WOLF

Dual Fuel Range

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

2 Dual Fuel Range
2 Safety Precautions
6 Dual Fuel Range Features
6 Oven Operation
12 Wolf Cooking Guide
14 Surface Operation
15 Care Recommendations
16 Troubleshooting
17 Wolf Warranty

Customer Care

The model and serial number are listed on the product rating plate. Refer to page 6 for rating plate location. For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. Record this information below for future reference.

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

Important Note

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

IMPORTANT NOTE highlights information that is especially important.

⚠ CAUTION

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

⚠ WARNING

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS

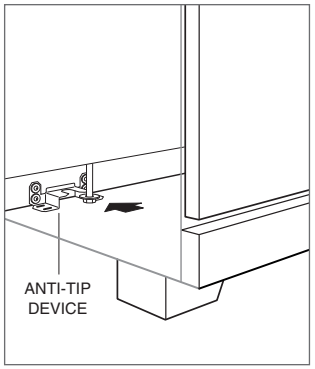
⚠WARNING

A child or adult can tip this appliance and be killed.

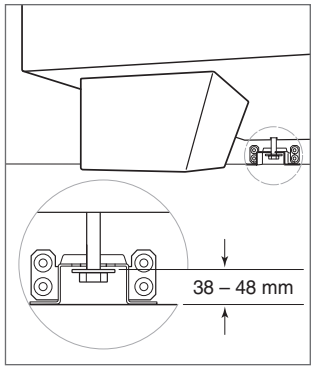
Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged. Ensure the anti-tip device is re-engaged when this appliance is moved. Refer to the illustrations below for how to verify correct installation.

Do not operate this appliance without the anti-tip device in place and engaged. Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.

To reduce the risk of burns, do not move this appliance while hot.



Anti-tip device location



Anti-tip device engaged

IMPORTANT INSTRUCTIONS

⚠CAUTION

This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes such as heating a room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning.

- Clean only those parts listed in this guide. Do not use a steam cleaner.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass. They can scratch the surface which may result in shattering the glass.
- Before using self-clean, remove the multifunction pan, oven racks, oven rack guides, and any other utensils.
- When using this appliance, do not touch grates, burner caps, burner bases, or any other parts in proximity to the flame. These components may be hot enough to cause burns.
- Do not use cooking vessels smaller than 120 mm or vessels that extend beyond the cooking surface.

⚠WARNING

Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never try to extinguish a fire with water. Switch off the appliance and cover the flame with a lid or fire blanket.

⚠CAUTION

The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

⚠WARNING

Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

⚠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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

FOR AUSTRALIA ONLY:

- **DO NOT USE OR STORE FLAMMABLE MATERIALS IN THE APPLIANCE STORAGE DRAWER OR NEAR THE APPLIANCE.**
- **DO NOT SPRAY AEROSOLSIN THE VINCINITY OF THIS APPLIANCE WHILST IT IS IN OPERATION.**
- **DO NOT MODIFY THIS APPLIANCE.**
- **DO NOT USE THIS APPLIANCE AS A SPACE HEATER.**
- **THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY INSTALLED AND SERVICED BY A QUALIFIED INSTALLER, SERVICE AGENCY OR GAS SUPPLIER AND GROUNDED (earthed) BY A QUALIFIED ELECTRICIAN.**

⚠CAUTION

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated; keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation such as opening a window, or more effective ventilation such as increasing the level of mechanical ventilation where present.

⚠CAUTION

The use of hob guards and non-listed accessories can cause accidents.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

- Automatic Burner Control System Instructions

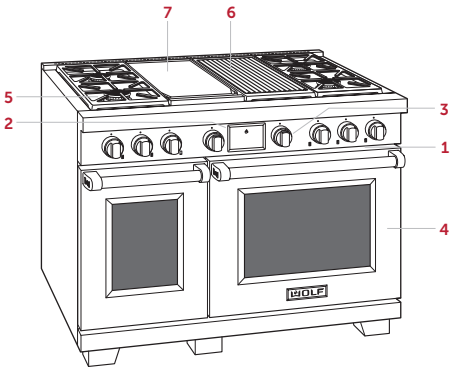
Description: A spark electrode ignites each surface burner, eliminating the need for open flame pilots. For safety and convenience, each burner is equipped with an automatic ignition system which automatically ignites any burner if extinguished.

Behavior: When the cooktop control knob is pushed in and turned to the open position, the system creates a spark to ignite the burner. The spark continues for five seconds or until the electronic ignition system senses a flame, whichever comes first. If the igniter fails to ignite the gas within five seconds, the gas safety shutoff valve closes, eliminating the gas flow for five seconds. After five seconds, the valve opens, and the igniter automatically attempts to re-ignite. After the fifth attempt, the burner knobs must be turned to the closed position. To verify the cooktop burner operation, push in and turn the control knob to the open position. If the burner does not ignite within five seconds, turn the control knob to the closed position. Verify the burner is in the proper position. Verify the power cord is plugged in and the circuit breaker or house fuse is not blown. Verify operation again. If the burner does not ignite within five seconds, turn the control knob to the closed position, and open an exterior door or window. Wait one minute. If the flames are extinguished (for any reason), turn the control knob to the closed position, and wait one minute. Verify the flames do not extinguish when reduced to low quickly. Verify correct operation of each burner individually and in combination.

IMPORTANT NOTE: Surface burners automatically ignite after a power interruption. Oven operation must be reset after a power interruption.

Dual Fuel Range Features

FEATURES	
1	Product Rating Plate
2	Control Panel (press to access)
3	Oven Control Bezel and Knob
4	Convection Oven
5	Surface Burner
6	Optional Chargrill
7	Optional Griddle/Teppanyaki



Dual Fuel Range (model ICBDF48450CG/S/P 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 Dual Fuel Range.

- To ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed, clean the range thoroughly with hot water and mild detergent prior to use. Rinse and dry with a soft cloth. Refer to Care Recommendations on page 13.
- Verify the surface burner components are assembled correctly.
- The optional chargrill and griddle/teppanyaki require special attention. Refer to pages 12–13.
- To ensure the best results, review the cooking modes and special features on page 9.

⚠ 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.

Oven Racks

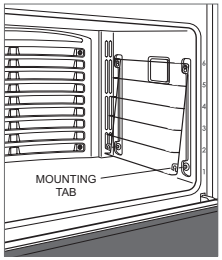
OVEN RACK GUIDES

To install 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.

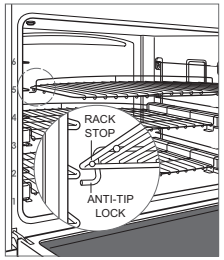
OVEN RACKS

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.

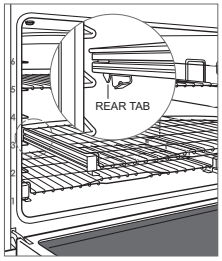
To insert a full-extension rack, place the two rear tabs onto the rack guide (one tab above and one below). Refer to the illustration below. Angle the rack slightly and slide back until the front rack notch engages the front rack guide.



Oven rack guide



Oven rack anti-tip lock

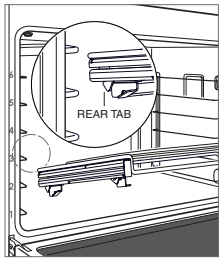


Full-extension rack

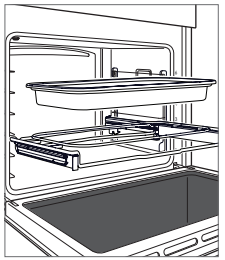
MULTIFUNCTION RACK

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

Oven Operation

Wolf Dual Fuel Ranges use a combination of an interactive touch screen control panel, cooking mode selector bezel, and oven temperature control knob to select desired cooking modes, oven temperature, and exclusive features. The control panel must be open to access Gourmet mode and exclusive features. Refer to the illustration below.

The oven has ten cooking modes—Bake, Roast, Broil, Convection Roast, Convection, Gourmet, Proof, Stone, Dehydrate, and Warm. Stone is not available for the 457 mm oven. Stone and Dehydrate require accessories.

To start cooking:

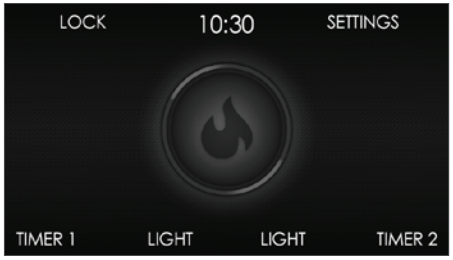
Rotate the selector bezel to the desired cooking mode. --- appears on the oven knob display.

1 Turn the control knob to increase or decrease the temperature or touch Start on the control panel. Either action completes the second step of the process and preheat begins.

For Bake, Roast, Broil, Convection Roast, Convection, Gourmet, and Stone modes, a slight rotation of the control knob adjusts the temperature by 1°C. A full rotation adjusts the temperature by 5°C. For Proof, Dehydrate, and Warm modes, a slight rotation of the control knob adjusts the temperature by 1°. A full rotation adjusts the temperature by 5°.

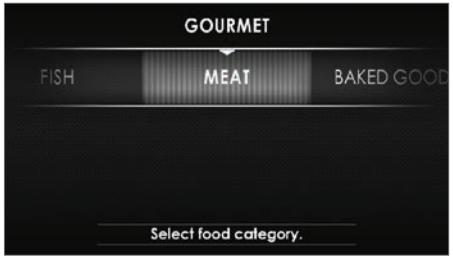
Oven control panel and knob

The interactive control panel uses touch technology to select cooking modes and other functions. Refer to the illustrations below.



Home screen (double oven shown)

More screen (double oven shown)



Gourmet screen

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 Rotate the selector bezel to (Roast) and adjust the temperature to 260°C for one hour.

4 Rotate the bezel to (Off) and allow the oven to cool with the door closed.

Oven Operation

CONTROL LOCK

The lock feature prevents unwanted control panel operation. The lock feature must be reset after a power outage.

To lock or unlock:

1 Touch and hold (Lock) for 3 seconds.

OVEN LIGHT

The oven light turns on automatically when the door is open and off when closed. To turn the light on while the door is closed, touch (Light) on the control panel.

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, Proof, Dehydrate, Warm, and some modes in Gourmet. Once preheat is complete, a chime indicates the oven has reached set temperature.

CLOCK

The clock is visible on the control panel during all cooking modes. However, the unit is shipped with the standby power feature enabled, which causes the screen to go blank after five minutes of inactivity. To disable standby power, refer to extended options. It is very important the clock be set to the correct time if a timed cook feature is used. The clock must be reset after a power outage.

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 is 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 touchscreen, then use the slide bars to set the duration.

4 To cancel the timer, touch the countdown time on the touchscreen, then touch .

5 The timer chimes with one minute remaining. The timer chimes and flashes when complete.

6 Touch the flashing time to clear.

EXTENDED OPTIONS

Touch (Settings) to access extended options. Use the slide bar to scroll to the desired option and touch the option to select. 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 touchscreen calibration.
Sound	Mute, 1-5 and high, medium, low.
Brightness	Adjust touchscreen brightness: 0-100%.

Cooking Modes

GOURMET

Gourmet provides a variety of quick and convenient meal preparations. Choose from six categories—Meat, Fish, Baked Goods, Pizza, Vegetables, and One Dish Meals.

After a selection is made, Gourmet recommends the proper rack position, sets the cooking mode, and automatically adjusts the temperature—sometimes using multiple modes and temperatures. The oven does not turn off automatically when the cook time is complete.

For more information regarding Gourmet, refer to the techniques and recipes guide included with your appliance.

Setting controls:

1 Rotate the bezel to G.

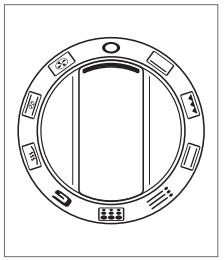
2 Use the control panel to select the desired settings.

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	

*Does not require preheat. **Not available for 457 mm oven.

MODE	ICON	PRESET	RANGE	PROBE	USES
BAKE		175°C	95–290°C	•	Best for single-rack cooking, primarily baked foods. Use for standard recipes.
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.
BROIL		BR3 290°C	BR3 290°C BR2 230°C BR1 175°C		Best for broiling meats, fish, and poultry pieces up to 25 mm thick. Use a two-piece broiler pan and always broil with the oven door closed.
CONVECTION ROAST		165°C	95–290°C	•	Gently browns exterior and seals in juices. Perfect for roasting tender cuts of beef, lamb, pork, and poultry.
CONVECTION		165°C	95–290°C	•	Uniform air movement makes it possible to multi-level rack cook with even browning.
GOURMET	G	—	—	•	Gourmet provides quick and convenient meal preparations with recommendations for cooking mode and rack position. Preset temperature and range are dependent on food and desired doneness.
PROOF		30°C	30–45°C		Ideal for proofing or rising bread dough.
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.
WARM		80°C	60–95°C	•	Designed to keep foods at serving temperature.
ECO	ECO	175°C	125–200°C	•	Energy saving mode designed for roasting thin cuts of meat and delicate fish. No preheat required.

Not available on all models. NOTE: The temperature probe can be used with all cooking modes except Broil, Proof, and Dehydrate.



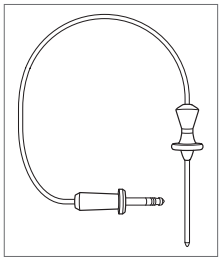
Oven knob selector bezel

Temperature Probe

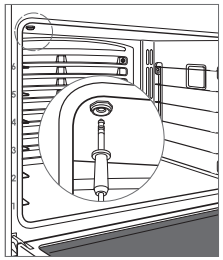
Use only the temperature probe shipped with this appliance. Refer to the illustration below. The temperature probe measures the internal temperature of food while cooking. The probe can be used to monitor the temperature without setting a desired temperature and can be used with all cooking modes except Broil, Proof, and Dehydrate.

Setting controls:

1. Preheat the oven to the desired oven temperature in the desired mode.
2. Completely insert the probe sensor into the thickest area of the food.
3. When preheat is complete, place food in the oven.
4. Insert the probe into the probe receptacle. Refer to the illustration below. Close the oven door.
5. Touch (Probe).
6. Touch Set to select the preset temperature. To change the temperature, use the slide bar to select the desired temperature, then touch Set.
7. A chime indicates the temperature is 1°C below the set temperature. The oven chimes and the set temperature flashes when the internal temperature reaches the setpoint.
8. Remove, then reinsert the probe to verify the internal temperature.
9. Touch the flashing temperature to clear.



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. Rotate the selector bezel to the desired cooking mode and turn the control knob to adjust the temperature.
2. Touch (Timed Cook), then select the desired cooking duration.
3. Touch Set twice to start.
4. To cancel, touch the duration/stop time on the touchscreen, then touch .
5. The oven turns off automatically when the cook time is complete.
6. Rotate the selector bezel to (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. Rotate the selector bezel to the desired cooking mode and turn the control knob to adjust the temperature.
2. Touch (Timed Cook), then select the desired cooking duration.
3. Use the slide bar to select the desired stop time, then touch Set.
4. To cancel, touch the duration/stop time on the touchscreen, then touch .
5. The oven turns off automatically when the cook time is complete.
6. Rotate the selector bezel to (Off) to clear.

⚠ WARNING

Do not leave raw or perishable food in the oven for more than one hour before and after cooking. Food deterioration can occur.

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.

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. Rotate the selector bezel to (Clean).
3. Touch Start.
4. Remove the oven racks and rack guides, then touch Ok.
5. The oven door locks and remains locked until cleaning is complete and the oven temperature is below 290°C.
6. Rotate the selector bezel to (Off) to clear.

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.

DELAYED CLEAN

Setting controls:

1. Turn on ventilation. Some smoke and odor is normal.
2. Rotate the selector bezel to (Clean).
3. Touch (Delayed Clean) and use the slide bar to select the desired stop time, then touch Set.
4. Remove the oven racks and rack guides, then touch Ok.
5. The oven door locks and remains locked until cleaning is complete and the oven temperature is below 290°C.
6. Rotate the selector bezel to (Off) to clear.

⚠ CAUTION

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

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.
3. Touch On, then touch Set.
4. Rotate the selector bezel to the desired cooking mode and turn the control knob to adjust the temperature, then touch Start.
5. To change the oven temperature while in Sabbath, turn the control knob. Each turn increases or decreases the temperature by 5°C. The temperature changes randomly after the new temperature is selected.
6. Rotate the selector bezel to (Off) to clear.

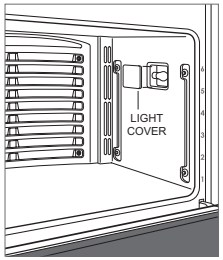
Oven Light

⚠ WARNING

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

Allow the oven to cool completely, then remove the 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. Do not touch the new bulb with bare hands. Wear rubber gloves or use a paper towel to hold the bulb during installation.

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



Light bulb replacement

Wolf Cooking Guide

FOOD	RACK(S)	MODE	OVEN TEMP	POSITION	TIME	NOTES
BREADS						
Biscuits	1	Roast	400°F (205°C)	3	5–10 min	
	2	Convection	425°F (220°C)	2, 5	5–10 min	
	3	Convection	425°F (220°C)	1, 3, 5	5–10 min	
Cinnamon rolls	1	Bake	350°F (175°C)	3	20–25 min	
	2	Convection	325°F (165°C)	2, 5	20–25 min	
	3	Convection	325°F (165°C)	1, 3, 5	20–25 min	
Garlic bread	1	Broil	Med	5		
Muffins	1	Bake	400°F (205°C)	3	15–20 min	
	2	Convection	375°F (190°C)	2, 5	10–15 min	
	3	Convection	375°F (190°C)	1, 3, 5	10–15 min	
Quick breads	1	Bake	350°F (175°C)	3	40–50 min	
Toast	1	Broil	High	5		
Yeast bread (loaf pan)	1	Bake	350°F (175°C)	3	20–45 min	
Yeast bread (no pan)	1	Stone	450°F (230°C)	1	15–45 min	
Yeast rolls	1	Convection	375°F (190°C)	3	10–20 min	
	2	Convection	375°F (190°C)	2, 5	10–20 min	
	3	Convection	375°F (190°C)	1, 3, 5	10–20 min	
CAKES						
Angel food cake	1	Bake	350°F (175°C)	1	35–45 min	
Bundt or pound cake	1	Bake	350°F (175°C)	3	40–50 min	
Cupcakes	1	Bake	350°F (175°C)	3	20–25 min	
	2	Convection	325°F (165°C)	2, 5	15–25 min	
	3	Convection	325°F (165°C)	1, 3, 5	15–25 min	
Mixes or from scratch	1	Bake	350°F (175°C)	3	20–30 min	
	2	Convection	325°F (165°C)	2, 5	20–30 min	
	3	Convection	325°F (165°C)	1, 3, 5	20–30 min	
COOKIES						
Cookies or bars	1	Bake	350°F (175°C)	3	10–25 min	
	2	Convection	325°F (165°C)	2, 5	10–25 min	
	3	Convection	325°F (165°C)	1, 3, 5	10–25 min	
PIES						
Cream puffs	1	Convection	400°F (205°C)	3	20–30 min	
Double-crust or streusel topped	1	Bake	375°F (190°C)	3	40–45 min	
Lemon meringue	1	Broil	Low	3	10–15 min	
Pie crust (empty)	1	Bake	425°F (220°C)	3	10–15 min	
Puff pastry	1	Bake	400°F (205°C)	3	10–15 min	
	2	Convection	375°F (190°C)	2, 5	10–15 min	
	3	Convection	375°F (190°C)	1, 3, 5	10–15 min	
Pumpkin or custard	1	Bake	425°F (220°C) / 325°F (165°C)	3	see note	Bake for 15 min at 425°F, reduce temp to 325°F, and bake until pie is set, 45–60 min.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

