di scorrimento per selezionare la temperatura desiderata, quindi toccare Imposta.
- 6 Un segnale acustico indica che la temperatura interna ha raggiunto il punto di impostazione della sonda. Rimuovere e reinserire la sonda per verificare la temperatura interna.



Sonda di temperatura



Guaina della sonda

⚠ ATTENZIONE

Tirare verso il basso quando si rimuove la sonda dalla presa. Se si piega o si tira la sonda ad angolo durante la rimozione, la sonda e il forno potrebbe danneggiarsi. Non collocare una griglia o un accessorio nella posizione della griglia sei quando si utilizza la sonda, poiché interferisce con la rimozione della sonda.

⚠ ATTENZIONE

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

Programmazione automatica

COTTURA A TEMPO

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

Impostazione dei comandi:

- 1 Toccare Avvio rapido, quindi selezionare la modalità di cottura e la temperatura desiderate. Per il modello professionale, ruotare le manopole sulla modalità e temperatura desiderate.
- 2 Toccare  (Cottura a tempo), quindi selezionare la durata di cottura desiderata.
- 3 Toccare Avvio per iniziare.
- 4 Per annullare, toccare il tempo di durata/arresto lampeggiante sul touchscreen.
- 5 Il forno si spegne automaticamente al termine cottura.
- 6 Toccare Off per annullare.

AVVIO RITARDATO

L'avvio ritardato accende e spegne automaticamente il forno alle ore impostate. Il forno resta in modalità Pausa fino all'ora di avvio impostata e si spegne all'ora desiderata. Se è necessario il preriscaldamento, tale tempo deve essere considerato nel determinare la durata della cottura. Per il corretto funzionamento, l'orologio deve essere impostato sull'ora corretta. È utilizzabile in qualsiasi modalità di cottura tranne Grill, Gourmet o Pietra pizza. La sonda della temperatura non può essere usata durante la modalità di avvio ritardato.

Impostazione dei comandi:

- 1 Toccare Avvio rapido, quindi selezionare la modalità di cottura e la temperatura desiderate. Per il modello professionale, ruotare le manopole sulla modalità e temperatura desiderate.
- 2 Toccare  (Cottura a tempo), quindi selezionare la durata di cottura desiderata.
- 3 Utilizzare il touchscreen per selezionare il tempo di arresto desiderato, quindi toccare Start Avvio.
- 4 Per annullare, toccare il tempo di durata/arresto lampeggiante sul touchscreen.
- 5 Il forno si spegne automaticamente al termine della cottura.
- 6 Toccare Off per annullare.

Sabbath (Giorno sabbatico)

Questo elettrodomestico è certificato da Star-K per soddisfare rigorosi regolamenti religiosi ed istruzioni specifiche contenute sul sito www.star-k.org.

Con il funzionamento Sabbath (Giorno sabbatico) è possibile utilizzare le modalità Resistenza sotto, Resistenza sopra, Lievitazione e Riscaldamento.

Impostazione dei comandi:

- 1 Accendere o spegnere l'illuminazione del forno.
- 2 Toccare  (Impostazioni), quindi selezionare la modalità Sabbath (Giorno sabbatico).
- 3 Toccare On, quindi toccare Avvio.
- 4 Selezionare la modalità di cottura e la temperatura, quindi toccare Avvio.
- 5 Dopo dieci secondi, l'unità entra in modalità Sabbath (Giorno sabbatico).
- 6 Per modificare la temperatura del forno durante la modalità Sabbath (giorno sabbatico), utilizzare il touchscreen per selezionare la temperatura desiderata, quindi toccare Avvio. La temperatura cambia in modo casuale dopo aver selezionato la nuova temperatura.
- 7 Toccare Off per terminare la modalità. L'icona del giorno sabbatico sparisce dopo dieci secondi.

Pulitura

Durante la pulitura il forno raggiunge una temperatura estremamente elevata per carbonizzare i residui di cibo. Le luci forno sono disattivate. Il processo di pulitura dura all'incirca 4 ore.

La porcellana è realizzata con prodotti naturali e, pertanto, può essere scheggiata o sviluppare linee sottili e crepe a causa dell'espansione e della contrazione che si verificano quando la temperatura del forno varia (in particolare quando viene utilizzata la funzione di autopulitura). Ciò può causare imperfezioni estetiche, come un aspetto opaco o graffiato. Le imperfezioni superficiali possono risultare più visibili nei forni con interno colorato.

NOTA IMPORTANTE: Per i forni doppi, l'altro forno non può essere utilizzato durante la pulitura.

Impostazione dei comandi:

- 1 Accendere la ventilazione. Una piccola quantità di fumo e odore è normale.
- 2 Toccare Avvio rapido, quindi toccare  (Pulizia). Per il modello professionale, ruotare la manopola su More (Altro), quindi toccare  (Pulizia) sul touchscreen.
- 3 Toccare Avvio, quindi aprire la porta del forno.
- 4 Rimuovere le griglie del forno e le guide delle griglie, quindi chiudere la porta.
- 5 Toccare Ok.
- 6 La porta del forno si blocca e rimane bloccata finché la pulizia non è completata e la temperatura del forno è inferiore a 290 °C.
- 7 Toccare Off per annullare. Per il modello professionale, ruotare la manopola su .

PULIZIA RITARDATA

Impostazione dei comandi:

- 1 Accendere la ventilazione. Una piccola quantità di fumo e odore è normale.
- 2 Toccare Avvio rapido, quindi toccare  (Pulizia). Per il modello professionale, ruotare la manopola su More (Altro), quindi toccare  (Pulizia) sul touchscreen.
- 3 Toccare  (Pulizia ritardata) e utilizzare il touchscreen per selezionare l'ora di inizio desiderata, quindi toccare Avvio.
- 4 Rimuovere le griglie del forno e le guide delle griglie, quindi chiudere la porta.
- 5 Toccare Ok.
- 6 La porta del forno si blocca e rimane bloccata finché la pulizia non è completata e la temperatura del forno è inferiore a 290 °C.
- 7 Toccare Off per annullare. Per il modello professionale, ruotare la manopola su .

⚠ ATTENZIONE

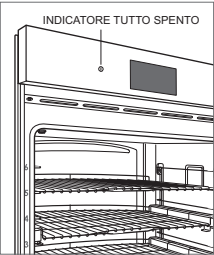
Durante la pulitura le superfici esterne possono diventare più calde del solito. Tenere lontano dalla portata dei bambini.

Tutto spento

L'impostazione Tutto spento spegne tutti i forni attivi. Toccare ❶ per spegnere il/i forno/i.

Per i modelli con vetro nero transizionali e contemporanei, l'indicatore appare solo durante la pulizia.

L'indicatore non appare sui modelli professionali. Per spegnere il/i forno/i ruotare la/e manopola/e su ❶.



(Tutto spento)

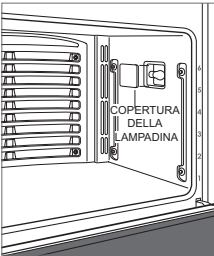
Luce del forno

⚠ AVVERTENZA

Prima di sostituire la lampadina, controllare che l'alimentazione sia scollegata dalla scatola elettrica.

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 40 W. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.

Per sostituire la lampadina che si trova sulla parte superiore della cavità del forno, rivolgersi al Centro di assistenza certificato Wolf.



Sostituzione della lampadina

Consigli per la manutenzione

PULIZIA	
Acciaio inossidabile	Applicare un detergente per acciaio inox non abrasivo utilizzando un panno morbido privo di lanugine. Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire delicatamente la superficie con un panno in microfibra umido e poi con un apposito panno di camoscio asciutto. Seguire sempre la trama dell'acciaio inossidabile.
Vetro nero	Per la pulizia, spruzzare detergente per vetri su un panno.
Griglie del forno e guide	Rimuovere e poggiare su una superficie piatta vicino al lavandino. Pulire con acqua calda e detergente neutro o con una pasta di soda e acqua. Non immergere in acqua. Asciugare con un panno.
Teglia e griglia multifunzione	Usare una spugna soffice oppure una spazzola di nylon morbida e acqua calda saponata. Lavare la teglia entro 8 ore dall'uso. Per le macchie ostinate, lasciare a bagno la teglia e la griglia per 30 minuti e utilizzare una spugna abrasiva antigraffio. La teglia multifunzione può essere lavata in lavastoviglie, ma a causa delle dimensioni potrebbe non entrare in molte lavastoviglie. Non lavare nella lavastoviglie la griglia completa. Per pulire, usare acqua calda e detergente neutro o una miscela di bicarbonato e acqua. Non immergere in acqua. Asciugare con un panno. Non usare detergenti abrasivi, pagliette metalliche per pentole o spugnette abrasive resistenti sulla teglia multifunzione.
Touchscreen	Usare uno sgrassatore spray per rimuovere impronte digitali e macchie di alimenti. Spruzzare su un panno prima di pulire il touchscreen. NOTA IMPORTANTE: non spruzzare detergenti direttamente sul touchscreen.
Interno del forno	NOTA IMPORTANTE: rimuovere tutti i versamenti di cibo (in particolare, salse zuccherine, acide o di pomodoro) quando è possibile accedere in modo sicuro all'interno del forno. Alcune macchie sono permanenti ma non influiscono sul funzionamento della porcellana. Prima di utilizzare la funzione di pulizia, utilizzare una lametta per sollevare delicatamente gli alimenti cotti dalla cavità del forno e dalla finestra. Per le macchie ostinate, spruzzare con un detergente leggermente abrasivo o uno sgrassante spray e strofinare con una spugna Scotch-Brite™ antigraffio (rosa o blu). Lavare l'intero interno del forno con acqua e sapone per rimuovere tutte le sostanze chimiche detergenti prima di avviare il ciclo di pulitura. Se il residuo non viene pulito dalla cavità, può verificarsi un'incisione della porcellana. Una volta completata la pulitura, lasciare raffreddare completamente il forno e rimuovere la cenere con un panno umido.

Risoluzione dei problemi

FUNZIONAMENTO

Il forno non funziona.

- 1 Verificare che l'alimentazione sia attiva.
- 2 Verificare che l'interruttore forno e l'interruttore elettrico dell'abitazione siano accesi.

Problemi di temperatura del forno.

- 1 Contattare il servizio certificato di fabbrica Wolf.

Nessuna risposta dal touchscreen.

- 1 L'unità è in modalità Sabbath (Giorno sabbatico) (☼ viene visualizzato sul touchscreen), fare riferimento a pagina 10.
- 2 Spegnerne l'interruttore per 20 secondi, quindi riaccendere.

Viene visualizzato sul touchscreen "Sonda ridotta".

- 1 Toccare Off. Verificare che il connettore della sonda sia completamente inserito nella presa del forno. Ripristinare la temperatura del forno o della sonda.

Il messaggio di errore viene visualizzato durante il ciclo di pulizia.

- 1 Per i forni doppi, se un forno è in un ciclo di pulizia attivo, l'altro forno non può essere utilizzato.

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

- 1 Effetto normale durante l'espansione o la contrazione di un forno nuovo.
- 2 Effettuare il ciclo di pulitura. Se persiste, contattare l'assistenza certificata della fabbrica Wolf.

ASSISTENZA

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

ASSISTENZA (SOLO PER L'AUSTRALIA)

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

ASSISTENZA (SOLO PER IL REGNO UNITO)

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

Garanzia limitata internazionale dei prodotti Wolf Appliance

PER USO DOMESTICO

GARANZIA COMPLETA DI DUE ANNI*

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

GARANZIA LIMITATA DI 5 ANNI

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

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

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



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

Inhaltsverzeichnis

- 4 Sicherheitshinweise
- 5 Merkmale des Backofens der M-Serie
- 5 Bedienung des Ofens
- 11 Pflegeempfehlungen
- 12 Fehlersuche
- 13 Wolf-Garantie

Kundendienst

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

SERVICEINFORMATIONEN

Modellnummer

Seriennummer

Datum der Installation

Name des Kundendienstzentrums

Nummer des Kundendienstzentrums

Vertragshändler

Händlernummer

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

Wichtiger Hinweis

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

WICHTIGER HINWEIS hebt Informationen hervor, die besonders wichtig sind.

▲ VORSICHT

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

▲ WARNUNG

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

WICHTIGE ANWEISUNGEN

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät benutzen, um der Gefahr von Brand, Stromschlag oder Verletzungen vorzubeugen.
- Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Installateur oder 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 zu reinigen. Die Oberfläche kann zerkratzt werden, was möglicherweise zum Zerschmettern des Glases führen kann.

⚠ VORSICHT

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

⚠ WARNUNG

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

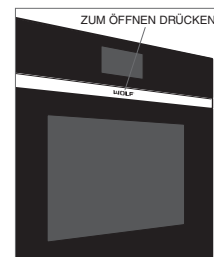
⚠ WARNUNG

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. Keine Handtücher oder dicke Lappen anstelle der Topflappen verwenden.
- 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 beigelegten Dokumentation spezifisch empfohlen wird.
- Keine Aluminiumfolie verwenden, um das Gerät ganz oder teilweise auszukleiden.
- Dieses Gerät auf keinen Fall 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.
- Kein Benzin oder andere entzündliche Flüssigkeiten (auch Flüssigkeiten, die entzündliche Dämpfe entwickeln können) in der Nähe dieser Kochmulde oder anderer Geräte aufbewahren.
- Dinge, die für Kinder von Interesse sein können, nicht über oder hinter diesem Gerät aufbewahren, da Kinder sonst auf das Gerät klettern könnten, um diese zu erreichen, und sich möglicherweise verletzen.
- Die Backofendichtung nicht reinigen, weil Reiben oder Bewegen der Dichtung zur Undichtigkeit der Tür führen kann.
- Geeignete Kleidung tragen. Während der Verwendung dieses Geräts auf keinen Fall lose oder herabhängende Kleidung tragen.
- Bei Contemporary-Modellen den oberen, mittleren Abschnitt der Tür fest drücken, um die Tür zu öffnen. Zum Schließen der Tür diese nach oben drehen und dann fest drücken. Siehe Abbildung unten.

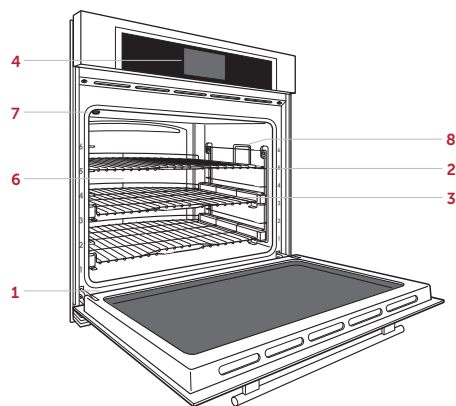


Contemporary-Modell

Merkmale des Backofens der M-Serie

MERKMALE

- | | |
|---|--|
| 1 | Produkttypenschild (unterer Backofen bei Doppelbacköfen) |
| 2 | Verstellbarer Backofenrost |
| 3 | Ganz herausziehbare Backofenröste |
| 4 | Touchscreen-Display |
| 5 | Schaltknebel (Professional-Modell) |
| 6 | Umluftventilatoren |
| 7 | Temperatursendenaufnahme |
| 8 | Halogenbeleuchtung |



Einzelbackofen der M-Serie (Transitional-Modell abgebildet)

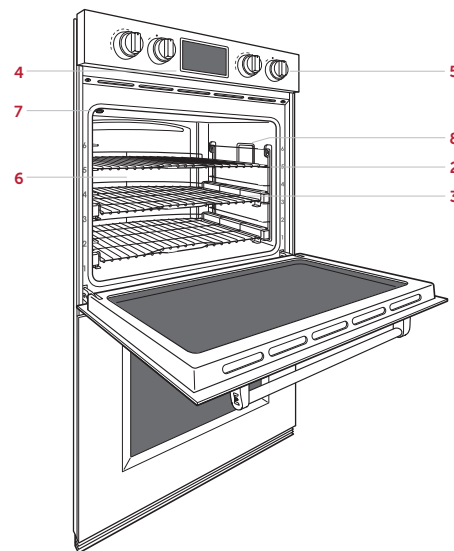
Erste Schritte

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

Um die besten Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie die Kochmodi und Sondermerkmale auf Seite 8 kennen.

⚠ 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 ungültig.



Doppelbackofen der M-Serie (Professional-Modell abgebildet)

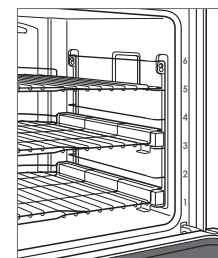
Backofenröste

POSITIONEN DER BACKOFENRÖSTE

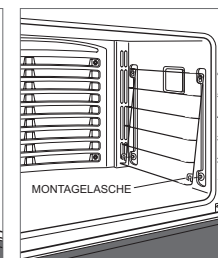
Die Backofenröste können in die sechs Positionen gebracht werden, die auf der Vorderklappe des Ofens abgebildet sind. Siehe Abbildung unten.

ROSTSCHANIEN

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



Positionen Backofenröste

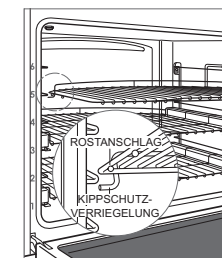


Rostschienen im Backofen

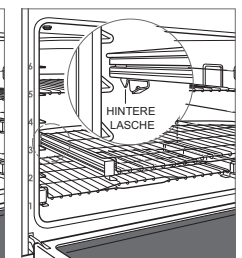
OFENRÖSTE

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

Um einen vollständig herausziehbaren Rost einzuschieben, die beiden hinteren Laschen auf die Rostschiene aufsetzen (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.



Kippschutzverriegelung des Backofenrostes



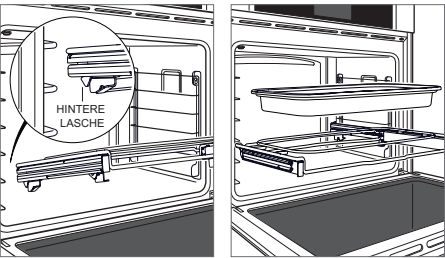
Vollständig herausziehbarer Rost

Backofenroste

MULTIFUNKTIONSROST

Um den Multifunktionsrost einzuschieben, die beiden hinteren Laschen auf die Rostschiene aufsetzen (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. Die Multifunktionspfanne auf den vollständig herausziehbaren Rost stellen. Siehe Abbildung unten.

Zum Braten von Fleisch oder Gemüse Einschubhöhe 3 oder 4 im Umluft- oder Umluftbratmodus verwenden. Zum Grillen von Fleisch oder Gemüse Einschubhöhe 5 oder 6 verwenden.



Multifunktionsrost einschieben Multifunktionspfanne darauf stellen

Touchscreen-Display

Kochmodi und andere Funktionen werden über das Touchscreen-Display ausgewählt. Siehe die Abbildungen unten. Bei Professional-Modellen werden Kochmodi und Temperaturen über Schaltknebel ausgewählt.



Home-Bildschirm – einzelnes Transitional- und Contemporary-Modell abgebildet



Home-Bildschirm – einzelnes Professional-Modell abgebildet

KOCHOPTIONEN

- SCHELL-
START

Berühren, um den Kochmus einzuleiten; dann aus den Optionen auf dem Touchscreen-Display auswählen. Beim Professional-Modell den Schaltknebel auf den gewünschten Modus drehen.
- GOURMET

Berühren, um die Zubereitung von Gourmet-Mahlzeiten einzuleiten; dann aus den Optionen auf dem Touchscreen-Display auswählen. Beim Professional-Modell den Schaltknebel auf GOURMET drehen.

Erweiterte Optionen

 (Einstellungen) berühren, um die erweiterten Optionen aufzurufen. Den Schieberegler berühren oder verwenden, um die gewünschte Option auszuwählen. Wenn weitere Informationen benötigt werden, die Taste „Info“ berühren.

OPTIONEN

Zeit	12- oder 24-Stunden-Format wählen.
Sabbat	Sabbat ein- oder ausschalten.
Uhr	Digital, analog, leer oder Logo wählen.
Standby	Standby-Stromversorgung ein- oder ausschalten.
Sprache	Auswahlmöglichkeiten: Englisch, Spanisch, Französisch, Italienisch, Deutsch, Niederländisch oder Chinesisch.
Einheiten	°F/Englisch oder °C/Metrisch.
Vorführraum	Nur zur Verwendung im Vorführraum.
Info	Zugriff auf hilfreiche Tipps und Produktinformationen.
Über	Nur für Servicezwecke.
Temperaturoffset	Nur für Servicezwecke.
Kalibrierung	Kalibrierung des Displays einstellen.
Ton	Stummschalten, 1–5 und hoch, mittel, niedrig.
Helligkeit	Helligkeit des Displays einstellen: 0–100 %.

Bedienung des Ofens

VOR DER VERWENDUNG

Um sicherzustellen, dass alle Ölrückstände vom Herstellungsprozess entfernt wurden, muss jeder Backofen wie folgt in Betrieb genommen werden:

- 1 Den Ofen mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel gründlich reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen.
- 2 Den Abzug einschalten. Etwas Rauch und Geruchsbildung ist normal.
- 3  (Umluft-Braten) berühren oder den Schaltknebel auf Umluft-Braten drehen und die Temperatur für eine Stunde auf 260 °C einstellen.
- 4 „Aus“ berühren (beim Professional-Modell den Schaltknebel auf  drehen) 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 sollte bei allen Kochmodi mit Ausnahme von Grillen, Warmhalten und einigen Modi in Gourmet verwendet werden. Wenn der Backofen vorgeheizt ist, signalisiert ein Ton, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

UHR

Die Uhr ist in allen Kochmodi auf dem Touchscreen-Display sichtbar. Es ist sehr wichtig, dass die Uhr auf die richtige Zeit eingestellt wird, wenn eine Kochfunktion mit Timer verwendet wird. Nach einem Stromausfall muss die Uhr neu eingestellt werden.

Wenn das Gerät mit einem WLAN-Netzwerk verbunden ist, wird die Uhr automatisch eingestellt.

Uhr einstellen:

- 1  (Einstellungen) berühren und dann „Uhrzeit“ wählen.
- 2 12- oder 24-Stunden-Format wählen.
- 3 Zum Einstellen der Uhrzeit den Schieberegler verwenden, AM oder PM wählen und dann OK berühren. Ein Ton zeigt an, dass die Uhr eingestellt wurde.

Die Zeit kann auch durch Berühren der Zeitanzeige auf dem Home-Bildschirm eingestellt werden.

TIMER

Jeder Timer kann maximal auf 11 Stunden 59 Minuten eingestellt werden. Nach dem Einstellen der Zeit erscheint der Countdown auf dem Touchscreen-Display. Der Timer ist unabhängig vom Backofen. Das Einstellen des Timers hat keine Auswirkungen auf die Koch- oder Stoppzeit.

Timer einstellen:

- 1  (Timer 1) oder  (Timer 2) berühren.
- 2 Die Dauer mit den Schiebereglern einstellen und dann OK berühren. Ein Ton gibt an, dass der Timer eingestellt wurde.
- 3 Zum Bearbeiten des Timers die Countdown-Zeit auf dem Display berühren und dann die Dauer mit den Schiebereglern einstellen.
- 4 Zum Abbrechen die Countdown-Zeit auf dem Display berühren und dann  berühren.
- 5 Wenn die verbleibende Zeit eine Minute beträgt, gibt der Timer einen Ton ab. Nach Ablauf des Countdowns gibt der Timer einen Ton ab und blinkt.
- 6 Die blinkende Uhrzeit berühren, um den Timer zu löschen.