FOOD	MODE	OVEN TEMP	RACK	TIME	PROBE TEMP	NOTES
BEEF						
Chuck roast	Conv Roast	325°F (165°C)	3	20–25 min/lb	Med 150°F (65°C)	Place in dish with liquid ½ the height of the meat.
	Roast	350°F (175°C)	3	20–25 min/lb	Med 150°F (65°C)	
Ground patties	Broil	High	5	10–15 min		Turn over at 7 min.
Prime rib	Roast	450°F (230°C) / 225°F (105°C)	2	see note	Rare 130°F (55°C)	No preheat required. Roast for 30 min at 450°F, reduce temp to 225°F, and cook to desired internal temp.
Roast	Roast	425°F (220°C) / 325°F (165°C)	2	see note	Rare 135°F (60°C)	Roast for 30 min at 425°F, reduce temp to 325°F, and cook to desired internal temp.
Slow roast	Bake	300°F (150°C)	2			Place in covered dish with liquid ¼ the height of the meat.
Steaks (< 1" thick)	Broil	High	5	10–15 min		Turn over at 6 min.
Steaks (> 1" thick)	Broil	High	5	10–20 min		Turn over at 8 min.
Tenderloin	Conv Roast	450°F (230°C)	3	10–20 min/lb	Rare 130°F (55°C)	
POULTRY						
Chicken, bone-in	Conv Roast	325°F (165°C)	5	20–25 min	Thigh 180°F (80°C)	
Chicken boneless breast	Broil	Med	5	10–15 min		Turn over halfway through broiling.
(flattened to ½" thick)	Conv Roast	350°F (175°C)	3	15–20 min	Breast 165°F (75°C)	
Chicken quarters, thighs	Broil	Med	5	20–25 min		Turn over halfway through broiling.
	Roast	350°F (175°C)	3	30–40 min	Thigh 180°F (80°C)	
	Conv Roast	325°F (165°C)	3	30–40 min	Thigh 180°F (80°C)	
	Bake	350°F (175°C)	3	30–40 min	Thigh 180°F (80°C)	
Chicken, whole	Conv Roast	325°F (165°C)	2	10–20 min/lb	Thigh 180°F (80°C)	
Cornish hen	Conv Roast	325°F (165°C)	3	1 hour	Thigh 180°F (80°C)	
	Roast	350°F (175°C)	3	1 hour	Thigh 180°F (80°C)	
Duck	Conv Roast	325°F (165°C)	2	15–20 min/lb	Thigh 180°F (80°C)	
Goose	Conv Roast	325°F (165°C)	2	15–20 min/lb	Thigh 180°F (80°C)	
Turkey breast, whole	Conv Roast	325°F (165°C)	2	15–20 min	Breast 165°F (75°C)	
	Roast	350°F (175°C)	2	15–20 min	Breast 165°F (75°C)	
Turkey pieces	Conv Roast	325°F (165°C)	3	30–40 min	Thigh 180°F (80°C)	
	Roast	350°F (175°C)	3	30–40 min	Thigh 180°F (80°C)	
Turkey, whole (brined)	Bake	350°F (175°C)	1	10–15 min/lb	Thigh 180°F (80°C)	
Turkey, whole	Conv Roast	325°F (165°C)	1	10–15 min/lb	Thigh 180°F (80°C)	
	Roast	325°F (165°C)	1	10–15 min/lb	Thigh 180°F (80°C)	

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Wolf Cooking Guide

FOOD	MODE	OVEN TEMP	RACK	TIME	PROBE TEMP	NOTES
PORK						
Chops, steaks (½" thick)	Broil	High	5	5–10 min		Turn over halfway through broiling.
	Conv Roast	350°F (175°C)	3	10–15 min		
Ham steak (< 1" thick)	Broil	High	5	5–10 min		Turn over halfway through broiling.
Ham steak (> 1" thick)	Broil	High	5	10–15 min		Turn over halfway through broiling.
Ham, whole	Bake	335°F (170°C)	2	10–15 min/lb	160°F (70°C)	Cover and rest 15 min.
Ribs	Bake	300°F (150°C)	3			Place in foil packets or covered dish with liquid ¼ the height of the meat.
Slow roast	Bake	300°F (150°C)	2			Place in covered dish with liquid ¼ the height of the meat.
Tenderloin	Conv Roast	400°F (205°C)	3	15–20 min/lb	Rare 130°F (55°C)	
LAMB						
Chops, steaks (¾" thick)	Broil	High	5	5–10 min		Turn over halfway through broiling.
Crown rack	Conv Roast	325°F (165°C)	2	15–20 min/lb	145°F (65°C)	
Leg	Conv Roast	425°F (220°C) / 325°F (165°C)	2	see note	145°F (65°C)	Roast for 30 min at 425°F, reduce temp to 325°F, and cook to desired internal temp.
Veal roast	Conv Roast	300°F (150°C)	2	30–35 min/lb	140°F (60°C)	
FISH						
Fillet (< 1" thick)	Broil	Med	5	10–20 min		
Fillet (> 1" thick)	Conv Roast	375°F (190°C)	5	15–25 min		
PIZZA						
Calzones	Stone	375°F (190°C)	1	10–15 min		
French bread pizza	Broil	Med	5	10–15 min		
Homemade pizza	Stone	450°F (230°C)	1	5–15 min		
VEGETABLES						
Mixed vegetables	Conv Roast	400°F (205°C)	4	10–20 min		
Potatoes, sweet potatoes	Bake	350°F (175°C)	3	45–60 min		
OTHER						
Meatloaf	Roast	425°F (220°C) / 325°F (165°C)	2	see note	165°F (75°C)	Roast for 20 min at 425°F, reduce temp to 325°F, and cook to desired internal temp.
Nachos	Broil	Low	3	15–20 min		
One dish meals	Bake	350°F (175°C)	3	45–60 min	175°F (80°C)	
Quiche	Bake	350°F (175°C)	3	40–50 min		
Sausage, bratwurst (fresh)	Broil	Med	5	10–15 min		Turn over halfway through broiling.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Surface Burners

⚠ CAUTION

Remove all stainless steel covers and cutting boards prior to use.

To light a burner, push and turn the corresponding control knob counterclockwise to (Hi). The igniter clicks until the burner lights. Once lit, continue to turn the knob counterclockwise to the desired setting. The light halo around the bezel illuminates and stays illuminated until the burner is turned off.

To select a simmer setting, turn the control knob to the detent at the lowest setting. Push and continue to turn counterclockwise. The flame transitions to the second tier on the burner. Continue to turn the knob to the desired simmer setting.

SURFACE BURNER RATING

The front left burner is 5.3 kW. The rear left burner is 2.7 kW. Any additional burners are 4.5 kW.

⚠ CAUTION

Never leave pans on a high setting unattended. Be careful when cooking food in fat or grease; it can become hot enough to ignite.

⚠ WARNING

Turn off the burner if clicking is not audible within five seconds. Do not operate and contact Wolf Factory Certified Service.

CONTROL KNOBS

ICON	KNOB	SETTINGS
	Surface Burner	
	Chargrill	
	Griddle/ Teppanyaki	40°C–240°C

Chargrill

⚠ CAUTION

Remove all stainless steel covers and cutting boards prior to use.

The chargrill has an infrared burner that transfers intense heat to food, searing the outside. Cook food directly on the chargrill grate. Do not use cookware.

CHARGRILL OPERATION

1. Turn on ventilation.
2. Push and turn the control knob counterclockwise to (Hi). The igniter clicks until the burner lights.
3. The light halo around the bezel illuminates and stays illuminated until the burner is turned off. Turn the knob to the desired setting.
4. Allow the chargrill to preheat for 10 minutes.

⚠ CAUTION

Accessible parts may be hot when the chargrill is in use. Young children should be kept away.

Griddle/Teppanyaki

⚠ CAUTION

Remove all stainless steel covers and cutting boards prior to use.

The infrared griddle/teppanyaki is thermostatically controlled to maintain a consistent temperature.

To prevent food from sticking, it is necessary to "season" the griddle/teppanyaki prior to use.

Season the griddle/teppanyaki:

1. Turn on ventilation.
2. Clean thoroughly with hot water and a mild detergent. Rinse and dry with a soft cloth.
3. Push and turn the control knob counterclockwise to 175°C and heat for 30 minutes. After 30 minutes, turn the knob to ◯ (Off) and allow the surface to cool.
4. While the surface is slightly warm, pour a small amount of peanut or vegetable oil on a paper towel and spread evenly.
5. Push and turn the control knob to 175°C. Heat until the griddle/teppanyaki begins to smoke, then turn the knob to ◯ (Off) and allow the surface to cool. Once cool, wipe off any excess oil.

GRIDDLE/TEPPANYAKI OPERATION

1. Turn on ventilation.
2. Push and turn the control knob counterclockwise to the desired temperature. The igniter clicks until the burner lights. The double griddle/teppanyaki has separate controls for each side.
3. The light halo around the bezel illuminates until the griddle/teppanyaki reaches the set temperature. The light cycles on and off as more heat is required to maintain the set temperature.

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 the stainless steel.
Oven racks and rack guides	Remove and place on a flat surface near the sink. Clean with hot water and mild detergent or a paste of baking soda and water. Do not immerse in water. Towel dry.
Burner grates	Remove and place on a flat surface near the sink. Clean with hot water and mild detergent or a paste of baking soda and water. Towel dry.
Burner pan	Remove surface debris before cleaning to help speed up the cleaning process and decrease the chance of scratching the surface during cleaning. Using mild abrasive cleaners or spray degreasers, clean and rinse the surface, and dry immediately to avoid streaking. To clean hard water stains, use white vinegar and water. Rinse and dry immediately.
Surface burners	Allow to cool. Use a mild detergent or spray degreaser to clean. Rinse with water and towel dry.
Chargrill	After cooking is complete, allow the chargrill to remain on for 10 minutes. High heat helps burn off excess food particles. When cool, remove the grate and place in the sink. Cover with wet dish towels and pour hot water over it to help loosen residue. Clean with soap and a scouring pad. Rinse and dry.
Griddle/teppanyaki	Scrape grease into the grease collection tray after each use. When the surface has cooled, wipe with a paper towel to remove excess grease or oil. After each use, reapply a small amount of peanut or vegetable oil on a paper towel and spread evenly. Occasionally, remove the seasoning. Pour 120 ml warm water and 5 ml griddle/teppanyaki cleaner onto the griddle/teppanyaki and scrape residue into the grease collection tray, then empty. When dry, reapply a small amount of oil for seasoning.
Control knobs	Using a damp cloth, wipe with a mild detergent or spray degreaser; rinse and dry. Do not place in the dishwasher.
Control panel	Touch and hold 🔒 (Lock) for 3 seconds to lock the control panel. Use a spray degreaser to remove fingerprints and food soil. Spray on a cloth before wiping the panel. **IMPORTANT NOTE:** Do not spray cleaners directly on the control panel.
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, spray stubborn stains with a mild abrasive cleaner or spray degreaser and scrub with a no-scratch Scotch-Brite™ pad (pink or blue). Wash the entire oven cavity with soap and water to remove cleaning chemicals before entering Clean mode. If 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.
Multifunction pan	To clean the rack, use a mild detergent and scouring pad. Rinse and dry. To clean the pan, discard grease and wash with hot water and mild detergent. Rinse and dry.

Troubleshooting

OPERATION

Range does not operate.

- Verify power is on.
- Verify electrical power to the range and home circuit breaker is on.
- The oven automatically turns off after 12 hours of continual use, except in Dehydration or Sabbath mode.

Clock turns off.

- The unit is in standby power mode. Refer to page 8.

OVEN

Oven temperature issue.

- Contact Wolf Factory Certified Service.

No oven control knob display.

- Remove and reinstall the knob. Turn the circuit breaker off for 20 seconds, then turn it back on.

No response from control panel.

- Turn the circuit breaker off for 20 seconds, then turn it back on.

"SAb" displayed on the oven control knob.

- Unit is in Sabbath mode (is displayed on the control panel), refer to page 11.

Error displayed on the control panel.

- Contact Wolf Factory Certified Service.

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

- Normal with new oven cavity expansion and contraction.
- Run a Clean cycle. If it persists, contact Wolf Factory Certified Service.

Oven door is locked.

- The oven door locks and remains locked until the Clean cycle has ended and the oven temperature is below 290°C.

RANGE SURFACE

Erratic flame, poor ignition, or no ignition.

- Verify the burner caps are positioned properly.
- Clean the burner and igniter properly.
- If water spilled over recently, let the area dry completely. Use a hair dryer, if desired.
- Push in the knob, then release. Verify the knob springs back.

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 6 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 6 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

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

2 Cocina mixta
2 Precauciones de seguridad
6 Características de la cocina mixta
6 Funcionamiento del horno
12 Guía de cocción de Wolf
14 Funcionamiento de la superficie
15 Recomendaciones de mantenimiento
16 Localización y solución de problemas
17 Garantía de Wolf

Atención al cliente

La información relativa al número de serie y el modelo se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 6 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 de servicio certificado
Distribuidor autorizado
Número del distribuidor

Nota importante:

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

⚠ AVISO

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

⚠ AVISO

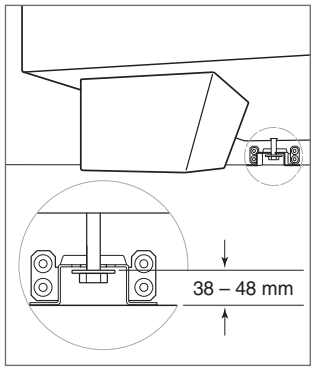
Un niño o un adulto puede volcar la unidad y morir.

Compruebe que el dispositivo antivuelco está instalado y fijado correctamente. Al mover la unidad, asegúrese de que el dispositivo antivuelco está fijado correctamente. Consulte las siguientes ilustraciones para saber cómo verificar que el dispositivo se ha instalado correctamente.

No utilice esta unidad sin haber colocado y fijado el dispositivo antivuelco. Si no se siguen estas instrucciones, podría causar graves quemaduras o incluso la muerte de niños o adultos.

Para reducir el riesgo de quemaduras, no mueva la unidad mientras esté caliente.

Ubicación del dispositivo antivuelco



Dispositivo antivuelco correctamente fijado

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

⚠ PRECAUCIÓN

Esta unidad únicamente está destinada a fines de cocción. No debe utilizarse para otros fines como calentar una habitación. Si lo hace, podría originar una intoxicación por monóxido de carbono.

- Limpie solo las piezas que se especifican en esta guía. No utilice un limpiador de vapor.
- No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno. Pueden rayar la superficie y podría provocar la rotura del cristal.
- Antes de utilizar el modo de limpieza automática, extraiga la bandeja multifunción, las rejillas, las guías de las rejillas y cualquier otro utensilio del horno.
- Cuando esté utilizando este aparato, no toque las rejillas, los cabezales del quemador, las bases del quemador ni otras partes que estén cerca de la llama. Estos componentes pueden estar calientes y podrían causar quemaduras.
- No utilice recipientes de cocción que tengan un tamaño inferior a 120 mm o recipientes que sobresalgan de la superficie de cocción.

⚠ AVISO

Dejar la comida sin supervisión mientras cocina con grasa o aceite puede ser peligroso e incluso provocar un incendio. Nunca intente extinguir un incendio con agua. Apague el aparato y cubra con cuidado la llama con una tapa o una manta para incendios.

⚠ PRECAUCIÓN

El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe ser supervisado de forma continua.

⚠ AVISO

Peligro de incendio: no deje elementos sobre las superficies de cocción.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

⚠ 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 deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión.

⚠ PRECAUCIÓN

La utilización de un aparato de cocción de gas produce calor y vaho en la habitación en la que esté instalado. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada; mantenga despejados los agujeros de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánico (campana extractora mecánica).

Si utiliza mucho el aparato y lo hace de manera prolongada, es posible que necesite ventilación adicional, por ejemplo, puede abrir una ventana, o si quiere que la ventilación sea más eficaz, aumente el nivel de la ventilación mecánica, si dispone de ella.

⚠ PRECAUCIÓN

El uso de protectores para zonas de cocción y accesorios no especificados puede ocasionar accidentes.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

- **Instrucciones del sistema de control del quemador automático**

Descripción: Un electrodo de chispa enciende cada quemador de superficie, eliminándose de este modo la necesidad de que se abra el piloto de la llama. Por su seguridad y comodidad, cada uno de los quemadores está equipado con un sistema de encendido automático que enciende automáticamente cualquier quemador si este se apaga accidentalmente.

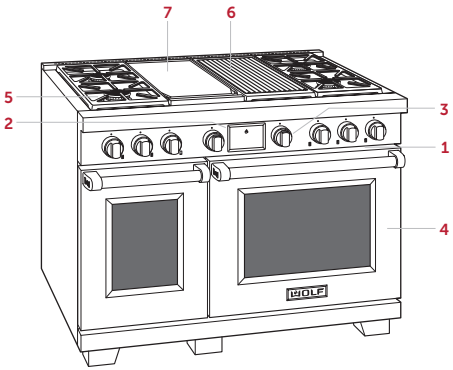
Comportamiento: Cuando pulse el mando de la placa y lo gire hasta la posición abierta, el sistema produce una chispa que enciende el quemador. Esta chispa se mantiene durante cinco segundos o hasta que el sistema de encendido electrónico detecte una llama, lo que ocurra primero. Si la placa no se enciende en cinco segundos, la válvula de cierre de seguridad del gas se cierra eliminando el flujo de gas durante cinco segundos. Transcurridos cinco segundos, la válvula se abre y el encendedor intenta automáticamente volver a encender el quemador. Después del quinto intento, los mandos del quemador deben girarse a la posición cerrada. Para comprobar que el quemador de la placa funciona, presione el mando y gírelo hasta la posición abierta. Si el quemador no se enciende en cinco segundos, gire el mando hasta la posición cerrada. Compruebe que el quemador está en la posición correcta. Compruebe que el cable eléctrico esté conectado y que el cortacircuitos o fusible no estén fundidos. Vuelva a comprobar el funcionamiento. Si el quemador no se enciende en cinco segundos, gire el mando hasta la posición cerrada y abra una puerta o ventana exterior. Espere un minuto. Si las llamas se apagan (por cualquier motivo), gire el mando hasta la posición cerrada y espere un minuto. Compruebe que las llamas no se apaguen al reducir el flujo de gas rápidamente. Compruebe que los quemadores funcionan correctamente tanto de manera individual como combinados.

NOTA IMPORTANTE: Los quemadores de superficie se encienden automáticamente después de que se produzca un corte de la alimentación eléctrica. Si se produce un corte de la alimentación eléctrica, se deberá restablecer el funcionamiento del horno.

Características de la cocina mixta

CARACTERÍSTICAS

1	Placa de datos del producto
2	Panel de control (pulse para acceder)
3	Bisel y mando de control del horno
4	Horno de convección
5	Quemador de superficie
6	Parrilla opcional
7	Placa/Teppanyaki opcional



Cocina mixta (se muestra el modelo ICBDF48450CG/S/P)

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 ocasional como un chef experto, le resultará útil familiarizarse con las prácticas de seguridad, las características, el funcionamiento y las recomendaciones de mantenimiento de la cocina mixta de Wolf.

- Para asegurarse de que no queda ningún resto de aceite del proceso de fabricación, limpie la cocina minuciosamente con agua caliente y un detergente suave antes de usarla. Aclare y seque con un paño suave. Consulte la sección «Recomendaciones de mantenimiento» en la página 13.
- Compruebe que los componentes del quemador de superficie están montados correctamente.
- La parrilla y la placa/teppanyaki opcionales requieren una especial atención. Consulte las páginas 12 y 13.
- Para asegurarse de que logra los mejores resultados, consulte la sección Características especiales y modos de cocción de la página 9.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Rejillas del horno

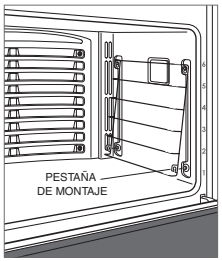
GUÍAS DE LA REJILLA DEL HORNO

Para instalar 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.