Kochmodi

Der Backofen verfügt über zehn Kochmodi – Backen, Braten, Grillen, Umluft-Braten, Umluft, Gourmet, Gären, Backstein, Dörren und Warmhalten. Für Backstein und Dörren wird Zubehör benötigt. Siehe Tabelle „Kochmodi“ auf Seite 8.

BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

- 1 „Schnellstart“ berühren. Der Backofen wird standardmäßig im Backmodus aktiviert. Den Schieberegler berühren oder verwenden, um den gewünschten Kochmodus auszuwählen. Beim Professional-Modell den Schaltknebel auf den gewünschten Kochmodus drehen.
- 2 Die Temperatur berühren („Start“ beim Professional-Modell), um die voreingestellte Temperatur auszuwählen. Zum Ändern der Temperatur den Schieberegler berühren oder verwenden, um die gewünschte Temperatur auszuwählen, und dann die Temperatur berühren oder 5 Sekunden warten. Das Gerät wird automatisch eingeschaltet, wenn die Temperatur nicht berührt wird. Beim Professional-Modell den Schaltknebel drehen, um die Temperatur einzustellen.
- 3 „Aus“ berühren, um den Modus zu beenden. Beim Professional-Modell den Schaltknebel auf  drehen.

Kochmodi

GOURMET

Gourmet bietet eine Reihe von Möglichkeiten für eine schnelle und praktische Zubereitung von Mahlzeiten. Außerdem stellt Gourmet Empfehlungen zu idealen Einschubhöhen und Tipps bereit, um Sie zum Kochen mit Selbstvertrauen zu inspirieren. Die Anweisungen auf dem Touchscreen-Display beachten, um zu bestimmen, ob ein Vorheizen erforderlich ist.

Sie haben die Wahl aus sechs Kategorien: Fleisch, Fisch, Gebäck, Pizza, Gemüse und ein Ofengericht. Jede Kategorie lässt sich so abwandeln, dass der effizienteste Kochmodus und die ideale Einschubhöhe erzielt werden, damit Ihnen ein Meisterwerk der Kochkunst gelingt. Siehe die Anleitung zur Gourmet-Funktion.

ANLEITUNG ZU GOURMET

FLEISCH	Rindfleisch	Steak, Rinderfilet, Braten, Hochrippe, Hackbraten, langsames Garen
	Geflügel	Ganzes Geflügel, frisch zerlegt, ganze Brust
	Schwein	Rippchen, Filet, Braten, Steak, Kotelett, Schinken
	Lamm	Keule, Braten, Karree
FISCH	Steak	
	Filet	
	Paniert	
BACKWAREN	Kekse	
	Kuchen	Blechkuchen, Guglhupf, Angel Cake, Rührkuchen, Muffin
	Obstkuchen	Nicht gedeckt, gedeckt
	Brot	Schnellbrot, Brot mit Hefe, Hefebrotchen, Plätzchen
PIZZA	Frisch	
	Vorgebacken	
	Calzone	
GEMÜSE	Gebraten	
	Süßkartoffel	
	Ofenkartoffel	
OFENGERICHTE	Kasserolle	
	Lasagne	
	Quiche	

Kochmodi

MODUS		VOREINSTELLUNG	BEREICH	SONDE	VERWENDUNG
BACKEN		175 °C	95–290 °C	•	Am besten für das Kochen mit einem einzigen Rost, insbesondere zum Backen von Speisen. Für Standardrezepte verwenden.
UMLUFT		165 °C	95–290 °C	•	Durch die gleichmäßige Hitzeverteilung können auf mehreren Rosten gleichzeitig Speisen zubereitet und gleichmäßig gebräunt werden.
BRATEN		175 °C	95–290 °C	•	Am besten bei weniger zarten Fleischstücken, wie Bratenstücken und Fleisch für Eintöpfe, die abgedeckt werden müssen.
UMLUFT-BRATEN		165 °C	95–290 °C	•	Bräunt das Fleisch sanft und schließt den Saft ein. Perfekt für das Braten von zarten Fleischstücken.
GRILLEN		Hoch Mittel Niedrig	290 °C 230 °C 175 °C		Am besten für Fleisch, Fisch und Geflügel bis zu einer Dicke von 25 mm. Immer mit geschlossener Backofentür grillen.
GÄREN		30 °C	30–45 °C		Ideal zum Gehenlassen von Brotteig.
WARMHALTEN		80 °C	60–95 °C	•	Hält das Gericht auf Serviertemperatur.
GOURMET		—	—	•	Gourmet bietet eine Reihe von Möglichkeiten für eine schnelle und praktische Zubereitung von Mahlzeiten und gibt Empfehlungen zu Kochmodus und Einschubhöhe. Siehe die Anleitung zur Gourmet-Funktion. Voreingestellte Temperatur und Zeit hängen von der Speise und dem gewünschten Garzustand ab.
BACKSTEIN		230 °C	95–290 °C	•	Backen auf einem Keramikstein. Ideal für Pizza und Brot. Backsteinzubehör erforderlich.
DÖRREN		60 °C	45–75 °C		Zum Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern und Fleischstreifen. Zubehöroroste erforderlich.
ECO		190 °C	95–285 °C		Energiesparmodus zum Braten von dünn geschnittenem Fleisch oder Fisch. Kein Vorheizen erforderlich.

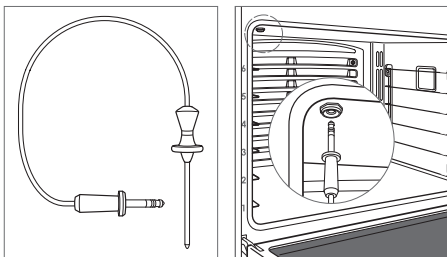
HINWEIS: Die Temperatursonde kann in allen Kochmodi mit Ausnahme von Grillen, Gären und Dörren verwendet werden.

Temperatursonde

Verwenden Sie nur die mit diesem Gerät mitgelieferte Temperatursonde. Siehe Abbildung unten. Die Temperatursonde misst die interne Temperatur der Speisen während des Kochvorgangs. Sie kann in allen Kochmodi mit Ausnahme von Grillen, Gären und Dörren verwendet werden.

Bedienelemente einstellen:

- 1 Den Backofen auf die gewünschte Backofentemperatur im gewünschten Modus (Backen oder Backstein für Brot) vorheizen.
- 2 Die Sonde in den dicksten Teil der Speise einführen. Beim Backen von Brot vor dem Einführen der Sonde ca. 10 Minuten backen lassen.
- 3 Nach Abschluss des Vorheizens die Sonde in die Sondenaufnahme einstecken. Siehe Abbildung unten. Die Backofentür schließen.
- 4  (Sonde) berühren.
- 5 OK berühren, um die voreingestellte Temperatur auszuwählen. Zum Ändern der Temperatur die gewünschte Temperatur mit dem Schieberegler wählen und dann OK berühren.
- 6 Ein Ton gibt an, wenn die interne Temperatur den Sollwert der Sonde erreicht hat. Die Sonde entfernen und wieder einführen, um die interne Temperatur zu verifizieren.



Temperatursonde

Sondenaufnahme

⚠ VORSICHT

Die Sonde zum Entfernen aus der Anschlussbuchse gerade nach unten herausziehen. Wenn die Sonde beim Herausziehen verbogen wird oder nicht gerade ist, können die Sonde und der Backofen beschädigt werden. Keinen Rost bzw. kein anderes Zubehörteil in Einschubhöhe 6 platzieren, wenn die Sonde verwendet wird, da dies das Entfernen der Sonde behindert.

⚠ VORSICHT

Sonde und Sondenaufnahme werden sehr heiß. Vorsichtig behandeln.

Automatisches Programm

KOCHEN MIT TIMER

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

Bedienelemente einstellen:

- 1 „Schnellstart“ berühren und dann den gewünschten Kochmodus und die Temperatur wählen. Beim Professional-Modell die Schaltknebel auf den gewünschten Modus und die gewünschte Temperatur drehen.
- 2  (Kochen mit Timer) berühren und dann die gewünschte Kochdauer wählen.
- 3 „Start“ berühren, um den Kochvorgang zu starten.
- 4 Zum Abbrechen die blinkende Dauer/Stoppzeit auf dem Touchscreen-Display berühren.
- 5 Der Ofen wird nach Ablauf der Kochzeit automatisch ausgeschaltet.
- 6 „Aus“ berühren, um die Anzeige zu löschen.

EINSCHALTVERZÖGERUNG

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

Bedienelemente einstellen:

- 1 „Schnellstart“ berühren und dann den gewünschten Kochmodus und die Temperatur wählen. Beim Professional-Modell die Schaltknebel auf den gewünschten Modus und die gewünschte Temperatur drehen.
- 2  (Kochen mit Timer) berühren und dann die gewünschte Kochdauer wählen.
- 3 Die gewünschte Stoppzeit mit dem Touchscreen-Display einstellen und dann „Start“ berühren.
- 4 Zum Abbrechen die blinkende Dauer/Stoppzeit auf dem Touchscreen-Display berühren.
- 5 Der Ofen wird nach Ablauf der Kochzeit automatisch ausgeschaltet.
- 6 (Aus) berühren, um die Anzeige zu löschen.

Sabbat

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

Im Sabbath-Modus können die Modi Backen, Braten, Gären und Warmhalten verwendet werden.

Bedienelemente einstellen:

- 1 Die Ofenbeleuchtung ein- oder ausschalten.
- 2  (Einstellungen) berühren und dann den Sabbath-Modus wählen.
- 3 „Ein“ und dann „Start“ berühren.
- 4 Kochmodus und Temperatur wählen, dann „Start“ berühren.
- 5 Nach 10 Sekunden ruft das Gerät den Sabbath-Modus auf.
- 6 Zum Ändern der Ofentemperatur im Sabbath-Modus die gewünschte Temperatur auf dem Touchscreen-Display wählen und dann „Start“ berühren. Nach Auswahl der neuen Temperatur ändert sich die Temperatur willkürlich.
- 7 „Aus“ berühren, um den Modus zu beenden. Das Sabbath-Symbol wird nach 10 Sekunden ausgeblendet.

Reinigung

Während der Reinigung wird der Backofen auf eine extrem hohe Temperatur erhitzt, um Lebensmittelmüllstände zu verbrennen. Die Ofenbeleuchtung ist dabei deaktiviert. Der Reinigungsvorgang dauert ca. vier Stunden.

Porzellan wird aus natürlichen Materialien hergestellt und kann daher absplittern oder aufgrund der bei schwankenden Ofentemperaturen auftretenden Ausdehnung und Kontraktion (insbesondere bei Verwendung der Selbstreinigungsfunktion) feine Linien oder Risse bekommen. Dies kann zu Schönheitsfehlern wie einem trüben, matten oder zerkratzten Erscheinungsbild führen. Schönheitsfehler kommen in einem farbigen Innenraum des Ofens möglicherweise stärker zur Geltung.

WICHTIGER HINWEIS: Bei Doppelbacköfen kann der andere Ofen im Reinigungsmodus nicht verwendet werden.

Bedienelemente einstellen:

- 1 Den Abzug einschalten. Etwas Rauch und Geruchsbildung ist normal.
- 2 „Schnellstart“ und dann  (Reinigen) berühren. Beim Professional-Modell den Schaltknebel auf „Mehr“ drehen und dann  (Reinigen) auf dem Touchscreen-Display berühren.
- 3 „Start“ berühren und dann die Tür des Backofens öffnen.
- 4 Die Backofenroste und Rostschienen herausnehmen und dann die Tür schließen.
- 5 OK berühren.
- 6 Die Backofentür verriegelt sich und bleibt bis zum Abschluss des Reinigungsvorgangs bzw. bis zum Abkühlen auf eine Temperatur unter 290 °C verriegelt.
- 7 „Aus“ berühren, um den Modus zu beenden. Beim Professional-Modell den Schaltknebel auf  drehen.

VERZÖGERTES REINIGEN

Bedienelemente einstellen:

- 1 Den Abzug einschalten. Etwas Rauch und Geruchsbildung ist normal.
- 2 „Schnellstart“ und dann  (Reinigen) berühren. Beim Professional-Modell den Schaltknebel auf „Mehr“ drehen und dann  (Reinigen) auf dem Touchscreen-Display berühren.
- 3  (Verzögertes Reinigen) berühren, die gewünschte Startzeit mit dem Touchscreen-Display einstellen und dann „Start“ berühren.
- 4 Die Backofenroste und Rostschienen herausnehmen und dann die Tür schließen.
- 5 OK berühren.
- 6 Die Backofentür verriegelt sich und bleibt bis zum Abschluss des Reinigungsvorgangs bzw. bis zum Abkühlen auf eine Temperatur unter 290 °C verriegelt.
- 7 „Aus“ berühren, um den Modus zu beenden. Beim Professional-Modell den Schaltknebel auf  drehen.

⚠ VORSICHT

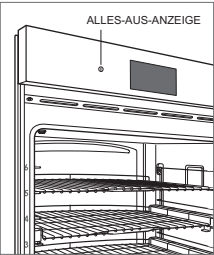
Während der Reinigung können die Außenflächen heißer als normal werden. Kinder sollten vom Gerät ferngehalten werden.

Alles aus

Die Funktion „Alles aus“ schaltet die aktiven Backöfen aus. Zum Ausschalten des Einzel- oder Doppelbackofens ❶ berühren.

Bei Transitional- und Contemporary-Modellen mit schwarzem Glas erscheint die Anzeige nur im Reinigungsmodus.

Die Anzeige erscheint nicht bei Professional-Modellen. Zum Ausschalten des Einzel- oder Doppelbackofens den/ die Schaltknebel auf ❷ drehen.



Alles aus

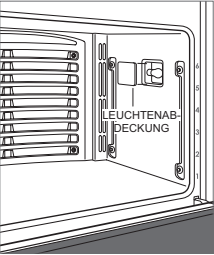
Ofenbeleuchtung

⚠ WARNUNG

Vor dem Auswechseln der Glühlampe sicherstellen, dass die Stromversorgung unterbrochen ist.

Den Backofen vollständig abkühlen lassen und dann die Backofenröste und Rostschienen herausnehmen. Zum Entfernen der Leuchtenabdeckung die untere Kante vorsichtig mit einem flachen Schraubendreher anheben. Die vorhandene Glühlampe entfernen und mit einer 40-Watt-Halogenlampe ersetzen. Siehe Abbildung unten.

Zum Auswechseln der Glühlampe an der Oberseite des Garraums wenden Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum.



Auswechseln der Glühlampe

Pflegeempfehlungen

REINIGUNG	
Edelstahl	Einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwenden und mit einem weichen, fusselfreien Tuch auftragen. Einen natürlichen Glanz erzielen Sie, indem Sie die Oberfläche mit einem feuchten Mikrofasertuch, dann mit einem trockenen Polierleder leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung des Edelstahls arbeiten.
Schwarzglas	Glasreiniger auf ein Tuch sprühen und Glas reinigen.
Backofenröste und Schienen	Entfernen und auf eine ebene Fläche in der Nähe des Spülbeckens legen. Mit heißem Wasser und mildem Reiniger oder Paste aus Natriumbikarbonat und Wasser reinigen. Nicht in Wasser tauchen. Mit einem Handtuch trocknen.
Multifunktionspfanne und -rost	Einen weichen Schwamm oder eine Nylonbürste und heißes Seifenwasser verwenden. Die Pfanne innerhalb von 8 Stunden nach dem Gebrauch reinigen. Bei hartnäckigen Rückständen die Pfanne und den Rost 30 Minuten einweichen, und zum Reinigen einen kratzfreien Topfreiniger verwenden. Die Multifunktionspfanne ist spülmaschinenfest, kann jedoch zu groß für die meisten Spülmaschinen sein. Der vollständig herausziehbare Rost ist nicht spülmaschinenfest. Mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel oder einer Paste aus Natriumbikarbonat und Wasser reinigen. Nicht in Wasser tauchen. Mit einem Handtuch trocknen. Auf der Multifunktionspfanne keine Scheuermittel, scheuernden Topfreiniger oder grobe Stahlwolle verwenden.
Touchscreen-Display	Fingerabdrücke und Verschmutzungen durch Essensreste mit einem Entfettungsspray entfernen. Das Spray vor dem Abwischen des Touchscreen-Displays zuerst auf ein Tuch sprühen. WICHTIGER HINWEIS: Reinigungsmittel nicht direkt auf das Touchscreen-Display sprühen.
Garraum	WICHTIGER HINWEIS: Alle Lebensmittelreste (besonders süße, saure und tomatenbasierte Soßen) entfernen, wenn der Garraum sicher berührt werden kann. Manche Schönheitsfehler sind dauerhafter Art, die jedoch die Funktion des Porzellans nicht beeinträchtigen. 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 Scotch-Brite™ Topfreiniger (rosa oder blau) scheuern. Den gesamten Backofeninnenraum mit Seife und Wasser waschen, um alle Reinigungschemikalien zu entfernen, bevor Sie den Selbstreinigungszyklus 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 abwischen.

Fehlersuche

BETRIEB

Der Ofen funktioniert nicht.

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

Problem bei der Ofentemperatur.

- 1 Wenden Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum.

Touchscreen-Display reagiert nicht.

- 1 Gerät im Sabbat-Modus (auf dem Touchscreen-Display wird  angezeigt); siehe Seite 10.
- 2 Den Schutzschalter 20 Sekunden lang aus- und dann wieder einschalten.

„Sonde kurzgeschlossen“ erscheint auf dem Touchscreen-Display.

- 1 „Aus“ berühren. Sicherstellen, dass der Sondenanschluss ganz in der Buchse sitzt. Die Temperatur für Backofen und Sonde neu einstellen.

Während des Reinigungszyklus wird eine Fehlermeldung angezeigt.

- 1 Wenn sich bei einem Doppelbackofen einer der Backöfen in einem aktiven Reinigungsmodus befindet, kann der andere nicht verwendet werden.

Der Backofen knackt oder knallt während des Vorheizens oder Abkühlens.

- 1 Dies ist bedingt durch die Expansion und Kontraktion des Innenraums bei neuen Backöfen normal.
- 2 Einen Reinigungszyklus ausführen. Wenn dieses Problem weiter anhält, wenden Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum.

SERVICE

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

SERVICE (NUR FÜR AUSTRALIEN)

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

SERVICE (NUR FÜR DAS VEREINIGTE KÖNIGREICH)

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

Wolf Appliance International – Eingeschränkte Garantie

NICHT ZUM GEWERBLICHEN GEBRAUCH

VOLLSTÄNDIGE ZWEI-JAHRES-GARANTIE*

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

INGESCHRÄNKTE FÜNF-JAHRES-GARANTIE

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

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

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



Inhoud

- 4 Veiligheidsmaatregelen
- 5 Kenmerken M-serie ovens
- 5 Ovenbediening
- 11 Onderhoudstips
- 12 Probleemoplossing
- 13 Wolf-garantie

Klantenservice

Het model en serienummer staan op de bijgesloten productregistratiekaart. Beide nummers staan ook 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.

SERVICE-INFORMATIE

Modelnummer

Serienummer

Installatiedatum

Naam gecertificeerde service

Nummer gecertificeerde service

Erkende dealer

Dealernummer

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

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 geaard.
- 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 zelfreiniging inschakelt alle gemorste etensresten, ovenrekken, ovenrekgeleiders en ander keukengerei.

⚠ WAARSCHUWING

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

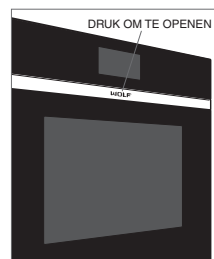
⚠ WAARSCHUWING

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

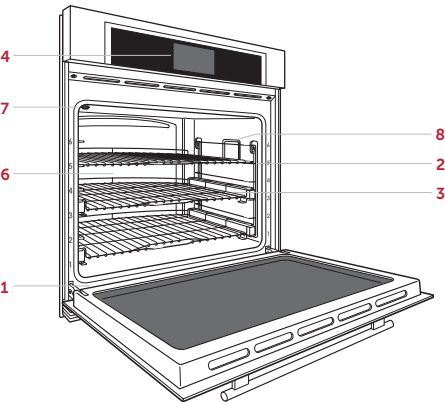
- Gebruik altijd droge pannenlappen bij het afnemen van pannen van dit apparaat. Natte of vochtige pannenlappen kunnen brandwonden van stoom veroorzaken. Gebruik geen handdoek of grote doeken in plaats van een pannenlap.
- Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur. Laat hete lucht of stoom ontsnappen 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 geschikte kleding. Wijde of los hangende kledingstukken zijn ongeschikt om te dragen tijdens het gebruik van dit apparaat.
- Druk bij hedendaagse modellen stevig op het bovenste middelste gedeelte van de deur om deze te openen. Draai de deur naar boven en druk stevig dicht om deze te sluiten. Zie de afbeelding hieronder.



Hedendaags model

Kenmerken M-serie ovens

EIGENSCHAPPEN	
1	Producttypeplaatje (onderste oven voor dubbele ovens)
2	Verstelbaar ovenrek
3	Volledig uitschuifbare ovenrekken
4	Aanraakscherm
5	Bedieningsknoppen (professioneel model)
6	Convectieventilators
7	Ontvanger thermometer
8	Halogeenvverlichting



Enkele oven M-serie (transitieel weergegeven)

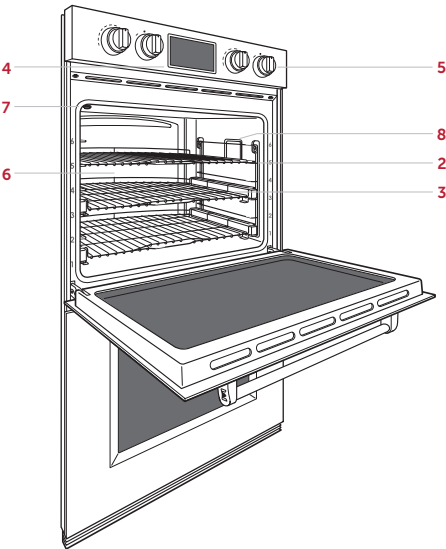
Aan de slag

Wij begrijpen dat u staat te popelen om te koken, maar neem eerst even de tijd om deze gebruiks- en onderhoudsgids te lezen. Of u een 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 M-serie oven van Wolf.

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

⚠ 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.



Dubbele oven M-serie (professional weergegeven)

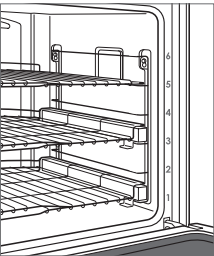
Ovenrekken

STAND VAN OVENREK

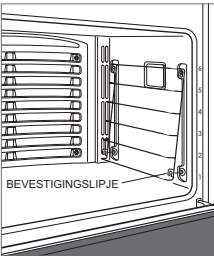
De ovenrekken kunnen in een van de zes standen worden geplaatst die op het label aan de voorkant van de oven worden afgebeeld. Zie de afbeelding hieronder.

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 bovenste schroeven, draai ze naar binnen en schuif ze naar beneden totdat ze volledig zitten. Zie de afbeelding hieronder.



Stand van ovenrek

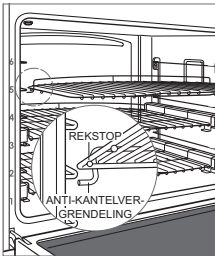


Ovenrekgeleider

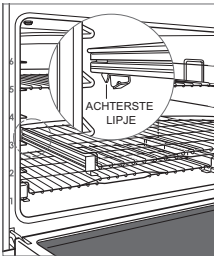
OVENREKKEN

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 volledig naar de achterkant van de oven. Zie de afbeelding hieronder.