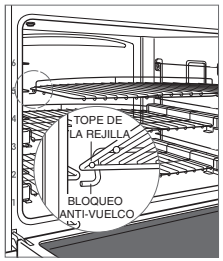
REJILLAS DEL HORNO

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

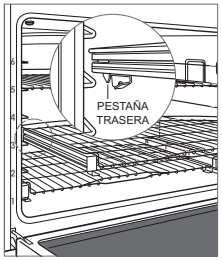
Para insertar una rejilla de extracción total, coloque las dos pestañas traseras en la guía de la rejilla (una pestaña por arriba y otra por debajo). Observe la siguiente ilustración. Incline ligeramente la rejilla y deslícela hacia atrás hasta que la muesca de la rejilla frontal encaje en la guía de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



Guía de la rejilla del horno



Bloqueo anti-vuelvo de la rejilla del horno

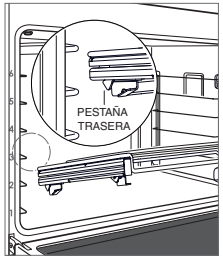


Rejilla de extracción total

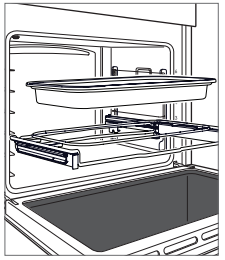
REJILLA MULTIFUNCIÓN

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. Incline 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

Funcionamiento del horno

Las cocinas mixtas de Wolf utilizan una combinación de panel de pantalla táctil interactivo, selector de modo de cocción y mando de la temperatura del horno para seleccionar los modos de cocción deseados, la temperatura del horno y características exclusivas. El panel de control debe abrirse para poder acceder al modo Gourmet y a las características exclusivas. Observe la siguiente ilustración.

El horno cuenta con diez modos de cocción: horneado, asado, parrilla, asado con convección, convección, Gourmet, fermentación, piedra, deshidratación y calentar. La opción de cocción a la piedra no está disponible en el horno de 457 mm. La piedra y la deshidratación requieren accesorios.

Para empezar la cocción:

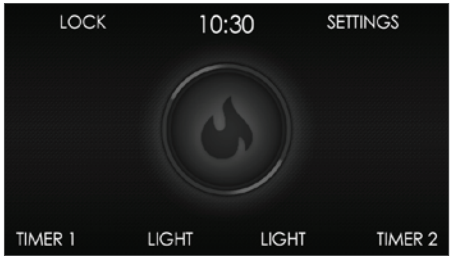
Gire el selector hasta el modo de cocción deseado. En la pantalla del mando del horno aparece ---.

1 Gire el mando para aumentar o disminuir la temperatura o toque Inicio en el panel de control. Cualquiera de estas acciones finaliza el segundo paso del proceso e inicia el precalentamiento.

En los modos horneado, asado, parrilla, asado con convección, convección, Gourmet y piedra, una ligera rotación del mando ajusta la temperatura 1 °C. Un giro completo ajusta la temperatura 5 °C. En los modos fermentación, deshidratación y calentar, una ligera rotación del mando ajusta la temperatura 1°. Una rotación completa ajusta la temperatura 5º.

Mando y panel de control del horno

El panel de control interactivo utiliza tecnología táctil para seleccionar los modos de cocción y otras funciones. Observe las siguientes ilustraciones.



Pantalla de inicio (se muestra un horno doble)

Pantalla Más (se muestra un horno doble)

Pantalla Gourmet

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 Gire el selector a (Asado) y ajuste la temperatura de 260 ºC durante una hora.

4 Gire el selector a (Off) y deje que el horno se enfríe con la puerta cerrada.

Funcionamiento del horno

BLOQUEO DE CONTROL

La función de bloqueo evita que el panel de control se ponga en funcionamiento de forma no deseada. La función de bloqueo debe restablecerse en caso de corte en el suministro de alimentación.

Para bloquear y desbloquear:

1 Pulse y mantenga pulsado (Bloqueo) durante 3 segundos.

LUZ DEL HORNO

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

PRECALENTAMIENTO

Durante el precalentamiento, el horno se calienta lo más rápido y uniformemente posible y no es el modo ideal para cocinar. Se debe usar el precalentamiento en todos los modos de cocción salvo en los modos parrilla, fermentación, deshidratación, 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 el panel de control en todos los modos. Sin embargo, la unidad viene de fábrica con la función de modo de espera habilitada, lo que hará que la pantalla se apague tras cinco minutos de inactividad. Para deshabilitar el modo de espera, consulte las opciones avanzadas. Es muy importante que el reloj esté configurado con la hora correcta si se utiliza la función de cocción programada. La hora debe restablecerse en caso de corte en el suministro de alimentación.

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 la hora en pantalla 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 se iluminará en la pantalla del panel de control. El temporizador es independiente del horno. Programar el temporizador no afecta a la hora de cocción o a la de parada.

Programar el temporizador:

1 Pulse (Temporizador 1) o (Temporizador 2).

2 Utilice la barra de desplazamiento para configurar la duración y, a continuación, pulse Configurar. Un pitido indica que el temporizador se ha configurado.

3 Para editar el temporizador, pulse el tiempo de cuenta regresiva en la pantalla, luego use las barras deslizantes para establecer la duración.

4 Para cancelar el temporizador, toque el tiempo de cuenta atrás en la pantalla y luego 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.

OPCIONES AVANZADAS

Pulse (Ajustes) para acceder a las opciones avanzadas. Use la barra de desplazamiento para desplazarse hasta la opción que desee y pulse la opción para seleccionarla. 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 %.

Modos de cocción

GOURMET

Gourmet ofrece una variedad de preparaciones de comidas prácticas y rápidas. Elija entre seis categorías: carne, pescado, alimentos horneados, pizza, verduras y comidas de plato único.

Una vez que haya hecho la selección, Gourmet recomienda la posición adecuada de la rejilla, configura el modo de cocción y ajusta automáticamente la temperatura; a veces utiliza varios modos y temperaturas. El horno no se apaga automáticamente cuando el tiempo de cocción finaliza.

Si desea obtener más información sobre el modo Gourmet, consulte la guía de técnicas y recetas que se incluye con el aparato.

Controles de configuración:

1. Gire el selector a G.
2. Utilice el panel de control para seleccionar la configuración que desee.

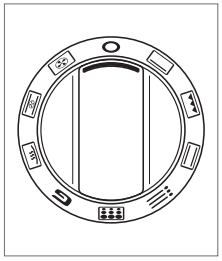
GUÍA GOURMET

CARNE	Ternera*	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	Bistec*	
	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*	
	Patatas asadas*	
COMIDAS DE PLATO ÚNICO	Guiso*	
	Lasaña*	
	Quiche	

**No es necesario precalentar el horno. **No disponible para el horno de 457 mm.*

MODO	ICONO	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.
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.
PARRILLA		BR3 290 °C	BR3 290 °C BR2 230 °C BR1 175 °C		El más apropiado para asar piezas de carne, pescado y pollo con un grosor de hasta 25 mm. Use la bandeja para asar de dos piezas y cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
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.
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.
GOURMET	G	–	–	•	Gourmet proporciona una variedad de preparaciones de comidas prácticas y rápidas con recomendaciones para la posición de la bandeja y el modo de cocción. El rango y la temperatura predeterminados dependen de los alimentos y del punto de cocción deseado.
FERMENTACIÓN		30 °C	30-45 °C		Ideal para fermentar o para hacer subir la masa del pan.
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.
CALENTAR		80 °C	60-95 °C	•	Diseñado para mantener los alimentos a temperatura para servir.
ECO	ECO	175 °C	125-200 °C	•	Modo de ahorro de energía diseñado para asar filetes de carne o pescado finos. No es necesario precalentar.

**No disponible en todos los modelos. NOTA: El sensor de temperatura puede utilizarse con todos los modos de cocción, salvo con los modos de parrilla, fermentación y deshidratación.*



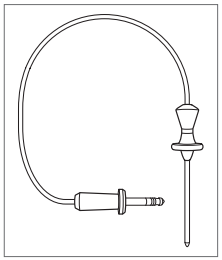
Bisel del mando selector del horno

Sensor de temperatura

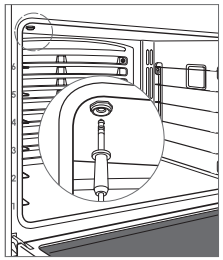
Utilice solamente la sonda enviada con este aparato. Observe la siguiente ilustración. El sensor de temperatura mide la temperatura interna de la comida durante su cocción. El sensor se puede utilizar para controlar la temperatura sin que tenga que configurar una temperatura en concreto, y se puede utilizar con todos los modos de cocción excepto con los modos de parrilla, fermentación y deshidratación.

Controles de configuración:

1. Precaliente el horno con la temperatura que desee en el modo en que vaya a cocinar.
2. Introduzca el sensor de temperatura completamente en el trozo más grueso de la comida.
3. Cuando haya finalizado el precalentamiento, coloque la comida en el horno.
4. Inserte el sensor en el receptáculo. Observe la siguiente ilustración. Cierre la puerta del horno.
5. Pulse (Sensor).
6. 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.
7. Un pitido indica que la temperatura está 1 °C por debajo de la temperatura establecida. El horno emitirá un pitido y la temperatura establecida parpadea cuando la temperatura interna alcanza la temperatura predefinida.
8. Retire y, a continuación, vuelva a introducir el sensor para comprobar la temperatura interna.
9. Pulse la temperatura parpadeante para borrarla.



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. Gire el selector hasta el modo de cocción deseado y gire el mando para ajustar la temperatura.
2. Pulse (Cocción programada) y seleccione la duración de la cocción que desee.
3. Pulse Configurar para empezar.
4. Para cancelar, pulse la hora de parada/duración de la cocción parpadeante que aparece en la pantalla y luego pulse .
5. El horno se apaga automáticamente cuando el tiempo de cocción finaliza.
6. Gire el selector a (Off) para borrar.

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. Gire el selector hasta el modo de cocción deseado y gire el mando para ajustar la temperatura.
2. Pulse (Cocción programada) y seleccione la duración de la cocción que desee.
3. Utilice la barra de desplazamiento para seleccionar la hora de apagado que desee y, a continuación, pulse Configurar.
4. Para cancelar, pulse la hora de parada/duración de la cocción parpadeante que aparece en la pantalla y luego pulse .
5. El horno se apaga automáticamente cuando el tiempo de cocción finaliza.
6. Gire el selector a (Off) para borrar.

⚠ AVISO

No deje alimentos crudos o perecederos en el horno durante más de una hora antes y después de cocinar. Los alimentos pueden deteriorarse.

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.

NOTA IMPORTANTE: En los hornos dobles, el otro horno no puede usarse durante (Limpiar).

Controles de configuración:

1. Encienda la ventilación. Es normal que aparezca un poco de humo y olor.
2. Gire el selector a (Limpiar).
3. Pulse Inicio.
4. Retire previamente del horno las rejillas y sus guías y, a continuación, pulse OK.
5. La puerta del horno se bloqueará y permanecerá bloqueada hasta que finalice el ciclo de limpieza automática y la temperatura del horno se haya enfriado por debajo de 290 ºC.
6. Gire el selector a (Off) para borrar.

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 pálido, decolorado o rayado. Las imperfecciones superficiales pueden ser más visibles en una cavidad para horno de color.

LIMPIEZA PROGRAMADA

Controles de configuración:

1. Encienda la ventilación. Es normal que aparezca un poco de humo y olor.
2. Gire el selector a (Limpiar).
3. Pulse (Limpieza programada) y utilice la barra de desplazamiento para seleccionar la hora de finalización deseada, y a continuación, pulse Configurar.
4. Retire previamente del horno las rejillas y sus guías y, a continuación, pulse OK.
5. La puerta del horno se bloqueará y permanecerá bloqueada hasta que finalice el ciclo de limpieza automática y la temperatura del horno se haya enfriado por debajo de 290 ºC.
6. Gire el selector a (Off) para borrar.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Sabbath

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

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 Sabbath.
3. Pulse On y, a continuación, Configurar.
4. Gire el selector hasta el modo de cocción deseado y gire el mando para ajustar la temperatura; a continuación, pulse Inicio.
5. Para cambiar la temperatura del horno en modo Sabbath, gire el mando. Cada giro aumenta o disminuye la temperatura en 5 °C. La temperatura cambia aleatoriamente cuando haya seleccionado la nueva temperatura.
6. Gire el selector a (Off) para borrar.

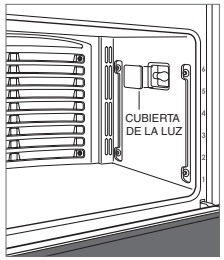
Luz del horno

⚠ 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. No toque la bombilla nueva con las manos sin protección. Lleve unos guantes de goma o use papel de cocina para sujetar la bombilla mientras la coloca.

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

Guía de cocción de Wolf

ALIMENTO	REJILLA(S)	MODO	TEMPETURA HORNO	POSICIÓN	TIEMPO	NOTAS
PANES						
Galletas	1	Asado	205 °C (400 °F)	3	5–10 min	
	2	Convección	220 °C (425 °F)	2, 5	5–10 min	
	3	Convección	220 °C (425 °F)	1, 3, 5	5–10 min	
Rollos de canela	1	Horneado	175 °C (350 °F)	3	20-25 min	
	2	Convección	165 °C (325 °F)	2, 5	20-25 min	
	3	Convección	165 °C (325 °F)	1, 3, 5	20-25 min	
Pan de ajo	1	Parrilla	Medio	5		
Muffins	1	Horneado	205 °C (400 °F)	3	15-20 min	
	2	Convección	190 °C (375 °F)	2, 5	10-15 min	
	3	Convección	190 °C (375 °F)	1, 3, 5	10-15 min	
Panes rápidos	1	Horneado	175 °C (350 °F)	3	40-50 min	
Tostada	1	Parrilla	Alto	5		
Pan de levadura (de molde)	1	Horneado	175 °C (350 °F)	3	20-45 min	
Pan de levadura (no de molde)	1	Piedra	230 °C (450 °F)	1	15-45 min	
Panes de bombón	1	Convección	190 °C (375 °F)	3	10-20 min	
	2	Convección	190 °C (375 °F)	2, 5	10-20 min	
	3	Convección	190 °C (375 °F)	1, 3, 5	10-20 min	
PASTELES						
Pastel de ángel	1	Horneado	175 °C (350 °F)	1	35-45 min	
Tarta bretona o pastel de mantequilla	1	Horneado	175 °C (350 °F)	3	40-50 min	
Magdalenas	1	Horneado	175 °C (350 °F)	3	20-25 min	
	2	Convección	165 °C (325 °F)	2, 5	15-25 min	
	3	Convección	165 °C (325 °F)	1, 3, 5	15-25 min	
Mezclas o desde cero	1	Horneado	175 °C (350 °F)	3	20-30 min	
	2	Convección	165 °C (325 °F)	2, 5	20-30 min	
	3	Convección	165 °C (325 °F)	1, 3, 5	20-30 min	
GALLETAS						
Galletas o barritas	1	Horneado	175 °C (350 °F)	3	10-25 min	
	2	Convección	165 °C (325 °F)	2, 5	10-25 min	
	3	Convección	165 °C (325 °F)	1, 3, 5	10-25 min	
TARTAS						
Profiteroles	1	Convección	205 °C (400 °F)	3	20-30 min	
Doble capa o cubiertas de streusel	1	Horneado	190 °C (375 °F)	3	40-45 min	
Merengue de limón	1	Parrilla	Bajo	3	10-15 min	
Masa de tarta (vacía)	1	Horneado	220 °C (425 °F)	3	10-15 min	
Masa de hojaldre	1	Horneado	205 °C (400 °F)	3	10-15 min	
	2	Convección	190 °C (375 °F)	2, 5	10-15 min	
	3	Convección	190 °C (375 °F)	1, 3, 5	10-15 min	
Calabaza o flan	1	Horneado	220 °C (425 °F) / 165 °C (325 °F)	3	véase la nota	Hornear 15 min. a 220 °C, reducir la temperatura a 165 °C y hornear hasta que el pastel esté listo, 45–60 min.

Consumir carnes crudas o poco hechas, carnes de aves, mariscos, crustáceos o huevos puede aumentar el riesgo de contraer infecciones alimenticias.

ALIMENTO	MODO	TEMPETURA HORNO	REJILLA	TIEMPO	TEMPETURA DEL SENSOR	NOTAS
TERNERA						
Carne de espalda	Asado conv.	165 °C (325 °F)	3	20-25 min/453 g	Medio 65 °C (150 °F)	Colocar en un plato cubierto con líquido a ½ de la altura de la carne.
	Asado	175 °C (350 °F)	3	20-25 min/453 g	Medio 65 °C (150 °F)	
Hamburguesas de carne picada	Parrilla	Alto	5	10-15 min		Dar la vuelta a los 7 min.
Costilla de primera	Asado	230 °C (450 °F) / 105 °C (225 °F)	2	véase la nota	Poco hecho 55 °C (130 °F)	No es necesario precalentar. Cocer durante 30 min. a 230 °C, reducir la temperatura a 105 °C y cocinar a la temperatura interna deseada.
Asado	Asado	220 °C (425 °F) / 165 °C (325 °F)	2	véase la nota	Poco hecho 60°C (135°F)	Cocer durante 30 min. a 220 °C, reducir la temperatura a 165 °C y cocinar a la temperatura interna deseada.
Asado lento	Horneado	150 °C (300 °F)	2			Colocar en un plato cubierto con líquido a ¼ de la altura de la carne.
Bistecs (< 2,56 mm de grosor)	Parrilla	Alto	5	10-15 min		Dar la vuelta a los 6 min.
Bistecs (> 2,56 mm de grosor)	Parrilla	Alto	5	10-20 min		Dar la vuelta a los 8 min.
Solomillo	Asado conv.	230 °C (450 °F)	3	10-20 min/453 g	Poco hecho 55 °C (130 °F)	
CARNE DE AVE						
Pollo, con hueso	Asado conv.	165 °C (325 °F)	5	20-25 min	Muslo 80 °C (180 °F)	
Pechuga de pollo sin hueso (aplastar hasta un grosor de 1,27 mm)	Parrilla	Medio	5	10-15 min		Dar la vuelta a la mitad del ciclo de cocción.
	Asado conv.	175 °C (350 °F)	3	15-20 min	Pechuga 75 °C (165 °F)	
Cuartos, muslos de pollo	Parrilla	Medio	5	20-25 min		Dar la vuelta a la mitad del ciclo de cocción.
	Asado	175 °C (350 °F)	3	30-40 min	Muslo 80 °C (180 °F)	
	Asado conv.	165 °C (325 °F)	3	30-40 min	Muslo 80 °C (180 °F)	
	Horneado	175 °C (350 °F)	3	30-40 min	Muslo 80 °C (180 °F)	
Pollo, entero	Asado conv.	165 °C (325 °F)	2	10-20 min/453 g	Muslo 80 °C (180 °F)	
Gallina de Cornualles	Asado conv.	165 °C (325 °F)	3	1 hora	Muslo 80 °C (180 °F)	
	Asado	175 °C (350 °F)	3	1 hora	Muslo 80 °C (180 °F)	
Pato	Asado conv.	165 °C (325 °F)	2	15-20 min/453 g	Muslo 80 °C (180 °F)	
Ganso	Asado conv.	165 °C (325 °F)	2	15-20 min/453 g	Muslo 80 °C (180 °F)	
Pechuga de pavo, entero	Asado conv.	165 °C (325 °F)	2	15-20 min	Pechuga 75 °C (165 °F)	
	Asado	175 °C (350 °F)	2	15-20 min	Pechuga 75 °C (165 °F)	
Trozos de pavo	Asado conv.	165 °C (325 °F)	3	30-40 min	Muslo 80 °C (180 °F)	
	Asado	175 °C (350 °F)	3	30-40 min	Muslo 80 °C (180 °F)	
Pavo, entero (en escabeche)	Horneado	175 °C (350 °F)	1	10-15 min/453 g	Muslo 80 °C (180 °F)	
Pavo, entero	Asado conv.	165 °C (325 °F)	1	10-15 min/453 g	Muslo 80 °C (180 °F)	
	Asado	165 °C (325 °F)	1	10-15 min/453 g	Muslo 80 °C (180 °F)	

Consumir carnes crudas o poco hechas, carnes de aves, mariscos, crustáceos o huevos puede aumentar el riesgo de contraer infecciones alimenticias.