Voor het plaatsen van een volledig uitschuifbaar 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.



Vergrendeling tegen kantelen van ovenrek



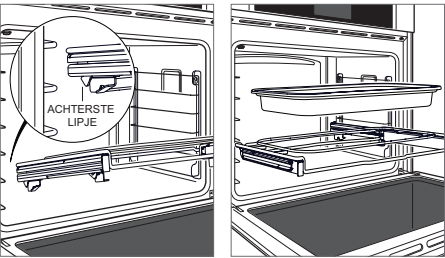
Volledig uitschuifbaar rek

Ovenrekken

MULTIFUNCTIONEEL REK

Voor het plaatsen van het multifunctionele 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. Plaats de multifunctionele pan op het volledig uitschuifbare rek. Zie de afbeelding hieronder.

Gebruik rekpositie 3 of 4 in convectie- of convectie-grillstand voor het grillen van vlees of groenten. Gebruik rekpositie 5 of 6 voor het braden van vlees of groenten.



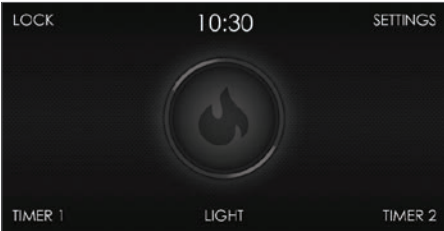
Installeer multifunctioneel rek Plaats multifunctionele pan

Aanraakscherm

Het aanraakscherm maakt voor de selectie van kookstanden en andere functies gebruik van aanraaktechnologie. Zie de afbeeldingen hieronder. Voor professionele modellen worden kookstanden en temperaturen via bedieningsknoppen gekozen.



Beginscherm — enkel transitioneel en hedendaags worden weergegeven



Beginscherm — enkel professional wordt weergegeven

KOOKOPTIES

- SNEL VAN START

Tik om te beginnen met koken, en selecteer dan uit de opties op het aanraakscherm. Bij het professionele model draait u de knop op de gewenste stand.
- GOURMET

Tik hierop om te beginnen met gourmet-maaltijdbereidingen en selecteer dan uit de opties op het aanraakscherm. Bij het professionele model draait u de op Gourmet.

Uitgebreide opties

Tik op  (Instellingen) voor uitgebreide opties. Tik of gebruik de schuifbalk om de gewenste optie te selecteren. Tik op Info voor meer informatie.

OPTIES	
Tijd	Selecteer 12-uurs of 24-uurs.
Sabbat	Schakel Sabbat in of uit.
Klok	Selecteer digitaal, analoog, leeg of logo.
Stand-by	Zet stand-by aan of uit.
Taal	Selecteer: Engels, Spaans, Frans, Italiaans, Duits, Nederlands of Chinees.
Eenheden	°F/imperiaal of °C/metrisch.
Showroom	Alleen voor gebruik in de showroom.
Info	Voor handige tips en productinformatie.
Over	Alleen voor onderhoud.
Temp offset	Alleen voor onderhoud.
Kalibreren	Voor het kalibreren van de weergave.
Geluid	Dempen, 1-5 en hoog, gemiddeld, laag.
Helderheid	Aanpassen van de schermhelderheid: 0-100%.

Bediening van de oven

VÓÓR GEBRUIK

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

- 1 Reinig de oven grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel schoon en maak droog met een zachte doek.
- 2 Zet de ventilatie aan. Enige vrijkomende rook en geur is normaal.
- 3 Tik op  (convectiebakken) of draai de knop naar convectiebakken en zet de temperatuur gedurende één uur op 260°C.
- 4 Tik op Uit (draai de knop op  voor professioneel model) en laat de oven afkoelen met de deur gesloten.

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, verwarmen, en sommige standen van Gourmet. Na het voorverwarmen geeft een belgeluid aan dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

KLOK

De klok is tijdens alle kookmodi zichtbaar op het aanraakscherm. 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.

De klok wordt automatisch ingesteld als het apparaat is verbonden met wifi.

Instellen van tijd:

- 1 Tik op  (Instellingen), en selecteer Tijd.
- 2 Tik op 12-uurs of 24-uurs.
- 3 Kies met de schuifbalken het juiste dagdeel: AM of PM, en tik op Instellen. Een belgeluid geeft aan dat de klok is ingesteld.

De tijd kan ook worden ingesteld via de tijdweergave op het beginscherm.

TIMER

Elke timer kan voor een maximum van 11 uur en 59 minuten worden ingesteld. Zodra een tijd is ingesteld, verschijnt de aflopende tijd op het aanraakscherm. De timer loopt onafhankelijk van de oven. De instelling van de timer is niet van invloed op de kookduur of de eindtijd.

Timer instellen:

- 1 Tik op  (Timer 1) of op  (Timer 2).
- 2 Stel de duur in met de schuifbalken en tik op Instellen. Een belgeluid geeft aan dat de timer is ingesteld.
- 3 Tik op de afteltijd op het display en gebruik de schuifbalken om de duur van de timer in te stellen.
- 4 Tik op de aflopende tijd op het display om te annuleren en tik op .
- 5 De timer laat één minuut voor het einde een belgeluid horen. De timer belt en knippert wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
- 6 Tik op de knipperende tijd om te wissen.

Kookstanden

De oven kent tien kookstanden: bakken, grillen, braden, convectiebakken, hetelucht, gourmet, rijzen, steen, dehydrateren en verwarmen. Voor steen en drogen zijn accessoires nodig. Raadpleeg de tabel met kookstanden op pagina 8.

INSTELLEN BEDIENINGSELEMENTEN

- 1 Tik op Snelstart. De oven is standaard ingesteld op BAKKEN. Tik of gebruik de schuifbalk om de gewenste kookstanden te selecteren. Bij het professionele model draait u de knop op de gewenste kookstand.
- 2 Tik op de temperatuur (Start voor professionele modellen) om de vooraf ingestelde temperatuur te selecteren. Om de temperatuur te wijzigen, tik of gebruik de schuifregelaar om de gewenste temperatuur te selecteren en druk op de temperatuur of wacht 5 seconden om de temperatuur te wijzigen. Het apparaat wordt automatisch ingeschakeld als de temperatuur niet wordt aangeraakt. Bij het professionele model draait u de knop om de temperatuur aan te passen.
- 3 Tik op Uit om de modus te beëindigen. Bij het professionele model draai de knop naar .

Kookstanden

GOURMET

Gourmet biedt verschillende snelle en handige maaltijdbereidingen. Gourmet bevat ook aanbevelingen voor ideale rekposities en tips die vertrouwen geven bij het koken. Raadpleeg de instructies op het aanraakscherm om te bepalen of voorverwarmen nodig is.

Kies uit zes categorieën: vlees, vis, gebakken gerechten, pizza, groenten, en éénpansmaaltijden. Elke categorie kan worden verfijnd voor de meest effectieve kookstand en rekpositie zodat u een meesterwerk kunt bereiden. Raadpleeg de Gourmetgids hieronder.

HANDLEIDING VOOR GOURMET

VLEES	Rundvlees	biefstuk, varkenshaas, gegrild vlees, kotelet, gehaktbrood, braden
	Gevogelte	hele vogel, verse stukken, hele borst
	Varkensvlees	spare ribs, ossenhaas, gegrild vlees, biefstuk, karbonade, hele ham
	Lamsvlees	lamsbout, gegrild, spare ribs
VIS	Steak	
	Filet	
	Gepaneerd	
BAKSELS	Koekjes	
	Taart	bakplaat, tulband, angel, pound, cupcakes
	Pastei	enkele korst, dubbele korst
	Brood	muffins, gistbrood, puntjes, koekjes
PIZZA	Vers	
	Vorgebakken	
	Calzone	
GROENTEN	Gegrild	
	Zoete aardappel	
	Gebakken aardappel	
ÉÉNPAANSMAALTIJDEN	Casserole	
	Lasagne	
	Quiche	

Kookstanden

STAND		VOORINSTELLING	FORNUIS	THERMOMETER	GEBRUIK
BAKKEN		175° C	95-290° C	•	Geschikt voor koken op een enkel rek, vooral gebakken gerechten. Gebruik voor standaard recepten.
CONVECTIE		165° C	95-290° C	•	Dankzij de uniforme luchtbeweging kan er op verschillende rekken worden gekookt met een gelijkmatige bruining.
GRILLEN		175° C	95-290° C	•	Geschikt voor het braden van minder zacht vlees zoals halslap en stoofvlees dat moet worden afgedekt.
CONVECTIEGRILLEN		165° C	95-290° C	•	Bruint de buitenkant en houdt het vlees sappig. Ideaal voor het braden van zacht rundvlees, lamsvlees, varkensvlees en gevogelte.
BRADEN		Hoog Med Laag	290°C 230°C 175°C		Geschikt voor het braden van vlees, vis en gevogelte tot 25 mm dikte. Braad altijd met gesloten ovendeur.
RIJZEN		30° C	30-45° C		Geschikt voor het laten rijzen van brooddeeg.
WARMHOUDEN		80° C	60-95° C	•	Voor het bewaren van voedsel op serveertemperatuur.
GOURMET		—	—	•	Gourmet biedt een snelle en handige manier om maaltijden te bereiden met aanbevelingen voor kookstanden en rekpositie. Raadpleeg de Gourmetgids. De voorinstelde temperatuur en het bereik zijn afhankelijk van het voedsel en de gewenste gaarheid.
STEEN		230° C	95-290° C	•	Bakken op een keramische steen. Geschikt voor pizza en brood. Steenaccessoire vereist.
DEHYDRATEREN		60° C	45-75° C		Voor het drogen van fruit, groenten, kruiden en vleesreepjes. Extra rekken benodigd.
ECO		190°C	95-285°C		Energiebesparende stand voor het grillen van dunne stukken vlees of kwetsbare vis. Voorverwarmen niet nodig.

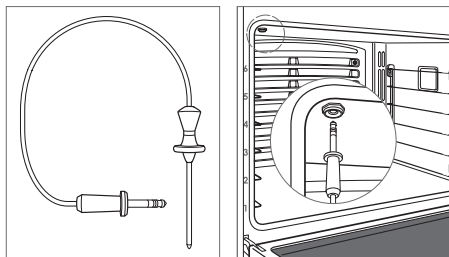
OPMERKING: De thermometer kan bij alle kookstanden worden gebruikt, behalve bij braden, rijzen en dehydreren.

Thermometer

Gebruik alleen de thermometer die met dit apparaat wordt geleverd. Zie de afbeelding hieronder. Met de thermometer kan de interne temperatuur van het voedsel tijdens de bereiding worden gemeten. Dit kan worden gebruikt bij alle kookstanden behalve braden, rijzen en dehydrateren.

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Verwarm de oven voor tot de gewenste temperatuur in de gewenste stand (bakken of steen voor brood).
- 2 Plaats de thermometer in het dikste gedeelte van het voedsel. Bij het maken van brood bakt u ongeveer 10 minuten voordat u de thermometer insteekt.
- 3 Na het voorverwarmen steekt u de thermometer in de ontvanger. Zie de afbeelding hieronder. Sluit de ovendeur.
- 4 Tik op  (thermometer).
- 5 Tik op Instellen om de vooraf ingestelde temperatuur te selecteren. Selecteer de gewenste temperatuur met de schuifregelaar en druk op Instellen om de temperatuur te wijzigen.
- 6 Een geluidssignaal geeft aan dat de interne temperatuur het instelpunt van de sonde heeft bereikt. Verwijder de thermometer en breng vervolgens opnieuw in om de interne temperatuur te controleren.



Thermometer

Ontvanger thermometer

⚠ VOORZICHTIG

Trek recht naar beneden als u de thermometer uit de houder verwijdt. Door de thermometer te buigen of er onder een hoek aan te trekken kunnen de thermometer en de oven worden beschadigd. Plaats rekken of accessoires niet in rekpositie zes bij gebruik van de thermometer, want dit hindert bij het verwijderen van de thermometer.

⚠ VOORZICHTIG

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

Automatisch programma

GETIMED KOKEN

Bij getimed koken wordt de oven automatisch op een opgegeven tijdstip uitgeschakeld. De oven begint meteen te verwarmen en schakelt uit op de gewenste eindtijd. Als voorverwarmen nodig is, moet rekening worden gehouden met de voorverwarmingstijd bij het bepalen van de kookduur. De klok moet op de juiste tijd worden ingesteld om goed te functioneren. Geschikt voor elke kookstand behalve braden, gourmet en steen. Tijdens getimed koken kan de thermometer niet worden gebruikt.

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Tik op Snelstart en selecteer de gewenste kookstand en temperatuur. Bij het professionele model draait u de knoppen op de gewenste stand en temperatuur.
- 2 Tik op  (Getimed koken) en selecteer de gewenste kooktijd.
- 3 Tik op Start om te beginnen.
- 4 Tik op het aanraakscherm op de knipperende kook-/stoptijd om te annuleren.
- 5 De oven wordt na afloop van de kooktijd automatisch uitgeschakeld.
- 6 Tik op Uit om te wissen.

UITGESTELDE START

Bij Uitgestelde start wordt de oven automatisch aan- en uitgeschakeld op een opgegeven tijdstip. De oven blijft tot aan de ingestelde starttijd uitgeschakeld en schakelt op de ingestelde uitschakeltijd weer uit. Als voorverwarmen nodig is, moet rekening worden gehouden met de voorverwarmingstijd bij het bepalen van de kookduur. De klok moet op de juiste tijd worden ingesteld om goed te functioneren. Geschikt voor elke kookstand behalve braden, gourmet en steen. Tijdens Uitgestelde start kan de thermometer niet worden gebruikt.

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Tik op Snelstart en selecteer de gewenste kookstand en temperatuur. Bij het professionele model draait u de knoppen op de gewenste stand en temperatuur.
- 2 Tik op  (Getimed koken) en selecteer de gewenste kooktijd.
- 3 Stel de gewenste stoptijd in op het aanraakscherm en tik op Start.
- 4 Tik op het aanraakscherm op de knipperende kook-/stoptijd om te annuleren.
- 5 De oven wordt na afloop van de kooktijd automatisch uitgeschakeld.
- 6 Tik op Uit om te wissen.

Sabbat

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

Bakken, grillen, rijzen en verwarmen kunnen in sabbatstand worden gebruikt.

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Schakel de ovenverlichting aan of uit.
- 2 Tik op  (Instellingen), en selecteer Sabbatonderhoud.
- 3 Tik op Aan en dan op Start.
- 4 Selecteer de kookstand en temperatuur en tik op Start.
- 5 Na tien seconden gaat het apparaat over op sabbat.
- 6 Selecteer de gewenste temperatuur op het aanraakscherm en tik op Start om de oventemperatuur tijdens sabbatmodus te wijzigen. De temperatuur verandert willekeurig nadat de nieuwe temperatuur is geselecteerd.
- 7 Tik op Uit om de modus te beëindigen. Het sabbatpictogram verdwijnt na tien seconden.

Reinigen

Tijdens het reinigen wordt de oven verwarmd tot een extreem hoge temperatuur om voedselresten uit te branden. De ovenlichten worden uitgeschakeld. Reinigen duurt ongeveer vier uur.

Porselein wordt gemaakt van natuurlijke producten en kan dus afbrokkelen of er kunnen fijne lijnen en barsten ontstaan vanwege het uitzetten en inkrimpen dat optreedt door de schommelingen in de oventemperatuur (in het bijzonder wanneer de zelfreinigende functies wordt gebruikt). Dit kan leiden tot cosmetische onvolmaakheden, zoals een wazig, dof of gekrast uiterlijk. Cosmetische onvolmaakheden kunnen duidelijker zichtbaar zijn in een gekleurde ovenruimte.

BELANGRIJK: Bij dubbele ovens kan de andere oven tijdens Reinigen niet worden gebruikt.

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Zet de ventilatie aan. Enige vrijkomende rook en geur is normaal.
- 2 Tik op Snelstart en tik op  (Reinigen). Bij het professionele model draait u de knop naar Meer en tik op  op het aanraakscherm.
- 3 Tik op Start en open de ovendeur.
- 4 Verwijder de ovenrekken en rekgeleiders en sluit de deur.
- 5 Tik op OK.
- 6 De ovendeur wordt vergrendeld en blijft vergrendeld tot het reinigen is voltooid en de oventemperatuur is afgekoeld tot onder 290°C.
- 7 Tik op Uit om te wissen. Bij het professionele model draai de knop naar .

UITGESTELD REINIGEN

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Zet de ventilatie aan. Enige vrijkomende rook en geur is normaal.
- 2 Tik op Snelstart en tik op  (Reinigen). Bij het professionele model draait u de knop naar Meer en tik op  op het aanraakscherm.
- 3 Tik op  (Uitgesteld reinigen), selecteer de gewenste starttijd met het aanraakscherm en tik op Start.
- 4 Verwijder de ovenrekken en rekgeleiders en sluit de deur.
- 5 Tik op OK.
- 6 De ovendeur wordt vergrendeld en blijft vergrendeld tot het reinigen is voltooid en de oventemperatuur is afgekoeld tot onder 290°C.
- 7 Tik op Uit om te wissen. Bij het professionele model draai de knop naar .

⚠ VOORZICHTIG

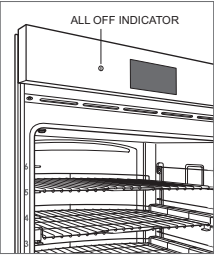
Tijdens het reinigen kunnen de oppervlakken aan de buitenkant warmer worden dan gebruikelijk. Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

Alles Uit

Via Alles Uit worden alle actieve ovens uitgeschakeld. Tik op ❶ om de oven(s) uit te schakelen.

Bij transitionele en hedendaagse Black Glass-modellen verschijnt de indicator alleen tijdens Reinigen.

De indicator verschijnt niet op professionele modellen. Draai de knop(pen) naar ❶ om de oven(s) uit te schakelen.



Alles Uit

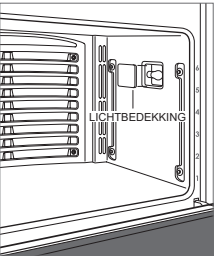
Ovenlicht

⚠ WAARSCHUWING

Controleer of de stroomvoeding van de elektrokast is uitgeschakeld voordat u een 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 40 watt. Zie de afbeelding hieronder.

Neem contact op met een door de Wolf-fabriek erkende onderhoudsdienst als u de lamp aan de bovenzijde van de ovenruimte wilt vervangen.



Vervangen van lampen

Aanbevelingen voor onderhoud

REINIGEN	
Roestvrij staal	Gebruik een niet-schurend roestvrijstalen reinigingsmiddel en breng dit aan met een zachte, pluïsvrije 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 glasreiniger op een doek om schoon te maken.
Ovenrekken en -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. Wrijf handdoekdroog.
Multifunctionele pan en rek	Gebruik een zachte spons of nylon borstel en heet zeepsop. Reinig de pan binnen 8 uur na gebruik. Voor vastgekoekte bodems kunt u de pan laten weken en 30 minuten laten grillen. Gebruik dan niet-schurende spons om te reinigen. De multifunctionele pan is vaatwasmachinebestendig, maar kan voor veel vaatwassers te groot zijn. Het volledig uitschuifbare rek is niet vaatwasmachinebestendig. Reinig met warm water en een mild schoonmaakmiddel of een papje van bicarbonaat en water. Het apparaat niet in water onderdompelen. Wrijf handdoekdroog. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of staalwolponsjes voor de multifunctionele pan.
Aanraakscherm	Sproei met ontvettingsmiddel om vingerafdrukken en voedselresten te verwijderen. Sproei op een doek voordat u het aanraakscherm reinigt. BELANGRIJK: Sproei geen reinigingsmiddel rechtstreeks op het aanraakscherm.
Binnenkant oven	BELANGRIJK: Verwijder alle gemorste voedselresten (vooral suikerhoudende en zure resten en resten van tomatensaus) wanneer de binnenkant van de oven veilig is om aan te raken. Sommige vlekken zijn permanent, maar hebben geen invloed op de functie van het porselein. Verwijder vóór gebruik van de reinigingsfunctie 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-kraasspons van Scotch-Brite™ (roze of blauw). Maak de gehele ovenruimte schoon met water en zeep om alle chemische reinigingsmiddelen te verwijderen voordat u de reinigingscyclus inschakelt. Als voedselresten niet uit de ovenruimte zijn verwijderd, kan het porselein beschadigd raken. Laat de oven na afloop van de reinigingscyclus volledig afkoelen en veeg af met een vochtige doek.

Probleemoplossing

BEDIENING

Oven werkt niet.

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

Probleem met de oventemperatuur.

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

Het aanraakscherm reageert niet.

- 1 Apparaat is in sabbatstand (☾) wordt op het aanraakscherm weergegeven, zie pagina 10.
- 2 Schakel de stroomonderbreker 20 seconden lang uit en dan weer in.

Op het aanraakscherm wordt "Sonde kortgesloten" weergegeven.

- 1 Tik op Uit. Controleer of de sondestekker goed in de houder zit. Reset de oventemperatuur en sondetemperatuur.

Foutbericht wordt weergegeven tijdens reinigingscyclus.

- 1 Bij dubbele ovens: wanneer een oven zich in een actieve reinigingscyclus bevindt kan de andere oven niet worden gebruikt.

Oven 'knettert' of 'knalt' tijdens voorverwarmen of afkoelen.

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

ONDERHOUD

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

ONDERHOUD (ALLEEN VOOR AUSTRALIË)

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

ONDERHOUD (ALLEEN VOOR HET VERENIGD KONINKRIJK)

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

Beperkte internationale garantie op Wolf Appliance

VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

VOLLEDIGE GARANTIE VAN TWEE JAAR*

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

BEPERKTE GARANTIE VAN VIJF JAAR

Gedurende vijf jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke installatie zal Wolf Appliance de volgende onderdelen repareren of vervangen die defect blijken te zijn qua materiaal of vervaardiging: roestvrij stalen briketladen, gaskleppen, druippannen, elektrische verwarmingselementen en elektrische verwarmingselementen. Als de eigenaar gebruik maakt van gecertificeerde diensten van de Wolf fabriek, worden deze onderdelen door de dienstverlener gerepareerd of vervangen, en betaalt de eigenaar voor alle andere kosten, waaronder die van arbeid. Als de eigenaar geen gebruik maakt van gecertificeerde diensten, moet de eigenaar contact opnemen met Wolf Appliance, Inc. (zie de gegevens hieronder) voor het ontvangen van gerepareerde of vervangende onderdelen. Wolf Appliance vergoedt geen onderdelen die zijn gekocht via een niet-gecertificeerde dienst of uit andere bronnen.