Guía de cocción de Wolf

ALIMENTO	MODO	TEMPETURA HORNO	REJILLA	TIEMPO	TEMPETURA DEL SENSOR	NOTAS
CERDO						
Chuletas, bistecs (grosor de 1,27 mm)	Parrilla	Alto	5	5-10 min		Dar la vuelta a la mitad del ciclo de cocción.
	Asado conv.	175 °C (350 °F)	3	10-15 min		
Bistec de jamón (< 254 mm de grosor)	Parrilla	Alto	5	5-10 min		Dar la vuelta a la mitad del ciclo de cocción.
Bistec de jamón (> 254 mm de grosor)	Parrilla	Alto	5	10-15 min		Dar la vuelta a la mitad del ciclo de cocción.
Jamón, entero	Horneado	170 °C (335 °F)	2	10-15 min/453 g	70 °C (160 °F)	Cubrir y dejar en reposo durante 15 min.
Costillas	Horneado	150 °C (300 °F)	3			Colocar en paquetes de papel de aluminio o en un plato cubierto con líquido a ¼ de la altura de la carne.
Asado lento	Horneado	150 °C (300 °F)	2			Colocar en un plato cubierto con líquido a ¼ de la altura de la carne.
Solomillo	Asado conv.	205 °C (400 °F)	3	15-20 min/453 g	Poco hecho 55 °C (130 °F)	
CORDERO						
Chuletas, bistecs (grosor de 190 mm)	Parrilla	Alto	5	5-10 min		Dar la vuelta a la mitad del ciclo de cocción.
Corona de cordero	Asado conv.	165 °C (325 °F)	2	15-20 min/453 g	65 °C (145 °F)	
Pierna	Asado conv.	220 °C (425 °F) / 165 °C (325 °F)	2	véase la nota	65 °C (145 °F)	Cocer durante 30 min. a 220 °C, reducir la temperatura a 165 °C y cocinar a la temperatura interna deseada.
Asado de ternera	Asado conv.	50 °C (300 °F)	2	30-35 min/453 g	60 °C (140 °F)	
PESCADO						
Filetes (< 256 mm de grosor)	Parrilla	Medio	5	10-20 min		
Filete (> 256 mm de grosor)	Asado conv.	190 °C (375 °F)	5	15-25 min		
PIZZA						
Calzones	Piedra	190 °C (375 °F)	1	10-15 min		
Pan pizza francés	Parrilla	Medio	5	10-15 min		
Pizza casera	Piedra	230 °C (450 °F)	1	5-15 min		
VERDURAS						
Verduras mixtas	Asado conv.	205 °C (400 °F)	4	10-20 min		
Patatas, boniatos	Horneado	175 °C (350 °F)	3	45-60 min		
OTROS						
Pastel de carne	Asado	220 °C (425 °F) / 165 °C (325 °F)	2	véase la nota	75 °C (165 °F)	Cocer durante 20 min. a 220 °C, reducir la temperatura a 165 °C y cocinar a la temperatura interna deseada.
Nachos	Parrilla	Bajo	3	15-20 min		
Comidas de plato único	Horneado	175 °C (350 °F)	3	45-60 min	80 °C (175 °F)	
Quiche	Horneado	175 °C (350 °F)	3	40-50 min		
Salchicha, bratwurst (tierna)	Parrilla	Medio	5	10-15 min		Dar la vuelta a la mitad del ciclo de cocción.

Consumir carnes crudas o poco hechas, carnes de aves, mariscos, crustáceos o huevos puede aumentar el riesgo de contraer infecciones alimenticias.

Quemadores de superficie

⚠ PRECAUCIÓN

Retire todas las cubiertas de acero inoxidable y las tablas para cortar antes de usar.

Para encender el quemador, oprima el mando y gírelo en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición (HI). El encendedor hará clic hasta que el quemador se encienda. Una vez encendido, siga girando el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ajuste deseado. El halo de luz que rodea el bisel se ilumina y permanece iluminado hasta que se apague el quemador.

Para seleccionar el fuego lento, gire el mando hasta llegar a la configuración más baja. Púlselo y siga girando en el sentido contrario a las agujas del reloj. La llama pasa al segundo nivel en el quemador. Siga girando el mando hasta alcanzar el fuego deseado.

POTENCIA DEL QUEMADOR DE SUPERFICIE

El quemador delantero izquierdo tiene una potencia de 5,3 kW. El quemador trasero izquierdo tiene una potencia de 2,7 kW. Los demás quemadores tienen una potencia de 4,5 kW.

⚠ PRECAUCIÓN

No deje nunca las cacerolas desatendidas en la posición de fuego alto. Tenga cuidado cuando cocina con grasa o manteca, pues puede bastar para provocar un incendio.

⚠ AVISO

Apague el quemador si no se oye un clic en cinco segundos. No opere y comuníquese con el servicio certificado de fábrica de Wolf.

MANDOS

ICONO	MANDO	AJUSTES
	Quemador de superficie	
	Parrilla	
	Placa/ Teppanyaki	40 °C–240 °C

Parrilla

⚠ PRECAUCIÓN

Retire todas las cubiertas de acero inoxidable y las tablas para cortar antes de usar.

La parrilla tiene un quemador con infrarrojos que transfiere un intenso calor a los alimentos, asándolos por fuera. Cocine los alimentos directamente en la parrilla. No utilice recipientes de cocina.

FUNCIONAMIENTO DE LA PARRILLA

1. Encienda la ventilación.
2. Pulse y gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta (Hi). El encendedor hará clic hasta que el quemador se encienda.
3. El halo de luz que rodea el bisel se ilumina y permanece iluminado hasta que se apague el quemador. Gire el mando hasta alcanzar el fuego deseado.
4. Deje que la parrilla se precaliente durante 10 minutos.

⚠ PRECAUCIÓN

Es posible que las zonas accesibles estén calientes cuando se esté usando la parrilla. Mantenga alejados a los niños pequeños.

Placa/Teppanyaki

⚠ PRECAUCIÓN

Retire todas las cubiertas de acero inoxidable y las tablas para cortar antes de usar.

La placa/teppanyaki con infrarrojos está controlada por un termostato para mantener una temperatura constante.

Para evitar que los alimentos se peguen, es necesario aceitar la placa/teppanyaki antes de utilizarla.

Aceite la placa/teppanyaki:

1. Encienda la ventilación.
2. Límpiela a fondo con detergente suave y agua caliente. Aclare y seque con un paño suave.
3. Pulse y gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta 175 ºC y deje calentar durante 30 minutos. Una vez hayan transcurrido los 30 minutos, gire el mando hasta ◯ (Off) y deje que se enfríe la superficie.
4. Mientras la superficie esté ligeramente caliente, vierta un poco de aceite vegetal o de cacahuete en una servilleta y extiéndalo de manera uniforme.
5. Pulse y gire el mando hasta 175 ºC. Deje calentar hasta que la placa/teppanyaki empiece a echar humo, y entonces gire el mando hasta la posición ◯ (Off) y deje que se enfríe la superficie. Cuando se haya enfriado, elimine cualquier resto de aceite.

FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA/TEPPANYAKI

1. Encienda la ventilación.
2. Pulse y gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la temperatura deseada. El encendedor hará clic hasta que el quemador se encienda. La placa/teppanyaki doble tiene mandos separados en cada lado.
3. El halo de luz que rodea el bisel se ilumina hasta que la placa/teppanyaki alcance la temperatura establecida. La luz se enciende y apaga si es necesario más calor para mantener la temperatura establecida.

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.
Rejillas del horno y guías de la rejilla	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.
Rejillas de los quemadores	Quítelas y colóquelas en una superficie plana cerca del fregadero. Limpie con agua caliente y detergente suave o con bicarbonato sódico y agua. Séquelas con una toalla.
Superficie del quemador	Elimine la suciedad de la superficie antes limpiarla para agilizar el proceso de limpieza y reducir las posibilidades de tener que frotar la superficie durante la limpieza. Utilizando limpiadores abrasivos suaves o desengrasantes en spray, limpie y aclare la superficie y séquela inmediatamente para evitar que se raye. Para limpiar manchas de agua inscrustadas, utilice vinagre blanco diluido en agua. Aclare y séquela inmediatamente.
Quemadores de superficie	Deje que se enfríen. Utilice un detergente suave o pulverice un desengrasante para limpiarlos. Aclare con agua y seque con una toalla.
Parrilla	Cuando haya terminado de cocinar, deje la parrilla encendida durante diez minutos. Las altas temperaturas ayudan a quemar los restos de alimentos. Cuando se haya enfriado, retire la rejilla y colóquela en el fregadero. Cúbrala con paños de cocina y eche agua caliente sobre ellos para que se ablanden los residuos. Limpie con jabón y un estropajo empapado. Aclare y seque.
Placa/Teppanyaki	Retire la grasa a la bandeja de recogida de grasa después de cada uso. Cuando la superficie se haya enfriado, límpiela con papel de cocina para eliminar la grasa o aceite. Después de cada uso, vuelva a aplicar un poco de aceite vegetal o de cacahuete en una servilleta y extiéndalo de manera uniforme. Ocasionalmente, elimine el aceite. Vierta 120 ml de agua templada y 5 ml de limpiador para placas/teppanyakis sobre la placa/teppanyaki y raspe la grasa. Échela en la bandeja de recogida de grasa y luego vacíela. Cuando esté seca, vuelva a aplicar un poco de aceite.
Mandos	Con ayuda de un paño húmedo, limpie con un detergente suave o un desengrasante en spray; aclare y seque. No los introduzca en el lavavajillas.
Panel de mandos	Mantenga pulsado 🔒 (Bloqueo) durante 3 segundos para bloquear el panel de mandos. Utilice un limpiador en spray para eliminar las huellas y las manchas de alimentos. Aplique el producto de limpieza sobre un paño antes de limpiar el panel. **NOTA IMPORTANTE:** No aplique los limpiadores directamente sobre el panel de mandos.
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 usar la función de limpieza, pulverice las manchas resistentes con un limpiador que no sea demasiado abrasivo o con un desengrasante 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.
Bandeja multifunción	Limpie la rejilla con un detergente suave y un estropajo empapado. Aclare y seque. Para limpiar la bandeja, elimine la grasa y límpiela con agua caliente y un detergente suave. Aclare y seque.

Localización y solución de problemas

FUNCIONAMIENTO

La cocina no funciona.

- Compruebe si está encendida.
- Compruebe la alimentación de la cocina y asegúrese de que los fusibles no están fundidos.
- El horno se apagará automáticamente después de 12 horas de uso continuado, salvo en modo Sabbath o de deshidratación.

El reloj se apaga.

- La unidad está en el modo de espera. Consulte la página 8.

HORNO

Problemas con la temperatura del horno.

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

No se muestran los mandos del horno.

- Extraiga y vuelva a instalar el mando. Apague el disyuntor durante 20 segundos y vuelva a encenderlo.

El panel de control no responde.

- Apague el disyuntor durante 20 segundos y vuelva a encenderlo.

Aparece «SAb» en el mando del horno.

- La unidad está en el modo Sabbath (se muestra ☆ en el panel de control), consulte la página 11.

Aparece un error en el panel de control.

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

El horno hace ruidos durante el precalentamiento o el enfriamiento.

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

La puerta del horno está bloqueada.

- 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 ºC.

SUPERFICIE DE LA COCINA

Llama errática, enciende poco o no enciende.

- Compruebe que las cabezas de los quemadores están colocadas correctamente.
- Limpie adecuadamente el encendedor y el quemador.
- Si se derramó agua recientemente, deje que la zona se seque completamente. Utilice un secador de pelo, si lo desea.
- Pulse el mando y luego suéltelo. Compruebe que el mando vuelve a su posición original.

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 6 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 6 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 UNITED KINGDOM)

- 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

2 Cuisinière mixte
2 Recommandations de sécurité
6 Caractéristiques des cuisinières mixtes
6 Mode d'emploi du four
12 Guide de cuisson Wolf
14 Mode d'emploi des brûleurs
15 Consignes d'entretien
16 Dépannage
17 Garantie Wolf

Entretien par le client

Le numéro de modèle et le numéro de série figurent sur la plaque signalétique du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque signalétique, reportez-vous à la page 6. Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Consignez ces renseignements pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

SERVICE APRÈS-VENTE
Numéro de modèle
Numéro de série
Date d'installation
Nom du prestataire agréé
Numéro du service certifié
Revendeur agréé
Numéro du revendeur

Remarque importante

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

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

⚠ MISE EN GARDE

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

CONSIGNES IMPORTANTES

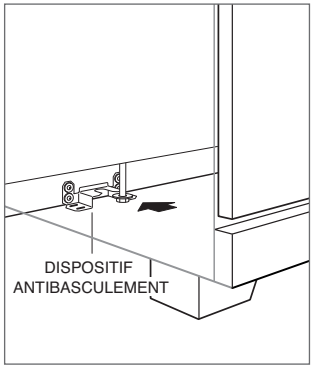
⚠ AVERTISSEMENT

Un enfant ou un adulte pourrait faire basculer la cuisinière et se tuer.

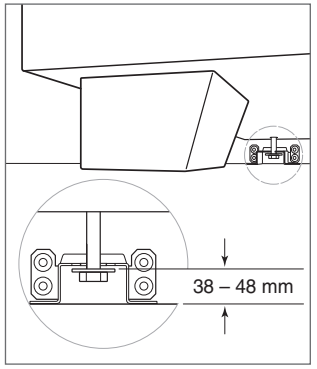
Vérifiez que le support antibasculement a bien été installé qu'il est engagé. Veillez à ce que le support antibasculement soit réengagé après tout déplacement de la cuisinière. Reportez-vous aux illustrations ci-dessous pour plus de détails sur la manière de vérifier que l'installation a été bien faite.

N'utilisez pas cette cuisinière sans avoir mis en place et engagé le support antibasculement. La non-observation de cette recommandation peut causer des brûlures graves, voire mortelles aux enfants comme aux adultes.

Pour minimiser le risque de brûlures, ne déplacez pas cette cuisinière lorsqu'elle est chaude.



Emplacement du support antibasculement



Support antibasculement engagé

CONSIGNES IMPORTANTES

⚠ MISE EN GARDE

Cette cuisinière ne peut être utilisée que pour cuisiner. Elle ne peut pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce. Cela pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone.

- Nettoyez uniquement les pièces listées dans ce guide. N'utilisez pas de nettoyeur à la vapeur.
- N'utilisez ni produits abrasifs forts ni éponges métalliques pour nettoyer la porte en verre du four. Ils pourraient rayer la surface et produire des éclats de verre.
- Avant de lancer la fonction d'autonettoyage, retirez la plaque de gril, les grilles, leurs guides et tout autre ustensile du four.
- Lorsque vous utilisez cette cuisinière, ne touchez pas les grilles, les chapeaux, les bases de brûleur ni toute autre pièce à proximité de la flamme. Ces composants pourraient être suffisamment chauds pour vous brûler.
- N'utilisez pas de récipient de cuisson de moins de 120 mm de diamètre ni de récipient plus grand que la surface de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

La cuisson sans surveillance avec de l'huile ou des matières grasses peut être dangereuse et pourrait provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau. Éteignez la cuisinière et étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

⚠ MISE EN GARDE

Il faut surveiller la cuisson. Une cuisson rapide doit être surveillée sans interruption.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie : ne laissez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

CONSIGNES IMPORTANTES

⚠ 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

Cette cuisinière peut être utilisée par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises, à condition qu'ils soient étroitement surveillés ou qu'ils aient reçu des consignes de sécurité applicables à la cuisinière et qu'ils comprennent les risques qu'ils encourent. Ne laissez pas les enfants jouer avec cette cuisinière. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être assurés par des enfants sans supervision.

⚠ MISE EN GARDE

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée ; maintenez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un appareil de ventilation mécanique (hotte d'extraction mécanique).

L'utilisation intensive et prolongée de cette cuisinière peut exiger un surcroît de ventilation, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, notamment l'augmentation de la puissance de la ventilation mécanique, le cas échéant.

⚠ MISE EN GARDE

L'usage de couvre-plaques et d'accessoires non listés peut causer des accidents.

CONSIGNES IMPORTANTES

- **Instructions pour utiliser le système de réglage automatique des brûleurs**

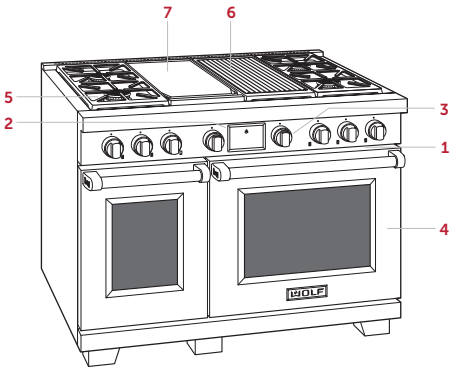
Description : Chaque brûleur est muni d'une électrode qui produit des étincelles pour l'allumage. Il n'y a donc pas de veilleuse. Pour des raisons pratiques et de sécurité, chaque brûleur est équipé d'un système d'allumage automatique qui remet le brûleur en marche au cas où il s'éteint par inadvertance.

Voici ce qui se passe : Si vous appuyez sur le bouton de commande de la plaque de cuisson et si vous le tournez pour faire arriver du gaz, le système crée une étincelle qui allume le brûleur. Cette étincelle demeure allumée pendant 5 secondes, à moins que que l'allumage électronique ne détecte une flamme avant cela. Si l'allumeur ne réussit pas à enflammer le gaz dans les 5 secondes, le robinet de sécurité à fermeture automatique se ferme et l'arrivée de gaz se coupe pendant 5 secondes. Au bout de 5 secondes, la robinet s'ouvre et l'allumeur automatique tente d'enflammer le brûleur de nouveau. Si rien ne se passe au bout de 5 tentatives, vous devez tourner le bouton pour couper l'arrivée du gaz. Pour vérifier si le brûleur de la plaque de cuisson fonctionne, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le pour faire arriver du gaz. Si le brûleur ne s'allume pas correctement au bout de 5 secondes, remettez le bouton de commande en position fermée (gaz coupé). Vérifiez que le brûleur est à la position adéquate. Vérifiez si le cordon électrique est branché et si le disjoncteur ou le fusible de la maison n'a pas sauté. Vérifiez à nouveau que la cuisinière fonctionne. Si le brûleur ne s'allume pas correctement au bout de 5 secondes, remettez le bouton de commande en position fermée (gaz coupé) et ouvrez une porte ou une fenêtre donnant sur l'extérieur pour mettre la pièce à l'air libre. Attendez 1 minute. Si les flammes s'éteignent pour une raison quelconque, tournez le bouton de la cuisinière en position fermée (gaz coupé) et attendez une minute. Vérifiez que les flammes ne s'éteignent pas lorsque vous réduisez le débit de gaz brutalement. Vérifiez que chaque brûleur fonctionne correctement et que la cuisinière fonctionne également bien lorsque plusieurs brûleurs sont utilisés à la fois.

REMARQUE IMPORTANTE : Les brûleurs de la surface de cuisson s'allument automatiquement lorsque l'électricité est rétablie après une coupure de courant. Vous devrez peut-être refaire les réglages après une coupure de courant.

Fonctions de la cuisinière mixte

FONCTIONS	
1	Plaque signalétique du produit
2	Panneau de commande (appuyez sur pour y accéder)
3	Bouton sélecteur de réglage du four
4	Four à convection
5	Brûleur de surface
6	Gril en option
7	Plaque à snacker en option



Cuisinière mixte
(modèle ICBDF48450CG/S/P présenté sur l'illustration)

Pour commencer

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

- Avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois, nettoyez-la minutieusement à l'eau chaude avec un détergent doux pour que tous les résidus d'huile provenant de la fabrication soient éliminés. Ensuite, rincez-le et séchez-le à l'aide d'un torchon doux. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 13.
- Vérifiez que les brûleurs de surface sont bien assemblés.
- Le gril et la plaque à snacker optionnels réclament une attention particulière. Reportez-vous aux pages 12-13.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, examinez les différents modes de cuisson et les caractéristiques spéciales décrits en page 9.

⚠ MISE EN GARDE

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

Grilles du four

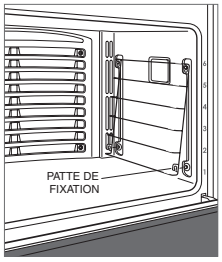
GUIDE-GRILLES DU FOUR

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

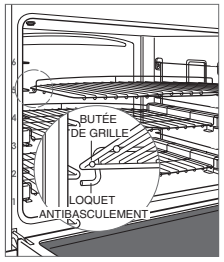
GRILLES DU FOUR

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

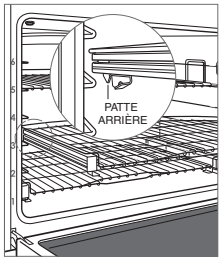
Pour insérer une grille à extension complète dans le four, placez les deux pattes arrière sur le guide-grille (une patte au-dessus et une en dessous). Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. Inclinez légèrement la grille et faites-la coulisser jusqu'à ce que l'encoche avant de la grille s'engage dans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



Guide-grilles du four



Dispositif antibasculement de la grille du four

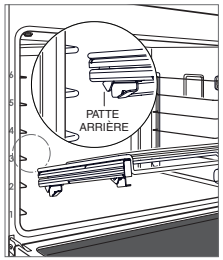


Grille à extension complète

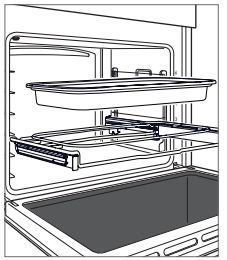
GRILLE MULTIFONCTIONS

Pour insérer la grille multifonctions 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 coulisser jusqu'à ce que l'encoche avant de la grille s'engage dans le guide-grille à l'avant. Placez la plaque multifonctions sur le porte-grille extensible. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.

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



Installez la grille multifonctions



Placez la plaque multifonctions

Mode d’emploi du four

Les cuisinières mixtes Wolf utilisent à la fois un panneau de commande tactile interactif, un bouton sélecteur du mode de cuisson et un bouton de réglage de la température du four pour sélectionner le mode de cuisson, la température du four et certaines fonctions exclusives. Le panneau de commande doit être ouvert pour pouvoir accéder au mode Gourmet et aux fonctions exclusives. Reportez-vous à l’illustration ci-dessous.

Le four présente 10 modes de cuisson—Pâtisserie, Rôtisserie, Gril, Rôtisserie par convection, Convection, Gourmet, Levée de pâte, Pierre à pizza, Déshydratation, Maintien au chaud. Le mode Pierre à pizza n’est disponible que sur les cuisinières de 457 mm. Les modes Pierre à pizza et Déshydratation exigent des accessoires.

Pour lancer la cuisson :

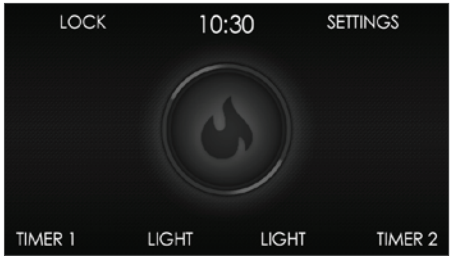
Positionnez le sélecteur sur le mode de cuisson voulu. --- s’affiche sur le bouton.

1 Pour augmenter ou diminuer la température du four tournez le bouton dans un sens ou un autre ou touchez Start (Allumer) sur le panneau de commande. Ces actions représentent l’une comme l’autre la deuxième étape du processus de préchauffage.

Pour les modes Pâtisserie, Rôtisserie, Gril, Rôtisserie par convection, Convection, Gourmet et Pierre à pizza, il est possible régler la température par incréments de 1 °C en tournant le bouton. Un tour complet ajuste la température de 5 °C. Pour les modes Levée de pâte, Déshydratation et Maintien au chaud, il est possible régler la température par incréments de 1 °C en tournant le bouton. Un tour complet ajuste la température de 5 °C.

Panneau de commande et bouton de réglage du four

Le panneau de commande interactif a recours à la technologie des touches à effleurement pour sélectionner les modes de cuisson et les autres fonctions. Reportez-vous aux illustrations ci-dessous.



Écran d’accueil (four double présenté sur l’illustration)

Écran Mode (four double présenté sur l’illustration)

Écran Gourmet

AVANT UTILISATION

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

1 Nettoyez minutieusement le four à l’eau chaude avec un détergent doux. Ensuite, rincez-le et séchez-le à l’aide d’un torchon doux.

2 Activez la ventilation. Il est possible que vous remarquiez de la fumée et une odeur. Ceci est tout à fait normal.

3 Positionnez le bouton sélecteur sur (Rôtisserie) et réglez la température sur 260 °C pendant 1 heure.

4 Positionnez le bouton sélecteur sur (Éteint) et laissez le four refroidir en gardant sa porte fermée.

Mode d’emploi du four

BLOCAGE DES COMMANDES

La fonction de blocage empêche toute mise en marche non intentionnelle du four. Elle doit être réinitialisé en cas de coupure de courant.

Pour verrouiller ou déverrouiller le four :

1 Gardez votre doit sur la touche (Verrouiller) pendant 3 secondes.

ÉCLAIRAGE DU FOUR

La lampe du four s’allume automatiquement lorsque la porte est ouverte et s’éteint lorsqu’elle est fermée. Pour allumer l’éclairage lorsque la porte est fermée, effleurez la touche (Lampe) sur le panneau de commande.

PRÉCHAUFFAGE

Pendant le préchauffage, le four est chauffé aussi rapidement et régulièrement que possible. Toutefois ce mode n’est pas adapté à la cuisson. La fonction de préchauffage est utilisée pour tous les modes de cuisson, sauf pour les modes Gril, Maintien au chaud et dans certains sous-modes du mode Gourmet. Une fois le préchauffage terminé, un bip sonore 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. Toutefois, lorsque la cuisinière est livrée, elle est en mode Veille. Son panneau de commande s’éteint au bout de 5 minutes d’inactivité. Pour désactiver le mode Veille, consultez la section intitulée Options supplémentaires. Il est important que l’horloge soit réglée à l’heure correcte si vous désirez utiliser la fonction de programmation des heures de cuisson. En cas de coupure de courant, il faudra régler l’horloge de nouveau.

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 les curseurs pour régler l’heure, sélectionnez AM (matin) ou PM (après-midi), puis effleurez Set (Confirmer). Un bip sonore 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 une durée, vous pouvez voir le compte à rebours s’allumer à l’affichage du panneau de commande. La minuterie est indépendante du four. Le réglage de la minuterie n’a aucun effet sur la durée de cuisson et l’heure définie pour l’arrêt de la cuisson.

Réglage de la minuterie :

1 Effleurez (Minuterie 1) ou (Minuterie 2).

2 Utilisez les curseurs pour régler la durée, puis effleurez la touche Set (Confirmer). Un bip sonore retentit pour indiquer que la minuterie a été réglée.

3 Pour modifier la minuterie, touchez le compte à rebours sur l’écran, puis utilisez les barres de défilement pour régler la durée.

4 Pour annuler la minuterie, touchez le compte à rebours sur l’écran, puis touchez .

5 La minuterie émet un bip sonore quand il ne reste plus qu’une minute de cuisson. La minuterie émet un bip sonore et clignote lorsqu’elle arrive à zéro.

6 Pour l’effacer, effleurez les chiffres qui clignotent.

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Effleurez (Réglages) pour accéder aux options supplémentaires. Utilisez le curseur pour vous déplacer jusqu’à l’option de votre choix, puis effleurez l’option en question pour la sélectionner. Pour plus de détails, effleurez la touche Info.

OPTIONS

Time (Horloge)	Mode 12 heures ou Mode 24 heures.
Sabbath (Mode Sabbat)	Active ou désactive les Mode Sabbat.
Clock (Horloge)	Sélectionnez Digitale, Analogique, 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)	Usage réservé aux revendeurs uniquement.
Info	Accédez à des astuces et à des informations produits utiles.
About (À propos)	Réservé à notre service technique.
Temp Offset (Décalage de température)	Réservé à notre service technique.
Calibration (Calibrage)	Réglage du calibrage de l’affichage.
Sound (Volume sonore)	Mute (Sourdine), 1-5, High (Fort), Medium (Moyen), Low (Faible).
Brightness (Luminosité du panneau de commande)	Règle la luminosité de l’affichage : 0 %-100 %

Modes de cuisson

GOURMET

Le mode Gourmet offre une variété de sous-modes de cuisson rapides et pratiques. Choisissez entre six catégories—Viande, Poisson, Pâtisserie, Pizza, Légumes et Plat unique.

Une fois votre sélection faite, dans le mode Gourmet, le positionnement des grilles vous est recommandé. Le four définit le mode de cuisson et règle la température automatiquement—parfois, en mode Gourmet, plusieurs modes de cuisson et températures sont combinés. Le four ne s'éteint pas automatiquement lorsque le temps de cuisson arrive à échéance.

Pour plus de détails sur la fonction Gourmet, consultez le guide de technique et les recettes qui accompagne votre four.

Réglages :

1 Mettez le bouton sélecteur sur G.

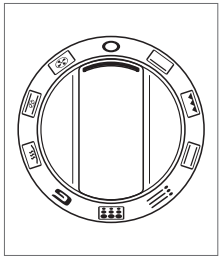
2 Utilisez l'écran tactile pour faire les réglages voulus.

GUIDE GOURMET		
VIANDE	Bœuf*	steak, filet, rôti, côte de bœuf, 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	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 pré-cuite	
	Calzone	
LÉGUMES	Rôtir	
	Patates douces*	
	Pomme de terres robe de chambre	
PLAT UNIQUE	Bourguignon*	
	Lasagne*	
	Quiche	

**N'exige pas de préchauffage. **Non disponible sur les fours de 457 mm.*

MODE	ICÔNE	CONSIGNE	PLAGE DE VALEURS	SONDE	USAGES
PÂTISSERIE		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 pâtisserie. S'utilise pour des recettes ordinaires.
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.
GRIL		BR3 290 °C	BR3 290 °C BR2 230 °C BR1 175 °C		Ce mode de cuisson convient le mieux aux morceaux de viande, de poisson et de volaille d'une épaisseur égale ou inférieure à 25 mm. Utilisez une double plaque de gril et cuisez toujours avec la porte du four fermée.
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 rôtir des morceaux tendres de bœuf, agneau, porc ou volaille.
CONVECTION		165 °C	95 °C-290 °C	•	Le déplacement uniforme de l'air permet la cuisson régulière sur plusieurs hauteurs de grille.
GOURMET	G	—	—	•	Gourmet offre des modes de cuisson rapides et pratiques avec des suggestions pour la cuisson et le positionnement des grilles. Les températures et les plages prédéfinies dépendent des aliments et de la cuisson souhaitée.
LEVÉE DE PÂTE		30°C	30 °C-45°C		Ce mode est idéal pour la levée de pâte, à pâtisserie ou à pain.
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.
MAINTIEN AU CHAUD		80 °C	60 °C-95°C	•	Conçu pour maintenir les plats à la température à laquelle ils doivent être servis.
ÉCO	ECO	175 °C	125 °C-200 °C	•	Mode d'économie d'énergie conçu pour cuire les tranches fines de viande ou de poisson. Ne nécessite pas de préchauffage.

**Disponible sur certains modèles seulement. REMARQUE : On peut utiliser la sonde pour tous les modes de cuisson, sauf pour les modes Gril, Levée de pâte et Déshydratation.*



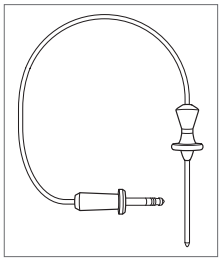
Bouton sélecteur de réglages du four

Thermomètre de cuisson

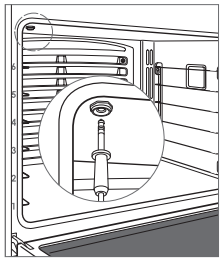
N'utilisez que le thermomètre de cuisson fourni avec ce four. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. Le thermomètre de cuisson (ou sonde à cœur) mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Il peut s'utiliser pour surveiller la température sans pré réglage préalable de consigne de température dans tous les modes de cuisson, sauf Gril, Levée de pâte et Déshydratation.

Réglages :

1. Préchauffez le four à la température choisie dans le mode voulu.
2. Insérez entièrement le thermomètre dans la zone la plus épaisse des aliments cuits.
3. Lorsque le préchauffage est terminé, placez le plat dans le four.
4. Insérez la sonde de thermomètre dans sa prise. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. Fermez la porte du four.
5. Effleurez (Sonde).
6. Effleurez la touche Set (Confirmer) pour régler la consigne de température. Pour modifier la consigne de température, utilisez le curseur, réglez la température sur la valeur voulue, puis effleurez la touche Set (Confirmer).
7. Un bip sonore retentit lorsque la température du four est 1°C en-dessous de la température de consigne. Lorsque la température du four atteint la valeur de consigne, un bip sonore retentit et la valeur de consigne clignote sur l'affichage.
8. Retirez la sonde, puis insérez-la à nouveau pour vérifier la température interne.
9. Pour l'effacer, effleurez les chiffres qui clignotent.



Thermomètre de cuisson



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 en 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

DURÉE DE CUISSON

La fonction Durée de cuisson 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 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. Le thermomètre de cuisson ne peut pas être utilisé lors d'une mise en marche différée.

Réglages :

1. Tournez le bouton sélecteur pour le positionner sur le mode de cuisson voulu et tournez le bouton de réglage de la température sur la valeur choisie.
2. Effleurez (Durée de cuisson) et réglez la durée voulue.
3. Effleurez Set (Confirmer) deux fois pour commencer.
4. Pour annuler le programme de cuisson, effleurez les chiffres de durée/d'arrêt de la cuisson de l'affichage, puis touchez .
5. Le four s'éteint automatiquement lorsque le temps de cuisson arrive à échéance.
6. Mettez le bouton sélecteur sur (Arrêt) pour annuler tout programme en cours.

MISE EN MARCHE 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. Le thermomètre de cuisson ne peut pas être utilisé avec la mise en marche différée.

Réglages :

1. Tournez le bouton sélecteur pour le positionner sur le mode de cuisson voulu et tournez le bouton de réglage de la température sur la valeur choisie.
2. Effleurez (Durée de cuisson) et réglez la durée voulue.
3. Réglez l'heure d'arrêt, avec le curseur, puis effleurez la touche SET (Confirmer).
4. Pour annuler le programme de cuisson, effleurez les chiffres de durée/d'arrêt de la cuisson de l'affichage, puis touchez .
5. Le four s'éteint automatiquement lorsque le temps de cuisson arrive à échéance.
6. Mettez le bouton sélecteur sur (Arrêt) pour annuler tout programme en cours.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne laissez pas d'aliments crus ou périssables dans le four pendant plus d'une heure avant et après la cuisson. Les aliments peuvent s'altérer.

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.

REMARQUE IMPORTANTE : Dans une configuration de double four, il n'est pas possible d'utiliser un four pendant que l'autre est en mode (Nettoyage).

Réglages :

1. Activez la ventilation. Il est possible que vous remarquiez de la fumée et une odeur. Ceci est tout à fait normal.
2. Mettez le bouton sélecteur sur (Nettoyage).
3. Effleurez la touche Start (Lancer le nettoyage).
4. Retirer les grilles et tous les guide-grilles du four, puis effleurez la touche OK.
5. La porte du four se verrouille jusqu'à ce que l'auto-nettoyage soit terminé et que la température du four tombe en dessous de 290 °C.
6. Mettez le bouton sélecteur sur (Arrêt) pour annuler tout programme en cours.

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, un affadissement et des rayures. Les imperfections esthétiques peuvent être plus visibles dans une cavité de four colorée.

NETTOYAGE DIFFÉRÉ

Réglages :

1. Activez la ventilation. Il est possible que vous remarquiez de la fumée et une odeur. Ceci est tout à fait normal.
2. Mettez le bouton sélecteur sur (Nettoyage).
3. Effleurez (Nettoyage différé) et utilisez le curseur pour sélectionner l'heure d'arrêt souhaitée, puis effleurez la touche Set (Confirmer).
4. Retirez les grilles et tous les guide-grilles du four, puis effleurez la touche OK.
5. La porte du four se verrouille jusqu'à ce que l'auto-nettoyage soit terminé et que la température du four tombe en dessous de 290 °C.
6. Mettez le bouton sélecteur sur (Arrêt) pour annuler tout programme en cours.

⚠ MISE EN GARDE

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

Sabbath (Mode Sabbat)

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

Les modes Rôtissoire, Pâtisserie, Levée de pâte et Maintien au chaud peuvent être utilisés en mode Sabbat.

Réglages :

1. Allumez ou éteignez la lampe du four.
2. Effleurez (Réglages), puis, sélectionnez Sabbath (mode Sabbat).
3. Effleurez la touche ON (Allumer) , puis effleurez Set (Confirmer).
4. Tournez le bouton sélecteur pour le positionner sur le mode de cuisson voulu, tournez le bouton de réglage de la température sur la valeur choisie, puis, effleurez la touche Start (Mise en marche).
5. Pour changer la température du four lorsqu'il est en mode Sabbat, tournez le sélecteur. À chaque tour complet du bouton, la température augmente ou diminue de 5 °C. La température est un peu aléatoire une fois la nouvelle température sélectionnée.
6. Mettez le bouton sélecteur sur (Arrêt) pour annuler tout programme en cours.

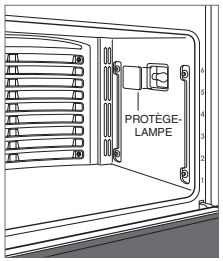
Éclairage du four

⚠ 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 guide-grilles. Pour retirer le protège-lampe, soulevez avec précaution le rebord inférieur à l'aide d'un tournevis plat. Retirez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule halogène de 40 watts. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec des mains nues. Munissez-vous de gants en caoutchouc ou prenez un essuie-tout pour manipuler l'ampoule durant son installation.

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



Remplacement des ampoules.

Guide de cuisson Wolf

ALIMENT	GRILLE(S)	MODE	TEMP. DU FOUR	POSITION	DURÉE	NOTES
PAINS						
Biscuits	1	Rôtissoire	205 °C (400 °F)	3	5–10 min	
	2	Convection	220 °C (425 °F)	2, 5	5–10 min	
	3	Convection	220 °C (425 °F)	1, 3, 5	5–10 min	
Brioches à la cannelle	1	Four	175 °C (350 °F)	3	20-25 min	
	2	Convection	165 °C (325 °F)	2, 5	20-25 min	
	3	Convection	165 °C (325 °F)	1, 3, 5	20-25 min	
Pain à l'ail	1	Gril	Moyen	5		
Muffins	1	Four	205 °C (400 °F)	3	15-20 min	
	2	Convection	190 °C (375 °F)	2, 5	10-15 min	
	3	Convection	190 °C (375 °F)	1, 3, 5	10-15 min	
Pain éclair	1	Four	175 °C (350 °F)	3	40-50 min	
Pain grillé	1	Gril	Chaud	5		
Pain au levain (en moule)	1	Four	175 °C (350 °F)	3	20-45 min	
Pain au levain (sans moule)	1	Pierre à pizza	230 °C (450 °F)	1	15-45 min	
Petits pains	1	Convection	190 °C (375 °F)	3	10-20 min	
	2	Convection	190 °C (375 °F)	2, 5	10-20 min	
	3	Convection	190 °C (375 °F)	1, 3, 5	10-20 min	
GÂTEAUX						
Gâteau de Savoie	1	Four	175 °C (350 °F)	1	35-45 min	
Quatre-quarts	1	Four	175 °C (350 °F)	3	40-50 min	
Cupcakes	1	Four	175 °C (350 °F)	3	20-25 min	
	2	Convection	165 °C (325 °F)	2, 5	15-25 min	
	3	Convection	165 °C (325 °F)	1, 3, 5	15-25 min	
Préparations ou pâtes confectionnées chez soi	1	Four	175 °C (350 °F)	3	20-30 min	
	2	Convection	165 °C (325 °F)	2, 5	20-30 min	
	3	Convection	165 °C (325 °F)	1, 3, 5	20-30 min	
COOKIES						
Cookies ou barres	1	Four	175 °C (350 °F)	3	10-25 min	
	2	Convection	165 °C (325 °F)	2, 5	10-25 min	
	3	Convection	165 °C (325 °F)	1, 3, 5	10-25 min	
TARTES						
Pâte à choux	1	Convection	205 °C (400 °F)	3	20-30 min	
Double-pâtes ou crumble	1	Four	190 °C (375 °F)	3	40-45 min	
Tarte au citron meringuée	1	Gril	Basse température	3	10-15 min	
Pâte à tarte (nue)	1	Four	220 °C (425 °F)	3	10-15 min	
Pâte feuilletée	1	Four	205 °C (400 °F)	3	10-15 min	
	2	Convection	190 °C (375 °F)	2, 5	10-15 min	
	3	Convection	190 °C (375 °F)	1, 3, 5	10-15 min	
Tarte à la crème cuite	1	Four	220 °C (425 °F) / 165 °C (325 °F)	3	Voir la note	Faire cuire 15 min à 220 °C (425 °F), réduire à 160 °C (325 °F), et cuire jusqu'à ce que la tarte soit prête, 45–60 min.