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

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



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

目录

4

安全注意事项

5

M系列烤箱特点

5

烤箱操作

11

保养建议

12

故障排除

13

Wolf质保

客户服务

型号和序列号打印在随附的产品注册卡上。这两个编号同样列于产品铭牌上。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。

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

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。

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

- 在使用本设备之前，请仔细阅读本指南，以降低出现火灾、触电或受伤的风险。
- 本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。

⚠ 注意

使用自清洁之前，应清除多余的溢出物，并取下烤箱架、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期间会变热。应注意避免接触发热元件。**8岁**以下儿童应远离本设备，除非有专人看管。

⚠ 警告

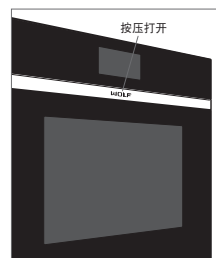
如果已获得有关安全地使用本电器的监督或指导并了解相关危险，则本设备可供**8岁**及以上的儿童以及身体、感觉或心理能力降低或缺乏经验和知识的人员使用。儿童不得玩耍本产品。儿童不得在没有监督的情况下进行清洁和用户维护。

重要说明

一般安全注意事项

- 从本产品上取下平底锅时，务必使用干燥的锅垫。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。
- 切勿使用本产品来保温或加热房间。
- 切勿尝试用水去扑灭油脂引起的火情。用厚物闷住火焰或者使用干粉或泡沫式灭火器。

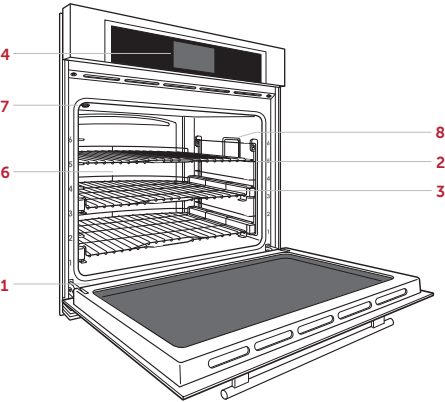
- 请勿加热未开封的食品容器，如婴儿食品瓶和罐。压力积聚可能导致容器爆裂并造成伤害。
- 请勿在本产品或任何其他产品附近储存或使用汽油或其他易燃蒸汽和液体。
- 切勿将儿童感兴趣的物品存放在本产品的上方或后方，因为他们可能会爬上电器去拿物品，从而导致人身伤害。
- 请勿清洁烤箱垫片；摩擦或移动垫片可能影响门密封。
- 穿戴合适的服装。在使用本产品时，切勿穿戴宽松或悬挂的服装。
- 对于最新型号，紧紧按下门的中上部打开箱门。要关闭，请向上旋转门，然后用力按压关闭箱门。请参见下图。



最新型号

M系列烤箱特点

特点	
1	产品铭牌（双烤箱的下烤箱）
2	可调式烤箱架
3	全伸缩式烤箱架
4	触控屏
5	控制旋钮（专业型）
6	对流风扇
7	温度探头插座
8	卤素灯



M系列单烤箱（所示为过渡型）

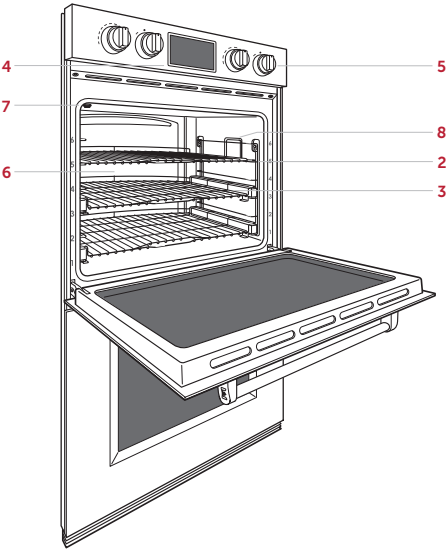
准备开始

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

为确保获得最佳效果，请回顾第8页中的烹饪模式和特殊功能。

▲注意

不要将炊具放在烤箱底部，或使用铝箔或其他材料填塞烤箱底部或侧壁。未遵守此通告将损坏瓷质内里，并导致您的保修失效。



M系列双烤箱（所示为专业型）

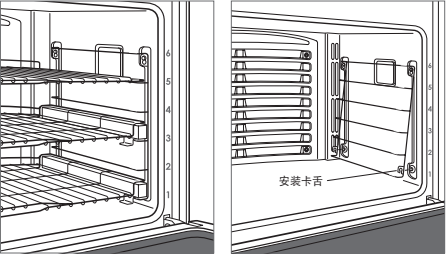
烤箱架

烤箱架位置

烤箱架可放置在标记于烤箱正面的六个位置之一。请参见下图。

烤箱架导轨

要将烤架导轨插入烤箱，请找到烤箱侧壁上的安装螺钉。将烤架导轨的安装卡舌放置在顶部螺钉上，向内转动并向下滑动，直至完全就位。请参见下图。



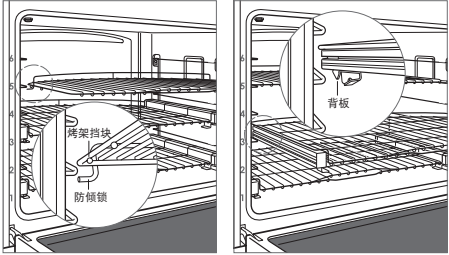
烤箱架位置

烤箱架导轨

烤箱架

要将标准烤架插入烤箱，请将烤架防倾斜锁定装置放置在侧面烤架导轨下方。向后滑动并抬起烤架以移开烤架挡块。继续向后滑动烤架，直到完全进入烤箱。请参见下图。

要插入全伸缩式烤架，请将两个后卡舌放置在烤架导轨上（上下各有一个卡舌）。请参见下图。稍微倾斜烤架并向后滑动，直到前烤架槽口与前烤架导轨啮合。



烤箱架防倾斜装置

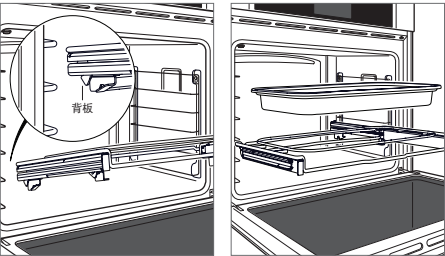
全伸缩式烤架

烤箱架

多功能烤架

要插入多功能烤架，请将两个后卡舌放在烤架导轨上（上下各一个卡舌）。请参见下图。稍微倾斜烤架并向后滑动，直到前烤架槽口与前烤架导轨啮合。将多功能烤盘放在完全伸出的烤架上。请参见下图。

如果烤肉或烤蔬菜，请在对流或对流烘烤模式下使用烤架位置3或4进行烘烤。如果烤猪肉或蔬菜，请使用烤架位置5或6。



安装多功能烤架

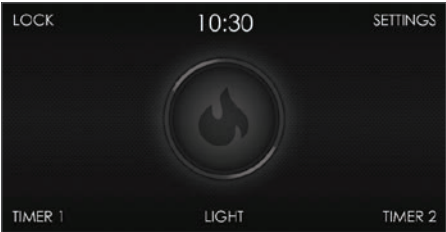
放置多功能烤盘

触控屏

触控屏使用触摸技术，可选择烹饪模式和其他功能。请参见下图。对于专业型号，使用控制旋钮选择烹饪模式和温度。



主屏幕—所示为单烤箱过渡型和最新型号



主屏幕—所示为单烤箱专业型

烹饪选项

QUICK START (快速启动)	触摸以开始烹饪，然后从触摸屏上的选项中进行选择。对于专业型号，将旋钮旋转到所需模式。
GOURMET (美食家)	触摸以启动美食家餐前准备，然后从触摸屏上的选项中进行选择。对于专业型号，将旋钮旋转到Gourmet（美食家）。

扩展选项

触摸⚙️（设置），访问扩展选项。触摸或使用滑动条选择所需选项。如果需要更多信息，请触摸INFO（信息）。

选项	
定时	选择12小时或24小时。
安息日	打开或关闭Sabbath（安息日）。
时钟	选择数字、模拟、空白或徽标。
待机	打开或关闭待机。
语言	选择：英语、西班牙语、法语、意大利语、德语、荷兰语或汉语。
设备	°F/英制或°C/公制。
展厅	仅供展厅使用。
信息	访问有用的提示和产品信息。
关于	仅供维修使用。
温度偏移	仅供维修使用。
校准	调整显示屏校准。
声音	静音，1-5和高、中、低。
亮度	调整显示屏亮度：0-100%。

烤箱操作

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 打开通风功能。有些烟雾和异味是正常的。
- 3 触摸 （对流烘烤）或将旋钮旋转到 Convection Roast（对流烘烤），将温度调节为260°C并持续一小时。
- 4 触摸OFF（将专业型旋钮旋转到 ），并允许烤箱在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。预热应该用于除“烤肉”、“保温”和“美食家”中的一些模式外的所有烹饪模式。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，触控屏上都将显示时钟。如果使用定时烹饪功能，设置正确的时钟时间至关重要。务必在断电后重置时钟。

如果设备连接到Wi-Fi，时钟会自动设置。

设置时钟：

- 1 触摸 （设置），然后选择Time（时间）。
- 2 触摸12 Hour（12小时）或24 Hour（24小时）模式。
- 3 使用滑动条设置当日时间，选择AM（上午）或PM（下午），然后触摸Set（设置）。一声提示声指示已设定时钟。

也可以通过触摸主屏幕上的时间显示来调整时间。

定时器

每个定时器最大可设置为11小时59分钟。设定时间后，触控屏上显示倒计时。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。

设置定时器：

- 1 触摸 （定时器1）或 （定时器2）。
- 2 使用滑动条设置持续时间，然后触摸Set（设置）。一声提示声指示已设定定时器。
- 3 要编辑定时器，请触摸显示屏上的倒计时时间，然后使用滑动条设置持续时间。
- 4 要取消定时器，请触摸显示屏上的倒计时时间，然后触摸 。
- 5 剩余一分钟时，定时器会鸣响。烹饪完成时，定时器会鸣响并闪烁。
- 6 触摸闪烁的时间以清除。

烹饪模式

烤箱设有十种烹饪模式—烘焙、烘烤、烧烤、对流烘烤、对流、美食家、发酵、石板、脱水和保温。石板和脱水需使用配件。请参见第8页中的“烹饪模式”图表。

设置控制

- 1 触摸Quick Start（快速启动）。烤箱默认为BAKE（烘焙）模式。触摸或使用滑动条选择所需烹饪模式。对于专业型号，将旋钮旋转到所需烹饪模式。
- 2 触摸温度（专业型，请触摸 Start（启动））选择预设温度。要更改温度，请触摸或使用滑动条选择所需的温度，然后触摸温度或等待5秒。如果未触摸温度，设备会自动开启。对于专业型号，请旋转旋钮以调节温度。
- 3 触摸Off（关闭）以结束模式。对于专业型号，请将旋钮旋转到 。

烹饪模式

GOURMET（美食家）

Gourmet（美食家）提供多种快捷方便的餐前准备。美食家还提供了理想的烤架位置和技巧的建议，以确保烹饪的信心。请参阅触摸屏上的说明以确定是否需要预热。

从六个类别中选择—肉类、鱼类、烘焙食品、比萨饼、蔬菜和一道菜饭。为确保最有效的烹饪模式和烤架位置，可以细化每个类别，从而制作出烹饪杰作。请参阅“美食家”指南。

美食家指南

肉类	牛肉	牛排、里脊、烤肉、排骨、烘肉卷、慢烹饪
	家禽肉	整鸡、鲜鸡块、鸡胸肉
	猪肉	肋骨、里脊、烤肉、肉块、猪排、整火腿
	羊肉	羊腿、烤肉、肋排
鱼类	鱼排	
	鱼片	
	烤面包	
烘焙食品	饼干	
	蛋糕	大块、带槽、天使、磅、纸杯蛋糕
	派	一层脆皮、两层脆皮
	面包	快速面包、酵母面包、酵母卷、饼干
披萨	新鲜	
	预焙	
	比萨饺	
蔬菜	烘烤	
	红薯	
	烤土豆	
一盘膳食	砂锅	
	烤宽面条	
	乳蛋饼	