L'ingestion de viandes, de volailles, de fruits de mer, de coquillages ou d'œufs qui ne sont pas cuits suffisamment vous expose à des intoxications alimentaires.

ALIMENT	MODE	TEMP. DU FOUR	GRILLE	DURÉE	TEMP. DE LA SONDE	NOTES
BOEUF						
Rôti de fin de palette	Rôtissoire à convection	165 °C (325 °F)	3	20-25 min/livre	Moyen, 65°C (150 °F)	Placer dans un plat avec du liquide recouvrant ½ de l'épaisseur de la viande.
	Rôtissoire	175 °C (350 °F)	3	20-25 min/livre	Moyen, 150 °F (65 °C)	
Viande hachée	Gril	Chaud	5	10-15 min		Retourner au bout de 7 min.
Côte de bœuf	Rôtissoire	230 °C (450 °F) / 105 °C (225 °F)	2	Voir la note	Moyen, 55 °C (130 °F)	Ne nécessite pas de préchauffage. Rôtir pendant 30 min à 230 °C (450 °F), réduire à 105 °C (225 °F), et cuire jusqu'à obtenir la température interne voulue.
Rôti	Rôtissoire	220 °C (425 °F) / 165 °C (325 °F)	2	Voir la note	Moyen, 60 °C (135 °F)	Rôtir pendant 30 min à 230 °C (425 °F), réduire à 105 °C (325 °F), et cuire jusqu'à obtenir la température interne voulue.
Rôti à cuisson lente	Four	150 °C (300 °F)	2			Placer dans un plat couvert avec du liquide recouvrant ¼ de l'épaisseur de la viande.
Steaks (de moins de 2,5 cm d'épaisseur)	Gril	Chaud	5	10-15 min		Retourner au bout de 6 min
Steaks (de plus de 2,5 cm d'épaisseur)	Gril	Chaud	5	10-20 min		Retourner au bout de 8 min
Filet	Rôtissoire à convection	230 °C (450 °F)	3	10-20 min/livre	Moyen, 55 °C (130 °F)	
VOLAILLE						
Morceaux de poulet avec os	Rôtissoire à convection	165°C (325°F)	5	20-25 min	Cuisses 80 °C (180 °F)	
Blancs de poulet sans peau	Gril	Moyen	5	10-15 min		Retourner en milieu de cuisson.
(étalé en épaisseur de 2,5 cm)	Rôtissoire à convection	175 °C (350 °F)	3	15-20 min	Blancs 75 °C (165 °F)	
Quarts de poulet, cuisses	Gril	Moyen	5	20-25 min		Retourner en milieu de cuisson.
	Rôtissoire	175 °C (350 °F)	3	30-40 min	Cuisses 80 °C (180 °F)	
	Rôtissoire à convection	165 °C (325 °F)	3	30-40 min	Cuisses 80 °C (180 °F)	
	Four	175 °C (350 °F)	3	30-40 min	Cuisses 80 °C (180 °F)	
Poulet entier	Rôtissoire à convection	165 °C (325 °F)	2	10-20 min/livre	Cuisses 80 °C (180 °F)	
Poulet de Cornouailles	Rôtissoire à convection	165 °C (325 °F)	3	1 heure	Cuisses 80 °C (180 °F)	
	Rôtissoire	175 °C (350 °F)	3	1 heure	Cuisses 80 °C (180 °F)	
Canard	Rôtissoire à convection	165 °C (325 °F)	2	15-20 min/livre	Cuisses 80 °C (180 °F)	
Oie	Rôtissoire à convection	165 °C (325 °F)	2	15-20 min/livre	Cuisses 80 °C (180 °F)	
Blanc de dinde, entier	Rôtissoire à convection	165 °C (325 °F)	2	15-20 min	Blancs 75 °C (165 °F)	
	Rôtissoire	175 °C (350 °F)	2	15-20 min	Blancs 75 °C (165 °F)	
Morceaux de dinde	Rôtissoire à convection	165 °C (325 °F)	3	30-40 min	Cuisses 80 °C (180 °F)	
	Rôtissoire	175 °C (350 °F)	3	30-40 min	Cuisses 80 °C (180 °F)	
Dinde entière (saumurée)	Four	175 °C (350 °F)	1	10-15 min/livre	Cuisses 80 °C (180 °F)	
Dinde entière	Rôtissoire à convection	165 °C (325 °F)	1	10-15 min/livre	Cuisses 80 °C (180 °F)	
	Rôtissoire	165 °C (325 °F)	1	10-15 min/livre	Cuisses 80 °C (180 °F)	

L'ingestion de viandes, de volailles, de fruits de mer, de coquillages ou d'œufs qui ne sont pas cuits suffisamment vous expose à des intoxications alimentaires.

Guide de cuisson Wolf

ALIMENT	MODE	TEMP. DU FOUR	GRILLE	DURÉE	TEMP. DE LA SONDE	NOTES
PORC						
Côtelettes, escalopes (de 2,5 cm d'épaisseur)	Gril	Chaud	5	5–10 min		Retourner en milieu de cuisson.
	Rôtissoire à convection	175 °C (350 °F)	3	10-15 min		
Steaks de jambon (de moins de 2,5 cm d'épaisseur)	Gril	Chaud	5	5–10 min		Retourner en milieu de cuisson.
Steaks de jambon (de plus de 2,5 cm d'épaisseur)	Gril	Chaud	5	10-15 min		Retourner en milieu de cuisson.
Jambon entier	Four	170 °C (335 °F)	2	10-15 min/livre	70 °C (160 °F)	Couvrir et laisser reposer 15 min
Carré de côtes	Four	150 °C (300 °F)	3			Envelopper dans du papier d'aluminium ou placer dans un plat couvert avec du liquide recouvrant ¼ de l'épaisseur de la viande.
Rôti à cuisson lente	Four	150 °C (300 °F)	2			Placer dans un plat couvert avec du liquide recouvrant ¼ de l'épaisseur de la viande.
Filet	Rôtissoire à convection	205 °C (400 °F)	3	15-20 min/livre	Saignant 55 °C (130 °F)	
AGNEAU						
Côtelettes, escalopes (de 2 cm d'épaisseur)	Gril	Chaud	5	5–10 min		Retourner en milieu de cuisson.
Carré d'agneau	Rôtissoire à convection	165 °C (325 °F)	2	15-20 min/livre	65 °C (145 °F)	
Gigot	Rôtissoire à convection	220 °C (425 °F) / 165 °C (325 °F)	2	Voir la note	65 °C (145 °F)	Rôtir pendant 30 min à 230 °C (425 °F), réduire à 105 °C (325 °F), et cuire jusqu'à obtenir la température interne voulue.
Rôti de veau	Rôtissoire à convection	150°C (300°F)	2	30-35 min/livre	60 °C (140 °F)	
POISSON						
Filet (de moins de 2,5 cm d'épaisseur)	Gril	Moyen	5	10-20 min		
Filet (de plus de 2,5 cm d'épaisseur)	Rôtissoire à convection	190 °C (375 °F)	5	15-25 min		
PIZZA						
Calzone	Pierre à pizza	190 °C (375 °F)	1	10-15 min		
Pizza sur pain français	Gril	Moyen	5	10-15 min		
Pizza préparée chez soi	Pierre à pizza	230 °C (450 °F)	1	5-15 min		
LÉGUMES						
Mélange	Rôtissoire à convection	205 °C (400 °F)	4	10-20 min		
Pommes de terre, patates douces	Four	175 °C (350 °F)	3	45-60 min		
AUTRES						
Pain de viande	Rôtissoire	425 °F (220 °C) / 325 °F (165 °C)	2	Voir la note	75°C (165°F)	Rôtir pendant 20 min à 230 °C (425 °F), réduire à 105 °C (325 °F), et cuire jusqu'à obtenir la température interne voulue.
Nachos	Gril	Basse température	3	15-20 min		
Plats uniques	Four	175 °C (350 °F)	3	45-60 min	80 °C (175 °F)	
Quiche	Four	175 °C (350 °F)	3	40-50 min		
Saucisses non cuites	Gril	Moyen	5	10-15 min		Retourner en milieu de cuisson.

L'ingestion de viandes, de volailles, de fruits de mer, de coquillages ou d'œufs qui ne sont pas cuits suffisamment vous expose à des intoxications alimentaires.

Brûleurs de la surface de cuisson

⚠ MISE EN GARDE

Avant d’utiliser les brûleurs, enlevez tous les couvre-brûleurs en acier et toutes les planches à découper.

Pour allumer un brûleur, enfoncez et tournez le bouton de commande correspondant dans le sens inverse des aiguilles d’une montre jusqu’à la position (Chaud). Le système d’allumage clique jusqu’à ce que le brûleur soit allumé. Une fois le brûleur allumé, continuez à tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d’une montre jusqu’au réglage désiré. Le halo lumineux qui entoure le brûleur s’allume et reste allumé jusqu’à ce que le brûleur s’éteigne.

Pour choisir un réglage « mijotage », tournez le bouton de commande jusqu’au réglage le plus bas. Enfoncez le bouton et continuez à tourner dans le sens contraire des aiguilles d’une montre. La flamme va passer au second niveau sur le brûleur. Continuez à tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d’une montre jusqu’au réglage « mijotage » désiré.

SPÉCIFICATIONS NOMINALES DES BRÛLEURS

Brûleur avant gauche 5,3 kW. Brûleur arrière gauche 2,7 kW. Tous les autres brûleurs 4,5 kW.

⚠ MISE EN GARDE

Ne laissez jamais de récipient sans surveillance à un réglage élevé. Faites particulièrement attention lorsque vous cuisez des aliments dans des matières grasses. Elles peuvent devenir suffisamment chaudes pour s’enflammer.

⚠ AVERTISSEMENT

Éteignez le brûleur si le clic n'est pas audible dans les cinq secondes. Ne pas utiliser et contacter le service certifié Wolf Factory.

BOUTONS DE COMMANDE

ICÔNE	BOUTON	RÉGLAGES
	Brûleur de surface	
	Gril	
	Plaque à snacker	40 °C–240 °C

Gril

⚠ MISE EN GARDE

Avant d’utiliser la surface de cuisson, enlevez tous les couvre-brûleurs en acier et toutes les planches à découper.

Ce gril présente un brûleur infrarouge qui transfère une chaleur intense aux aliments pour les saisir sans les dessécher. Cuisez les aliments directement sur la grille du gril. N’utilisez pas de plat.

FONCTIONNEMENT DU GRIL

1. Mettez en marche la ventilation.
2. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d’une montre jusqu’à la Position (Chaud). Le système d’allumage clique jusqu’à ce que le brûleur soit allumé.
3. Le halo lumineux qui entoure le brûleur s’allume et reste allumé jusqu’à ce que le brûleur s’éteigne. Continuez à tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d’une montre jusqu’au réglage désiré.
4. Laissez préchauffer le gril pendant 10 minutes.

⚠ MISE EN GARDE

Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en marche. Gardez les jeunes enfants à l’écart de la cuisinière.

Plaque à snacker

⚠ MISE EN GARDE

Avant d'utiliser la plaque à snacker, enlevez tous les couvre-brûleurs en acier et toutes les planches à découper.

La plaque à snacker est thermostatée pour maintenir la température à une valeur constante.

Pour éviter que la nourriture n'accroche, vous devez « huiler » la plaque à snacker avant de l'utiliser pour la première fois.

Pour huiler la plaque à snacker :

1. Mettez en marche la ventilation.
2. Lavez-la abondamment à l'eau chaude avec un détergent doux. Ensuite, rincez-la et séchez-la à l'aide d'un torchon doux.
3. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à 175 °C et faites chauffer pendant 30 minutes. Au bout de 30 minutes, mettez le bouton en position ◯ (Arrêt) et laissez la surface refroidir.
4. Lorsque la surface est encore tiède, versez une petite quantité d'huile d'arachide ou d'huile végétale sur un essuie-tout et répartissez-la régulièrement sur toute la surface.
5. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le à 175 °C. Laissez chauffer jusqu'à ce que la plaque à à snacker commence à fumer, puis tournez le bouton en Position ◯ (Arrêt) et laissez refroidir la surface. Une fois la plaque refroidie, essuyez tout excès d'huile.

UTILISATION DE LA PLAQUE À SNACKER

1. Mettez en marche la ventilation.
2. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la température voulue. Le système d'allumage clique jusqu'à ce que le brûleur soit allumé. La double plaque à snacker est dotée de commandes indépendantes pour chaque côté.
3. Le témoin au-dessus du bouton s'allume lorsque la plaque à snacker atteint la température désirée. Ce témoin s'allume puis s'éteint par intermittence pour indiquer lorsque la plaque chauffe pour maintenir la température définie.

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.
Grilles de four et guide-grilles	Retirez-les et placez-les sur une surface plate près de l'évier. Nettoyez-les avec de l'eau chaude et du détergent doux ou avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau. Ne les plongez pas dans l'eau ! Séchez avec un torchon.
Grilles des brûleurs	Retirez-les et placez-les sur une surface plate près de l'évier. Nettoyez-les avec de l'eau chaude et du détergent doux ou avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau. Séchez avec un torchon.
Cuvette de brûleur	Retirez les débris de surface avant de nettoyer pour expédier le nettoyage et réduire le risque de rayer la surface lors du nettoyage. Nettoyez et rincez la surface à l'aide de produits nettoyants légèrement abrasifs ou des dégraissants en aérosol. Séchez immédiatement pour éviter de laisser des traces. Utilisez du vinaigre blanc et de l'eau pour détartrer la surface. Rincez et séchez immédiatement.
Brûleurs de surface de cuisson	Laissez refroidir. Utilisez un détergent doux ou dégraissant aérosol pour les nettoyer. Rincez à l'eau et séchez avec un torchon.
Gril	Une fois que vous avez fini de cuisiner, laissez le gril allumé pendant 10 minutes. La chaleur permettra d'incinérer les résidus d'aliments. Une fois la grille refroidie, retirez-la et mettez-la dans l'évier. Recouvrez-la de torchons humides et versez de l'eau chaude pour faciliter le nettoyage des résidus persistants. Nettoyez avec du savon et d'un tampon à récurer. Rincez-la et séchez-la.
Plaque à snacker	Recueillez la graisse dans le bac de récupération de graisse après chaque utilisation. Lorsque la surface a refroidi, essuyez-la avec de l'essuie-tout pour enlever l'excès de graisse ou d'huile. Après chaque utilisation, enduisez la plaque à nouveau d'une petite quantité d'huile d'arachide ou d'huile végétale à l'aide d'un essuie-tout en répartissant l'huile sur toute sa surface. Nettoyez la plaque à fond de temps en temps. Versez 120 ml d'eau chaude additionnée de 5 ml de produit nettoyant sur la plaque et grattez pour évacuer la graisse dans le bac de récupération de graisse. Videz le bac. Une fois la plaque sèche, enduisez-la à nouveau d'huile.
Boutons de commande	Essuyez avec un chiffon humide, du savon doux ou un dégraissant aérosol, puis rincez et séchez. Ne passez pas au lave-vaisselle.
Panneau de commande	Pour verrouiller le panneau de commande, gardez votre doigt sur la touche 🔒 pendant 3 secondes. Utilisez un dégraissant en aérosol pour enlever les traces de doigts et les taches d'origine alimentaire. Pulvérisez tout d'abord le produit sur un chiffon avant d'essuyer le panneau. **REMARQUE IMPORTANTE :** Ne pulvérisez pas directement les produits nettoyants sur le panneau de commande.
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 l'auto-nettoyage par pyrolyse, pulvérisez un produit de nettoyage abrasif ou dégraissant pas trop caustique en spray et frottez avec un tampon à récurer Scotch-Brite™ anti-rayures (rose ou bleu). Lavez tout l'intérieur du four à l'eau et au savon pour enlever produits de nettoyage chimiques avant de lancer l'auto-nettoyage. Si vous laissez des résidus sur les parois du four, la porcelaine pourrait s'abimer. Une fois que le cycle de nettoyage est terminé, laissez le four refroidir complètement, puis essuyez les cendres à l'aide d'un chiffon humide.
Plaque multifonctions.	Lavez les grilles à l'eau chaude avec un détergent doux et à l'aide d'une éponge non abrasive. Rincez-es et séchez-es. Pour nettoyer la plaque multi-fonctions, jetez la graisse et lavez-la à l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez-la et séchez-la.

Dépannage

MISE EN MARCHE

La cuisinière ne marche pas.

- Vérifiez qu'elle est bien sous tension.
- Vérifiez que l'électricité arrive bien jusqu'à la cuisinières et que le disjoncteur de la maison n'a pas sauté.
- Le four s'éteint automatiquement au bout de 12 heures de fonctionnement ininterrompu, sauf en mode Déshydratation et Sabbat.

L'horloge s'éteint.

- L'unité est en mode de Veille. Reportez-vous à la page 8.

FOUR

Problème avec la température du four.

- Contactez un prestataire agréé par l'usine Wolf.

Les boutons de commande ne s'affichent pas.

- Retirez et réinstallez le bouton concerné. Coupez le disjoncteur pendant 20 secondes, puis remettez-le en marche.

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

- Coupez le disjoncteur pendant 20 secondes, puis remettez-le en marche.

Le bouton de commande du four affiche « SAb ».

- La cuisinière est en mode Sabbat (affiché sur l'écran tactile), reportez-vous à la page 11.

« SABBATH » s'affiche au panneau de commande.

- Contactez un prestataire agréé par l'usine Wolf.

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

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

La porte du four est verrouillée.

- La porte du four se verrouille jusqu'à ce que le cycle d'autonettoyage soit terminé et que la température du four tombe en dessous de 290 °C.

SURFACE DE CUISSON

Flamme irrégulière, mauvais allumage ou allumage inexistant.

- Vérifiez que les chapeaux des brûleurs sont bien placés.
- Nettoyez le brûleur et le système d'allumage correctement.
- Si de l'eau s'est déversé récemment à cet endroit, laissez bien sécher. Si nécessaire, utilisez un sèche-cheveux.
- Enfoncez le bouton, puis relâchez-le. Vérifiez que le bouton remonte.

SERVICE

- 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 four. Ces deux numéros figurent sur la plaque signalétique du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque signalétique, reportez-vous à la page 6.
- Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Ces renseignements doivent être consignés à la page 2 de ce guide.

SERVICE (POUR L'AUSTRALIE UIQUEMENT)

- 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 four. Ces deux numéros figurent sur la plaque signalétique du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque signalétique, reportez-vous à la page 6.
- Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Ces renseignements doivent être enregistrés à la page 2.
- Pour l'australie uniquement :
  Sub-Zero Group Australia Pty Ltd
  Level 10, 469 La Trobe Street
  Melbourne Victoria 3000
  Phone 03 9600 2218
  subzero-wolf.com.au

SERVICE (POUR UNITED KINGDOM UIQUEMENT)

- 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

RÉSERVÉ À L'USAGE MÉNAGER

GARANTIE TOTALE DE DEUX ANS*

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

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

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

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

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

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

Sommario

2 Cucina professionale Dual Fuel
2 Precauzioni di sicurezza
6 Caratteristiche della cucina professionale Dual Fuel
6 Funzionamento del forno
12 Guida alla cottura Wolf
14 Funzionamento del piano cottura
15 Consigli per la manutenzione
16 Risoluzione dei problemi
17 Garanzia Wolf

Assistenza clienti

Il modello e il numero di serie sono indicati sull'etichetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 6 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

Nota importante

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

NOTA IMPORTANTE evidenzia informazioni di particolare rilievo.

⚠ ATTENZIONE

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

⚠ AVVERTENZA

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

ISTRUZIONI IMPORTANTI

⚠ AVVERTENZA

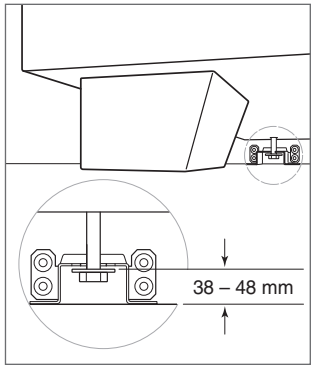
Bambini o adulti potrebbero inciampare e correre pericolo di morte.

Verificare che il dispositivo antiribaltamento sia stato installato e agganciato correttamente. Verificare che il dispositivo antiribaltamento sia riagganciato durante lo spostamento dell'elettrodomestico. Consultare le seguenti figure relative alla verifica di una corretta installazione.

Non mettere in funzione l'elettrodomestico se il dispositivo antiribaltamento non è in posizione e agganciato. La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe causare ustioni o il decesso a bambini o adulti.

Per ridurre il rischio di ustioni, non spostare l'elettrodomestico quando è caldo.

Posizione del dispositivo antiribaltamento



Dispositivo antiribaltamento agganciato

ISTRUZIONI IMPORTANTI

⚠ ATTENZIONE

L'elettrodomestico serve solo per cucinare. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per riscaldare una stanza. In caso contrario, si rischia un avvelenamento da monossido di carbonio.

- Pulire solo le parti elencate in questa guida. Non usare apparecchi di pulizia a vapore.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi o pagliette metalliche per pulire il vetro dello sportello del forno, poiché la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro infrangersi.
- Prima di utilizzare l'auto-pulitura, togliere la teglia multifunzione, le griglie da forno, le guide delle griglie da forno e tutti gli altri utensili.
- Durante l'utilizzo dell'elettrodomestico, non toccare griglie, corone dei bruciatori, basi dei bruciatori o qualsiasi altra parte in prossimità della fiamma. Queste superfici potrebbero causare ustioni.
- Non utilizzare pentole più piccole di 120 mm o che fuoriescono dalla cornice del piano cottura.

⚠ AVVERTENZA

Le pentole contenenti olio o materie grasse bollenti lasciate senza sorveglianza rappresentano una causa potenziale di incendi e altri pericoli. Non tentare mai di spegnere un incendio con l'acqua, Spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta ignifuga.

⚠ ATTENZIONE

È necessario tenere d'occhio il processo di cottura. È necessario controllare costantemente anche un processo di cottura di breve durata.

⚠ AVVERTENZA

Rischio di incendio: non riporre oggetti sulle superfici del piano cottura.

ISTRUZIONI IMPORTANTI

⚠ 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.

⚠ ATTENZIONE

L'uso di un elettrodomestico a gas genera calore e umidità nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata; tenere aperte le fessure di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa con estrattore meccanico).

L'uso intensivo e prolungato dell'elettrodomestico potrebbe richiedere ulteriore ventilazione, ad esempio aprendo una finestra, oppure una ventilazione più efficace, ad esempio aumentando il livello di ventilazione meccanica, se presente.

⚠ ATTENZIONE

L'uso di protezioni del piano cottura e accessori non elencati può causare incidenti.

ISTRUZIONI IMPORTANTI

- **Istruzioni del sistema di controllo automatico del bruciatore**

Descrizione: un elettrodo a scintilla accende ogni bruciatore di superficie, eliminando la necessità di fiamma viva. Per sicurezza e comodità, ogni bruciatore è dotato di un sistema di accensione automatico che accende automaticamente l'eventuale bruciatore se spento.

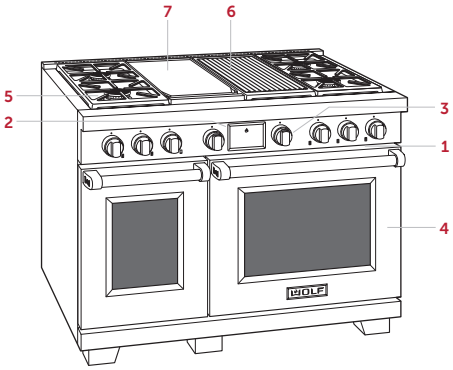
Comportamento: se la manopola di controllo del piano di cottura viene spinta in dentro e girata nella posizione aperta, il sistema crea una scintilla per accendere il bruciatore. La scintilla continua per cinque secondi o fin quando il sistema di accensione elettronica non rileva una fiamma, a seconda dell'evento che si verifica per primo. Se il sistema di accensione non produce una fiamma entro cinque secondi, la valvola di sicurezza si chiude, eliminando il flusso di gas per cinque secondi. Dopo i cinque secondi la valvola si riapre, ed il sistema di accensione riprova automaticamente ad eseguire l'accensione. Dopo il quinto tentativo, le manopole dei bruciatori devono essere ruotate in posizione di chiusura. Per verificare il funzionamento del bruciatore del piano cottura, premere e ruotare la manopola di controllo in posizione di apertura. Se il bruciatore non si accende entro cinque secondi, girare la manopola di controllo nella posizione di chiusura. Verificare che il bruciatore sia nella posizione giusta. Verificare che il cavo di alimentazione sia inserito nella presa di corrente e che l'interruttore automatico o il fusibile di casa non sia bruciato. Verificare nuovamente il funzionamento. Se il bruciatore non si accende entro cinque secondi, girare la manopola di controllo nella posizione di chiusura ed aprire una porta esterna o una finestra. Attendere un minuto. Se le fiamme sono spente (per qualsiasi motivo), ruotare la manopola di controllo in posizione di chiusura e attendere un minuto. Verificare che le fiamme non si spengano rapidamente quando vengono ridotte al minimo. Verificare il corretto funzionamento di ogni bruciatore singolarmente e in combinazione.

NOTA IMPORTANTE: dopo un blackout i bruciatori del piano di cottura si accendono automaticamente. Dopo un blackout il funzionamento del forno deve essere reimpostato.

Caratteristiche della cucina professionale Dual Fuel

CARATTERISTICHE

1	Targhetta identificativa del prodotto
2	Pannello di controllo (premere per accedere)
3	Ghiera e manopola di controllo del forno
4	Forno a convezione
5	Bruciatore del piano di cottura
6	Griglia a carbone opzionale
7	Piastra/Teppanyaki opzionale



Cucina professionale Dual Fuel
(modello ICBDF48450CG/S/P nell'illustrazione)

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 i cuochi occasionali, sia per gli chef esperti, sarà un vantaggio acquisire familiarità con le procedure di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli sulla manutenzione della cucina professionale Dual Fuel Wolf.

- Per assicurare la rimozione di tutto l'olio residuo del processo di fabbricazione, pulire accuratamente l'unità con acqua calda e un detergente neutro prima dell'uso. Sciacquare e asciugare con un panno morbido. Consultare la sezione Consigli per la manutenzione a pagina 13.
- Verificare che i componenti dei bruciatori di superficie siano montati correttamente.
- La griglia opzionale e la piastra/teppanyaki richiedono un'attenzione speciale. Consultare le pagine 12-13.
- Per acquisire i migliori risultati, consultare le modalità di cottura e le caratteristiche specifiche del forno a pagina 9.

⚠ ATTENZIONE

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

Griglie del forno

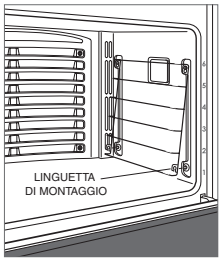
GUIDE DELLE GRIGLIE DA FORNO

Per installare 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.

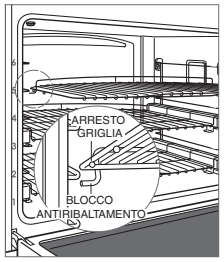
GRIGLIE DEL FORNO

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.

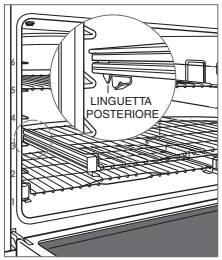
Per inserire una griglia a estensione completa, posizionare le due linguette posteriori sulla guida della griglia (una linguetta sopra e una sotto). Fare riferimento alla figura riportata di seguito. Inserire la griglia leggermente angolata e spingere all'indietro sino a che la tacca anteriore della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



Guida della griglia del forno



Blocco antiribaltamento della griglia del forno

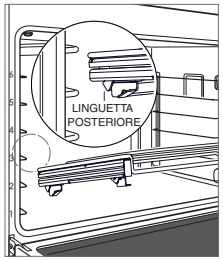


Griglia a estensione completa

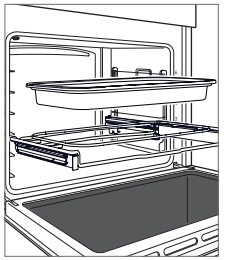
GRIGLIA MULTIFUNZIONE

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 arrostire 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

Funzionamento del forno

Le cucine professionali Dual Fuel Wolf utilizzano una combinazione di un pannello di controllo touch screen interattivo, ghiera del selettore della modalità di cottura e controllo della temperatura del forno per selezionare le modalità di cottura desiderate, la temperatura del forno e funzioni esclusive. Il pannello di controllo deve essere aperto per accedere alla modalità Gourmet e alle funzioni esclusive. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.

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. La pietra non è disponibile per il forno da 457 mm. Per l'essiccazione e la pietra sono necessari accessori.

Per iniziare a cucinare:

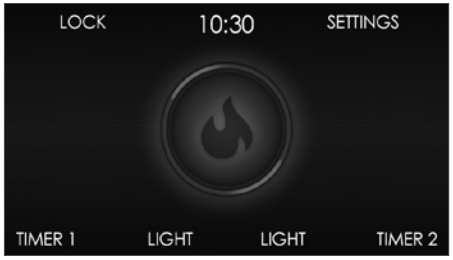
Ruotare la ghiera del selettore sulla modalità di cottura desiderata. Sul display della manopola del forno viene visualizzato ---.

1 Ruotare la manopola di controllo per aumentare o diminuire la temperatura o toccare Avvia sul pannello di controllo. Ciascuna azione completa la seconda fase del processo e inizia il preriscaldamento.

Per le modalità Resistenza sotto, Resistenza sopra e sotto, Grill, Ventilato resistenza sopra e sotto, Ventilato, Gourmet e Pietra, una leggera rotazione della manopola di controllo regola la temperatura di 1 °C. Una rotazione completa regola la temperatura di 5 °C. Per le modalità Lievitazione, Essiccazione e Caldo, una lieve rotazione della manopola di controllo regola la temperatura di 1°. Una rotazione completa regola la temperatura di 5°.

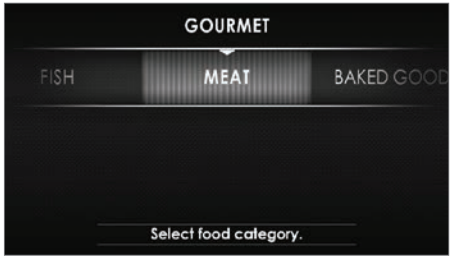
Pannello di controllo e manopola del forno

Il pannello di controllo interattivo è dotato di tecnologia touch screen per selezionare le modalità di cottura e le altre funzioni. Fare riferimento alle figure qui di seguito.



Schermata Home (doppio forno nell'illustrazione)

Schermata More (Altro) (doppio forno nell'illustrazione)



Schermata Gourmet

PRIMA DELL'USO

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

1 Pulire accuratamente il forno con acqua calda e detersivo delicato. Sciacquare e asciugare con un panno morbido.

2 Accendere la ventilazione. Una piccola quantità di fumo e odore è normale.

3 Ruotare la ghiera del selettore su Resistenza sopra e sotto) e regolare la temperatura a 260 °C per un'ora.

4 Ruotare la ghiera su (Spento) e lasciare raffreddare il forno a sportello chiuso.

Funzionamento del forno

BLOCCO

La funzione di blocco impedisce l'azionamento indesiderato del pannello di controllo. Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica, è necessario reimpostare la funzione di blocco.

Per bloccare o sbloccare:

1 Toccare e tenere premuto (Blocco) per 3 secondi.

LUCE DEL FORNO

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

PRERISCALDAMENTO

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

OROLOGIO

L'orologio è visibile sul pannello di controllo in tutte le modalità di cottura. Tuttavia, l'unità è dotata di una funzione di standby dell'alimentazione abilitata che disattiva lo schermo dopo cinque minuti di inattività. Per disattivare lo standby dell'alimentazione, fare riferimento alle opzioni estese. 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.

Impostazione dell'orologio

1 Toccare (Impostazioni), quindi selezionare Time (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 Set (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 timer, il display del pannello di controllo visualizza il conto alla rovescia. Il timer è indipendente dal forno. L'impostazione del timer non influisce sui tempi di cottura o di arresto.

Impostazione del timer:

1 Toccare (Timer 1) o (Timer 2).

2 Utilizzare le barre di scorrimento per impostare la durata, quindi toccare Set (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.

OPZIONI ESTESE

Toccare (Impostazioni) per accedere alle opzioni estese. Utilizzare le barre di scorrimento per scorrere fino all'opzione desiderata, quindi toccare l'opzione per selezionarla. 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%.

Modalità di cottura

GOURMET

Gourmet offre svariate preparazioni di pasti rapidi e comodi. Scegliere tra sei categorie—carne, pesce, lievitati, pizza, verdure piatti unici.

Dopo aver effettuato una selezione, Gourmet consiglia la posizione appropriata della griglia, imposta la modalità di cottura e regola automaticamente la temperatura—talvolta utilizzando modalità e temperature multiple. Il forno non si spegne automaticamente al termine della cottura.

Per ulteriori informazioni sulla modalità Gourmet, fare riferimento alla guida sulle tecniche e le ricette fornita con l'elettrodomestico.

Impostazione dei comandi:

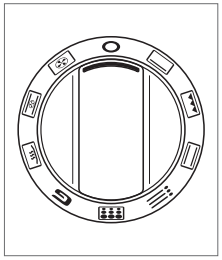
1. Ruotare la ghiera su G.
2. Utilizzare il pannello di controllo per selezionare le impostazioni desiderate.

GUIDA GOURMET		
CARNE	Manzo*	bistecca, filetto, roast beef, costata, polpettone, stufato
	Pollame*	volatile intero, singoli pezzi, petto intero
	Maiale*	costine, filetto, arrosto, bistecca, braciola, coscia
	Agnello*	stinco, arrosto, carrè
Pesce	Trancio*	
	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	
	Patata dolce*	
	Patate*	
PIATTI UNICI	Casseruola*	
	Lasagna*	
	Quiche	

**Non richiede preriscaldamento **Non disponibile per il forno da 457 mm.*

MODALITÀ	ICONA	PREDEFINITO	INTERVALLO	SONDA	FUNZIONE
RESISTENZA SOTTO		175 °C	95-290 °C	•	Studiata per cotture su di un unico vassoio. Da utilizzare per ricette standard.
RESISTENZA SOPRA E SOTTO		175 °C	95-290 °C	•	Indicata per arrostire tagli meno teneri di carne, come arrosti di spalla e stufati da cuocere coperti.
GRILL		BR3 290 °C	BR3 290 °C BR2 230 °C BR1 175 °C		Perfetto per grigliare tagli di carne, pesce e pollame spessi al massimo 25 mm. Utilizzare la leccarda in due parti e grigliare sempre a sportello chiuso.
VENTILATO RESISTENZA SOPRA E SOTTO		165 °C	95-290 °C	•	Cuoce delicatamente la parte esterna per trattenere all'interno i succhi. Perfetto per arrostire di carne tenera, agnello, maiale e pollame.
VENTILATO		165 °C	95-290 °C	•	Il movimento uniforme dell'aria rende possibile la cottura su più griglie, anche con gratinatura.
GOURMET	G	—	—	•	Gourmet consente di preparare pasti in maniera rapida e comoda con consigli per la modalità di cottura e la posizione delle griglie. La temperatura e l'intervallo di temperatura da selezionare dipendono dall'alimento da cucinare e dal livello di cottura desiderato.
LIEVITAZIONE		30 °C	30-45 °C		Ideale per far lievitare la pasta per pane.
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.
CALDO		80 °C	60-95 °C	•	Studiata per mantenere i cibi cotti a temperatura giusta per essere serviti.
ECO	ECO	175 °C	125-200 °C	•	Modalità risparmio energetico progettata per la preparazione di tagli sottili di carne o pesce. Preriscaldamento non richiesto.

**Non disponibile in tutti i modelli. NOTA: la sonda di temperatura può essere utilizzata per tutte le modalità di cottura tranne grill, lievitazione ed essiccazione.*



Ghiera del selettore della manopola del forno

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. La sonda può essere utilizzata per monitorare la temperatura senza impostare una temperatura e può essere utilizzata per tutte le modalità di cottura tranne grill, lievitazione ed essiccazione.

Impostazione dei comandi:

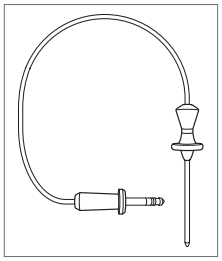
1. Preriscaldare il forno fino alla temperatura desiderata, nella modalità desiderata.
2. Inserire completamente il sensore della sonda nella parte più spessa della carne.
3. Quando il preriscaldamento è completo, posizionare gli alimenti all'interno del forno.
4. Inserire la sonda nella relativa presa. Fare riferimento alla figura riportata di seguito. Chiudere lo sportello del forno.
5. Toccare (Sonda).
6. Toccare Set (Imposta) per selezionare la temperatura preimpostata. Per modificare la temperatura, usare la barra di scorrimento per selezionare la temperatura desiderata, quindi toccare Set (Imposta).
7. Un segnale acustico indica che la temperatura è di 1 °C inferiore alla temperatura impostata. Quando la temperatura interna raggiunge il punto di impostazione, viene emesso un segnale acustico e la temperatura impostata lampeggia.
8. Rimuovere e reinserire la sonda per verificare la temperatura interna.
9. Toccare la temperatura lampeggiante per cancellare.

⚠ ATTENZIONE

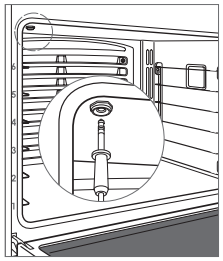
Tirare verso il basso quando si rimuove la sonda dalla presa. Se si piega o si tira la sonda ad angolo durante la rimozione, la sonda e il forno potrebbe danneggiarsi. Non collocare una griglia o un accessorio nella posizione della griglia sei quando si utilizza la sonda, poiché interferisce con la rimozione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

⚠ ATTENZIONE

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



Sonda di temperatura



Guaina della sonda

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. Ruotare la ghiera del selettore sulla modalità di cottura desiderata e ruotare la manopola di controllo per regolare la temperatura.
2. Toccare (Cottura a tempo), quindi selezionare la durata di cottura desiderata.
3. Toccare Set (Imposta) due volte per iniziare.
4. Per annullare, toccare il tempo di durata/arresto lampeggiante sul display, quindi toccare .
5. Il forno si spegne automaticamente al termine della cottura.
6. Ruotare la ghiera del selettore su (Spento) 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. Ruotare la ghiera del selettore sulla modalità di cottura desiderata e ruotare la manopola di controllo per regolare la temperatura.
2. Toccare (Cottura a tempo), quindi selezionare la durata di cottura desiderata.
3. Utilizzare le barre di scorrimento per selezionare l'ora di arresto desiderata, quindi toccare Set (Imposta).
4. Per annullare, toccare il tempo di durata/arresto lampeggiante sul display, quindi toccare .
5. Il forno si spegne automaticamente al termine della cottura.
6. Ruotare la ghiera del selettore su (Spento) per annullare.