烹饪模式

MODE（模式）		预设	范围	探头	用途
烘焙		175°C	95-290°C	●	最适合单烤架烹饪，主要用于烘焙食品。使用标准食谱。
CONVECTION（对流）		165°C	95-290°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。
ROAST（烘烤）		175°C	95-290°C	●	最适合于烘烤少量嫩肉，如肩部厚肉块和应盖盖的炖肉。
对流烘烤		165°C	95-290°C	●	慢慢将表面烤成褐色并浇上一层果汁。最适合于烧烤嫩的牛肉、羊肉、猪肉和家禽肉。
烧烤		高中低	290°C 230°C 175°C		最适合于肉类、鱼类和家禽，肉块最厚可达1"。始终在烤箱门关闭的情况下进行烧烤。
发酵		30°C	30-45°C		非常适合于发酵或膨胀面包面团。
WARM（保温）		80°C	60-95°C	●	旨在保持食物的最佳食用温度。
GOURMET（美食家）		—	—	●	借助于烹饪模式和烤架位置的建议，美食家可提供快捷方便的餐前准备。请参阅“美食家指南”。预设温度和范围取决于食物和所需的成熟度。
石板		230°C	95-290°C	●	在陶瓷石板上烘烤。适合于披萨和面包。需要石板配件。
脱水		60°C	45-75°C		干燥各种水果、蔬菜、香草和肉条。需要配件烤架。
ECO（经济模式）		190°C	95-285°C		节能模式，设计用于烘烤薄片和易碎的鱼。无需预热。

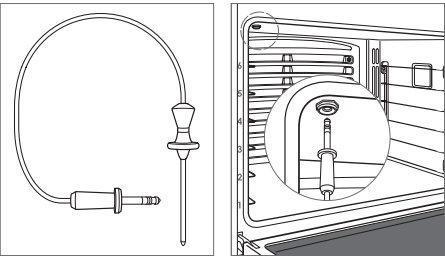
注：温度探头可用于除烧烤、发酵和脱水之外的所有烹饪模式。

温度探头

仅可使用本设备随附的温度探头。请参见下图。温度探头测量烹饪时食物的内部温度。探头可用于除“烧烤”、“发酵”和“脱水”之外的所有烹饪模式。

设置控制：

- 1 以所需模式将烤箱预热至所需的烤箱温度（面包烘烤或石板模式）。
- 2 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。
- 3 预热完成后，将探头插入探头插座。请参见下图。关闭烤箱门。
- 4 触摸 （探头）。
- 5 触摸Set（设置），选择预设温度。要更改温度，请使用滑动条选择所需的温度，然后触摸Set（设置）。
- 6 设备发出提示音表示内部温度已达到探头设定点。拔出并重新插入探头以验证内部温度。



温度探头

探头插座

▲▲注意

从插座中取出探头时，请竖直向下拉。在拆卸过程中以一定角度弯曲或拉动探头可能会损坏探头和烤箱。使用探头时，请勿将烤架或附件放置在烤架位置六，因为这会妨碍探头的拆卸。

▲▲注意

探头和探头插座会很烫。请小心取放。

自动程序

定时烹饪

定时烹饪在指定时间自动关闭烤箱。烤箱将立即开始加热，并在预定的停止时间关闭。如果需要预热，则在确定烹饪持续时间时必须考虑预热时间。必须设置准确的时钟时间，以便正常运行。可用于除烧烤、美食家和石块之外的所有烹饪模式。不能在定时烹饪期间使用温度探头。

设置控制：

- 1 触摸Quick Start（快速启动），然后选择所需的烹饪模式和温度。对于专业型号，将旋钮旋转到所需模式和温度。
- 2 触摸 （定时烹饪），然后选择所需的烹饪持续时间。
- 3 触摸Start（启动）以启动。
- 4 要取消操作，请触摸触摸屏上的持续/停止时间。
- 5 烹饪到时后，烤箱自动关闭。
- 6 触摸Off（关闭）以清除。

延迟启动

延迟启动在指定时间自动打开和关闭烤箱。烤箱在预定的启动时间之前保持空闲状态，并在预定的停止时间关闭。如果需要预热，则在确定烹饪持续时间时必须考虑预热时间。必须设置准确的时钟时间，以便正常运行。可用于除烧烤、美食家和石块之外的所有烹饪模式。不能在延迟启动期间使用温度探头。

设置控制：

- 1 触摸Quick Start（快速启动），然后选择所需的烹饪模式和温度。对于专业型号，将旋钮旋转到所需模式和温度。
- 2 触摸 （定时烹饪），然后选择所需的烹饪持续时间。
- 3 使用触摸屏选择所需的停止时间，然后触摸Start（启动）。
- 4 要取消操作，请触摸触摸屏上的持续/停止时间。
- 5 烹饪到时后，烤箱自动关闭。
- 6 触摸Off（关闭）以清除。

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。

在安息日可以使用烘焙、烘烤、发酵和保温模式。

设置控制：

- 1 打开或关闭烤箱灯。
- 2 触摸（设置），然后选择Sabbath Mode（安息日模式）。
- 3 触摸On（打开），然后触摸Start（启动）。
- 4 选择烹饪模式和温度，然后触摸Start（启动）。
- 5 十秒后，设备将进入安息日模式。
- 6 要在安息日模式下更改烤箱温度，请使用触摸屏选择所需的温度，然后触摸Start（启动）。选择新的温度后，温度会随机改变。
- 7 触摸Off（关闭）以结束模式。安息日图标将在十秒后消失。

清洁

在清洁期间，烤箱被加热到极高温度以烧除食物污垢。停用烤箱灯。清洁大约持续四个小时。

瓷器是由天然产品制成的，所以会因为随炉温波动而发生的膨胀和收缩（特别是在使用自清洁功能时）而形成切屑或细纹和裂纹。这可能会导致外观瑕疵，例如浑浊、暗淡无光或刮痕。在有色炉腔中，外观瑕疵可能更明显。

重要提示：对于双烤箱，在Clean（清洁）期间不可使用另外一个烤箱。

设置控制：

- 1 打开通风功能。有些烟雾和异味是正常的。
- 2 触摸Quick Start（快速启动），然后触摸（清洁）。对于专业型号，将旋钮旋转到More（更多），然后触摸触摸屏上的（清洁）。
- 3 触摸Start（启动），然后打开烤箱门。
- 4 卸下烤箱架和烤架导轨，然后关闭烤箱门。
- 5 触摸Ok（确定）。
- 6 烤箱门将锁定并保持锁定状态，直至清洁完成并且烤箱温度低于290°C。
- 7 触摸Off（关闭）以清除。对于专业型号，请将旋钮旋转到。

DELAYED CLEAN（延迟清洁）

设置控制：

- 1 打开通风功能。有些烟雾和异味是正常的。
- 2 触摸Quick Start（快速启动），然后触摸（清洁）。对于专业型号，将旋钮旋转到More（更多），然后触摸触摸屏上的（清洁）。
- 3 触摸（延迟清洁）并使用触摸屏选择所需的启动时间，然后触摸Start（启动）。
- 4 卸下烤箱架和烤架导轨，然后关闭烤箱门。
- 5 触摸Ok（确定）。
- 6 烤箱门将锁定并保持锁定状态，直至清洁完成并且烤箱温度低于290°C。
- 7 触摸Off（关闭）以清除。对于专业型号，请将旋钮旋转到。

▲注意

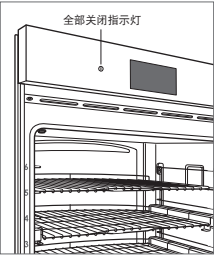
在清洁期间，外表面可能会比平常更热。儿童应远离设备。

全部关闭

All Off（全部关闭）可关闭所有通电的烤箱。触摸①以关闭烤箱。

对于过渡和现代黑色玻璃型号，该指示灯仅在“清洁”期间点亮。

指示灯不会出现在专业型号上。要关闭烤箱，请将旋钮旋转到○。



全部关闭

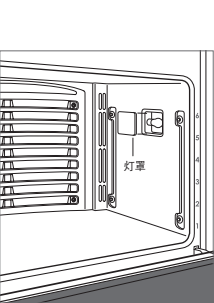
烤箱灯

▲警告

在更换灯泡之前，请确认电源与电气箱已断开连接。

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40瓦的卤素灯泡。请参见下图。

要更换位于烤箱腔体顶部的灯泡，请联系Wolf工厂认证的服



灯泡更换

保养建议

CLEANING（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。
烤箱架和导轨	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。
多功能烤盘和烤架	使用软海绵或尼龙刷子和热肥皂水。在使用后 8 小时内清洁烤盘。如存在顽重污垢，请将烤盘和烤架浸泡 30 分钟，然后使用无刮伤擦洗垫进行清洁。多功能烤盘可放入洗碗机清洗，但可能体积过大而不适合大多数洗碗机。不得将完全伸出的烤架放入洗碗机。要清洁此烤架，请使用热水和温和的清洁剂或小苏打和水的糊状物。请勿浸入水中。用毛巾擦干。请勿使用洗涤剂、百洁布或结实的钢丝绒清洁多功能烤盘。
触控屏	使用喷雾脱脂剂清除指纹和食物污垢。在擦拭触摸屏之前喷洒在抹布上。 重要提示： 切勿将清洁剂直接喷洒在触摸屏上。
烤箱内部	重要提示： 在可以安全触摸烤箱内部时，清除所有残留的食物（特别是糖、酸和番茄熬制的酱汁）。有些斑点是永久的，但不影响镀瓷的功能。 在采用清洁功能之前，请使用剃刀刀片从烤箱腔体和窗口中轻轻地拾起烘烤的食物。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Scotch-Brite™垫（粉色或蓝色）擦拭。在进入清洁周期之前，使用肥皂和水清洗整个烤箱腔体，以清除所有清洁剂。如果未从腔体中清除残留物，则可能发生陶瓷腐蚀。一旦清洁周期完成，让烤箱完全冷却下来，并用湿布擦去灰尘。

故障排除

操作

烤箱不工作。

- 1 确认电源已打开。
- 2 核实烤箱和家中断路器的电源已打开。

烤箱温度有问题。

- 1 请联系Wolf工厂认证的服务部门。

触摸屏没有反应。

- 1 设备处于安息日模式（显示在触摸屏上），请参见第10页。
- 2 关闭断路器20秒钟，然后重新打开。

“Probe Shorted（探头短路）”显示在触摸屏上。

- 1 触摸Off（关闭）。核实探头连接器已完全插入插座中。重置烤箱温度和探头温度。

在清洁周期期间显示错误消息。

- 1 对于双烤箱，如果一个烤箱处于活动清洁周期，则无法使用另一个烤箱。

烤箱在预热或冷却期间发出“啪啪”或“砰砰”声。

- 1 正常现象，新烤箱腔体会发生膨胀和收缩。
- 2 运行清洁周期。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，您还需要知悉安装日期和授权的Wolf经销商名称。此信息应记录在第2页中。

服务（仅适用于澳大利亚）

- 建议每年维护一次。
- 与Wolf工厂认证的服务部门联系，以保证产品的内在质量。
- 在联系服务部门时，您需要提供产品的型号和序列号。这两个编号都列在产品铭牌上。铭牌位置参见第5页。
- 出于质保目的，您还需要知悉安装日期和授权的Wolf经销商名称。此信息应记录在第2页中。
- 请联络（仅针对澳大利亚）：
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd
Level 10, 469 La Trobe Street
Melbourne Victoria 3000
电话 03 9600 2218
subzero-wolf.com.au

服务（仅针对英国）

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

Wolf Appliance国际有限质保

供住宅使用

两年质保*

自最初安装之日起两年，在正常住宅使用的情况下，证明在材料或工艺方面存在缺陷的产品的任何部分的维修或更换的所有零部件和人工均包含在Wolf Appliance产品质保范围内。除非Wolf Appliance, Inc.另有规定，Wolf Appliance根据上述质保条款提供的所有服务必须由Wolf工厂认证的服务部门执行，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 USA WOLFAPPLIANCE.COM 800.222.7820

9052259 REV-A

12/2021