⚠ AVVERTENZA

Non lasciare cibo crudo o deperibile nel forno per più di un'ora prima e dopo la cottura. Il cibo potrebbe deteriorarsi.

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.

NOTA IMPORTANTE: Per i forni doppi, l'altro forno non può essere usato durante (Pulizia).

Impostazione dei comandi:

1. Accendere la ventilazione. Una piccola quantità di fumo e odore è normale.
2. Ruotare la ghiera del selettore su (Pulizia).
3. Toccare Start (Avvio).
4. Rimuovere le griglie del forno e le guide delle griglie e toccare Ok.
5. Lo sportello del forno si blocca e resta bloccato sino al termine della pulitura e al raffreddamento a meno di 290 °C.
6. Ruotare la ghiera del selettore su (Spento) per annullare.

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). Questo può generare imperfezioni superficiali come un aspetto appannato, opaco o graffiato. Le imperfezioni superficiali possono risultare più visibili nei forni con interno colorato.

PULIZIA RITARDATA

Impostazione dei comandi:

1. Accendere la ventilazione. Una piccola quantità di fumo e odore è normale.
2. Ruotare la ghiera del selettore su (Pulizia).
3. Toccare (Pulizia ritardata) e utilizzare la barra di scorrimento per selezionare l'ora di fine desiderata, quindi toccare Set (Imposta).
4. Rimuovere le griglie del forno e le guide delle griglie e toccare Ok.
5. Lo sportello del forno si blocca e resta bloccato sino al termine della pulitura e al raffreddamento a meno di 290 °C.
6. Ruotare la ghiera del selettore su (Spento) per annullare.

⚠ ATTENZIONE

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

Sabbath (Giorno sabbatico)

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

È possibile utilizzare le modalità Resistenza sopra e sotto, Resistenza sotto, Lievitazione e Caldo in modalità Sabbath (Giorno sabbatico).

Impostazione dei comandi:

1. Accendere o spegnere l'illuminazione del forno.
2. Toccare (Impostazioni), quindi selezionare Sabbath (Giorno sabbatico).
3. Toccare On (Attivo), quindi Set (Imposta).
4. Ruotare la ghiera del selettore sulla modalità di cottura desiderata e ruotare la manopola di controllo per regolare la temperatura, quindi toccare Start (Avvio).
5. Per modificare la temperatura del forno in modalità Giorno sabbatico, ruotare la manopola di controllo. Ciascun giro aumenta o diminuisce la temperatura di 5 °C. La temperatura cambia in modo casuale dopo aver selezionato la nuova temperatura.
6. Ruotare la ghiera del selettore su (Spento) per annullare.

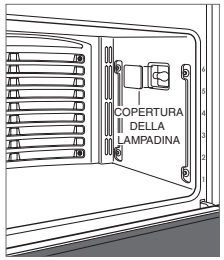
Luce del forno

⚠ 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. Non ruotare la nuova lampadina a mani nude. Indossare guanti di gomma o utilizzare un tovagliolo di carta per mantenere la lampadina durante l'installazione.

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



Sostituzione della lampadina

Guida alla cottura Wolf

ALIMENTO	GRIGLIA(E)	MODALITÀ	TEMPERATURA DEL FORNO	POSIZIONE	IMPOSTAZIONE DELL'ORA	NOTE
LIEVITATI						
Biscotti lievitati	1	Cottura arrosti	400 °F (205 °C)	3	5–10 min	
	2	Cottura a convezione	425 °F (220 °C)	2, 5	5–10 min	
	3	Cottura a convezione	425 °F (220 °C)	1, 3, 5	5–10 min	
Girelle alla cannella	1	Cottura dolci	350 °F (175 °C)	3	20–25 min	
	2	Cottura a convezione	325 °F (165 °C)	2, 5	20–25 min	
	3	Cottura a convezione	325 °F (165 °C)	1, 3, 5	20–25 min	
Pane all'aglio	1	Cottura a fiamma viva	Media	5		
Muffin	1	Cottura dolci	400 °F (205 °C)	3	15–20 min	
	2	Cottura a convezione	375 °F (190 °C)	2, 5	10–15 min	
	3	Cottura a convezione	375 °F (190 °C)	1, 3, 5	10–15 min	
Pane veloce	1	Cottura dolci	350 °F (175 °C)	3	40–50 min	
Toast	1	Cottura a fiamma viva	Alta	5		
Pane lievitato (stampo a cassetta)	1	Cottura dolci	350 °F (175 °C)	3	20–45 min	
Pane lievitato (senza stampo)	1	Cottura su pietra	450 °F (230 °C)	1	15–45 min	
Panini al latte	1	Cottura a convezione	375 °F (190 °C)	3	10–20 min	
	2	Cottura a convezione	375 °F (190 °C)	2, 5	10–20 min	
	3	Cottura a convezione	375 °F (190 °C)	1, 3, 5	10–20 min	
TORTE						
Angel cake	1	Cottura dolci	350 °F (175 °C)	1	35–45 min	
Ciambellone	1	Cottura dolci	350 °F (175 °C)	3	40–50 min	
Cupcake	1	Cottura dolci	350 °F (175 °C)	3	20–25 min	
	2	Cottura a convezione	325 °F (165 °C)	2, 5	15–25 min	
	3	Cottura a convezione	325 °F (165 °C)	1, 3, 5	15–25 min	
Impasti per torte	1	Cottura dolci	350 °F (175 °C)	3	20–30 min	
	2	Cottura a convezione	325 °F (165 °C)	2, 5	20–30 min	
	3	Cottura a convezione	325 °F (165 °C)	1, 3, 5	20–30 min	
BISCOTTI						
Biscotti o cookies	1	Cottura dolci	350 °F (175 °C)	3	10–25 min	
	2	Cottura a convezione	325 °F (165 °C)	2, 5	10–25 min	
	3	Cottura a convezione	325 °F (165 °C)	1, 3, 5	10–25 min	
IMPASTI BASE						
Bignè	1	Cottura a convezione	400 °F (205 °C)	3	20–30 min	
Torta ricoperta di frolla o streusel	1	Cottura dolci	375 °F (190 °C)	3	40–45 min	
Crostata meringata al limone	1	Cottura a fiamma viva	Bassa	3	10–15 min	
Base di frolla	1	Cottura dolci	425 °F (220 °C)	3	10–15 min	
Pasta sfoglia	1	Cottura dolci	400 °F (205 °C)	3	10–15 min	
	2	Cottura a convezione	375 °F (190 °C)	2, 5	10–15 min	
	3	Cottura a convezione	375 °F (190 °C)	1, 3, 5	10–15 min	
Zuppa ripiena alla crema	1	Cottura dolci	425 °F (220 °C) / 325 °F (165 °C)	3	vedere le note	Funzione Cottura dolci per 15 min a 425 °F (220 °C), ridurre la temperatura a 325 °F (165 °C) e mantenere la funzione Cottura dolci fino a che il dolce è pronta, 45–60 min.

Il consumo di carne, pollame, pesci, molluschi o uova potrebbe aumentare il rischio di sviluppare malattie di origine alimentare.

ALIMENTO	MODALITÀ	TEMPERATURA DEL FORNO	GRIGLIA	IMPOSTAZIONE DELL'ORA	SONDA TERMOMETRICA	NOTE
BOVINO						
Reale	Cottura arrosto a convezione	325 °F (165 °C)	3	20–25 min/500 gr.	Media 150 °F (65 °C)	Mettere in un contenitore con un liquido e immergere il pezzo di carne per ½.
	Cottura arrosti	350 °F (175 °C)	3	20–25 min/500 gr.	Media 150 °F (65 °C)	
Polpettone	Cottura a fiamma viva	Alta	5	10–15 min		Girarlo dopo 7 min.
Costata	Cottura arrosti	450 °F (230 °C) / 225 °F (105 °C)	2	vedere le note	Al sangue 130 °F (55 °C)	Preriscaldamento non richiesto. Funzione Cottura arrosti per 30 min a 450 °F (230 °C), ridurre temperatura a 225 °F (105 °C) e cuocere fino a ottenere la temperatura interna desiderata.
Arrosto	Cottura arrosti	425 °F (220 °C) / 325 °F (165 °C)	2	vedere le note	Al sangue 135 °F (60 °C)	Funzione Cottura arrosti per 30 min a 425 °F (220 °C), ridurre la temperatura a 325 °F (165 °C) e cuocere fino a ottenere la temperatura interna desiderata.
Arrosto a bassa temperatura	Cottura dolci	300 °F (150 °C)	2			Mettere in un contenitore coperto con un liquido e immergere il pezzo di carne per ¼.
Bistecca (< 2,5 cm)	Cottura a fiamma viva	Alta	5	10–15 min		Girarla dopo 6 min.
Bistecca (> 2,5 cm)	Cottura a fiamma viva	Alta	5	10–20 min		Girarla dopo 8 min.
Filetto	Cottura arrosto a convezione	450 °F (230 °C)	3	10–20 min/500 gr.	Al sangue 130 °F (55 °C)	
POLLAME						
Petto con osso	Cottura arrosto a convezione	325 °F (165 °C)	5	20–25 min	Coscia 180 °F (80 °C)	
Petto senza osso	Cottura a fiamma viva	Media	5	10–15 min		Girarlo a metà cottura.
(battuto fino a 1,30 centimetri di spessore)	Cottura arrosto a convezione	350 °F (175 °C)	3	15–20 min	Petto 165 °F (75 °C)	
Quarti, cosce	Cottura a fiamma viva	Media	5	20–25 min		Girarli a metà cottura.
	Cottura arrosti	350 °F (175 °C)	3	30–40 min	Coscia 180 °F (80 °C)	
	Cottura arrosto a convezione	325 °F (165 °C)	3	30–40 min	Coscia 180 °F (80 °C)	
	Cottura dolci	350 °F (175 °C)	3	30–40 min	Coscia 180 °F (80 °C)	
Pollo intero	Cottura arrosto a convezione	325 °F (165 °C)	2	10–20 min/500 gr.	Coscia 180 °F (80 °C)	
Varietà cornish	Cottura arrosto a convezione	325 °F (165 °C)	3	1 ora	Coscia 180 °F (80 °C)	
	Cottura arrosti	350 °F (175 °C)	3	1 ora	Coscia 180 °F (80 °C)	
Anatra	Cottura arrosto a convezione	325 °F (165 °C)	2	15–20 min/500 gr.	Coscia 180 °F (80 °C)	
Oca	Cottura arrosto a convezione	325 °F (165 °C)	2	15–20 min/500 gr.	Coscia 180 °F (80 °C)	
Petto di tacchino intero	Cottura arrosto a convezione	325 °F (165 °C)	2	15–20 min	Petto 165 °F (75 °C)	
	Cottura arrosti	350 °F (175 °C)	2	15–20 min	Petto 165 °F (75 °C)	
Pezzi	Cottura arrosto a convezione	325 °F (165 °C)	3	30–40 min	Coscia 180 °F (80 °C)	
	Cottura arrosti	350 °F (175 °C)	3	30–40 min	Coscia 180 °F (80 °C)	
Tacchino intero (salamoia)	Cottura dolci	350 °F (175 °C)	1	10–15 min/500 gr.	Coscia 180 °F (80 °C)	
Tacchino intero	Cottura arrosto a convezione	325 °F (165 °C)	1	10–15 min/500 gr.	Coscia 180 °F (80 °C)	
	Cottura arrosti	325 °F (165 °C)	1	10–15 min/500 gr.	Coscia 180 °F (80 °C)	

Il consumo di carne, pollame, pesci, molluschi o uova potrebbe aumentare il rischio di sviluppare malattie di origine alimentare.

Guida alla cottura Wolf

ALIMENTO	MODALITÀ	TEMPERATURA DEL FORNO	GRIGLIA	IMPOSTAZIONE DELL'ORA	SONDA TERMOMETRICA	NOTE
MAIALE						
Braciole, bistecche (1,30 cm)	Cottura a fiamma viva	Alta	5	5–10 min		Girarle a metà cottura.
	Cottura arrosto a convezione	350 °F (175 °C)	3	10–15 min		
Bistecca di cosciotto (< 2,5 cm)	Cottura a fiamma viva	Alta	5	5–10 min		Girarla a metà cottura.
Bistecca di cosciotto (> 2,5 cm)	Cottura a fiamma viva	Alta	5	10–15 min		Girarla a metà cottura.
Cosciotto intero	Cottura dolci	335 °F (170 °C)	2	10–15 min/500 gr.	160 °F (70 °C)	Coprire e lasciar riposare per 15 min.
Costine	Cottura dolci	300 °F (150 °C)	3			Avvolgere nella stagnola o coprire il contenitore immergendo il pezzo di carne per ¼.
Arrosto a bassa temperatura	Cottura dolci	300 °F (150 °C)	2			Mettere in un contenitore coperto con un liquido e immergere il pezzo di carne per ¼.
Filetto	Cottura arrosto a convezione	400 °F (205 °C)	3	15–20 min/500 gr.	Al sangue 130 °F (55 °C)	
AGNELLO						
Costolette (2 cm)	Cottura a fiamma viva	Alta	5	5–10 min		Girarle a metà cottura.
Corona di agnello	Cottura arrosto a convezione	325 °F (165 °C)	2	15–20 min/500 gr.	145 °F (65 °C)	
Cosciotto	Cottura arrosto a convezione	425 °F (220 °C) / 325 °F (165 °C)	2	vedere le note	145 °F (65 °C)	Funzione Cottura arrosti per 30 min a 425 °F (220 °C), ridurre la temperatura a 325 °F (165 °C) e cuocere fino a ottenere la temperatura interna desiderata.
Arrosto di vitello	Cottura arrosto a convezione	300 °F (150 °C)	2	30–35 min/500 gr.	140 °F (60 °C)	
PESCE						
Filetto (< 2,5 cm)	Cottura a fiamma viva	Media	5	10–20 min		
Filetto (> 2,5 cm)	Cottura arrosto a convezione	375 °F (190 °C)	5	15–25 min		
PIZZA						
Calzone	Cottura su pietra	375 °F (190 °C)	1	10–15 min		
Pizza alla francese	Cottura a fiamma viva	Media	5	10–15 min		
Pizza fatta in casa	Cottura su pietra	450 °F (230 °C)	1	5–15 min		
VERDURE						
Verdure miste	Cottura arrosto a convezione	400 °F (205 °C)	4	10–20 min		
Patate, patate dolci	Cottura dolci	350 °F (175 °C)	3	45–60 min		
ALTRO						
Polpettone	Cottura arrosti	425 °F (220 °C) / 325 °F (165 °C)	2	vedere le note	165 °F (75 °C)	Funzione Cottura arrosti per 20 min a 425 °F (220 °C), ridurre la temperatura a 325 °F (165 °C) e cuocere fino a ottenere la temperatura interna desiderata.
Nachos	Cottura a fiamma viva	Bassa	3	15–20 min		
Piatti unici	Cottura dolci	350 °F (175 °C)	3	45–60 min	175 °F (80 °C)	
Quiche	Cottura dolci	350 °F (175 °C)	3	40–50 min		
Salsiccia, bratwurst (fresco)	Cottura a fiamma viva	Media	5	10–15 min		Girarla a metà cottura.

Il consumo di carne, pollame, pesci, molluschi o uova potrebbe aumentare il rischio di sviluppare malattie di origine alimentare.

Bruciatori del piano di cottura

⚠ ATTENZIONE

Prima dell'uso occorre rimuovere la copertura in acciaio inossidabile e i taglieri.

Per accendere un bruciatore, spingere e girare la manopola di controllo in senso antiorario su (HI). Il sistema di accensione fa clic fino a quando il bruciatore si accende. Una volta acceso, continuare a girare la manopola in senso antiorario fino a raggiungere l'impostazione desiderata. L'alone luminoso intorno alla cornice si illumina e rimane illuminato fino allo spegnimento del bruciatore.

Per cuocere a fuoco lento, ruotare la manopola di controllo fino al fermo del minimo. Premere e continuare a girare in senso antiorario. La fiamma passerà al secondo livello sulla corona del bruciatore. Continuare a ruotare la manopola fino a raggiungere l'impostazione desiderata.

POTENZA DEI BRUCIATORI

Il bruciatore anteriore sinistro ha una potenza di 5,3 kW.
Il bruciatore posteriore sinistro ha una potenza di 2,7 kW.
Eventuali bruciatori aggiuntivi hanno una potenza di 4,5 kW.

⚠ ATTENZIONE

Non lasciare mai una padella con l'impostazione alta senza supervisione. Prestare attenzione durante la cottura di cibi in olio o grasso; tali alimenti possono surriscaldarsi al punto da infiammarsi.

⚠ AVVERTENZA

Spegnere il bruciatore se il clic non è udibile entro cinque secondi. Non azionare e contattare il servizio certificato Wolf Factory.

MANOPOLE DI CONTROLLO

ICONA	MANOPOLA	IMPOSTAZIONI
	Bruciatore del piano di cottura	
	Griglia a carbone	
	Piastra/ Teppanyaki	40 °C–240 °C

Griglia a carbone

⚠ ATTENZIONE

Prima dell'uso occorre rimuovere la copertura in acciaio inossidabile e i taglieri.

La griglia a carbone è dotata di un bruciatore che trasferisce un calore intenso agli alimenti, scottando l'esterno. Cucinare il cibo direttamente sulla grata della grigia a carbone. Non utilizzare recipienti per la cottura.

FUNZIONAMENTO DELLA GRIGLIA A CARBONE

1. Accendere la ventilazione.
2. Premere e ruotare la manopola di controllo in senso antiorario su (HI). Il sistema di accensione fa clic fino a quando il bruciatore si accende.
3. L'alone luminoso intorno alla cornice si illumina e rimane illuminato fino allo spegnimento del bruciatore. Ruotare la manopola fino a raggiungere l'impostazione desiderata.
4. Lasciare che la griglia a carbone si preriscaldi per 10 minuti.

⚠ ATTENZIONE

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

Piastra/Teppanyaki

⚠ ATTENZIONE

Prima dell'uso occorre rimuovere la copertura in acciaio inossidabile e i taglieri.

La piastra/teppanyaki è controllata termostaticamente per mantenere una temperatura costante.

Per impedire che gli alimenti si attacchino, è necessario "trattare" la piastra/teppanyaki prima dell'uso.

Trattamento della piastra/teppanyaki :

1. Accendere la ventilazione.
2. Pulire completamente la superficie con detergente neutro ed acqua molto calda. Sciacquare e asciugare con un panno morbido.
3. Spingere e ruotare la manopola di controllo in senso antiorario su 175 °C e scaldare per 30 minuti. Dopo 30 minuti, ruotare la manopola su ◯ (Spento) ed attendere il raffreddamento.
4. Dato che il piano di cottura è leggermente caldo, versare una piccola quantità di olio di arachidi o vegetale su un tovagliolo di carta e strofinarlo uniformemente.
5. Premere e ruotare la manopola di controllo su 175 °C. Scaldare finché la piastra/teppanyaki inizia a fumare, quindi ruotare su ◯ (Spento) e attendere che si raffreddi. Una volta raffreddato, pulire l'olio in eccesso.

FUNZIONAMENTO DELLA PIASTRA/TEPPANYAKI

1. Accendere la ventilazione.
2. Premere e ruotare la manopola di controllo in senso antiorario fino alla temperatura desiderata. Il sistema di accensione fa clic fino a quando il bruciatore si accende. La doppia piastra/teppanyaki ha controlli separati per ogni lato.
3. L'alone luminoso attorno alla ghiera si illumina finché la piastra/teppanyaki non raggiunge la temperatura impostata. La spia si accende e spegne a cicli man mano che è richiesto più calore per mantenere la temperatura impostata.

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.
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 bicarbonato di soda e acqua. Non immergere in acqua. Asciugare con un panno.
Griglie dei bruciatori	Rimuovere e poggiare su una superficie piatta vicino al lavandino. Pulire con acqua calda e detergente neutro o con una pasta di bicarbonato di soda e acqua. Asciugare con un panno.
Piano dei bruciatori	Rimuovere lo sporco sulla superficie prima di pulire per velocizzare il processo di pulizia e ridurre la possibilità di graffiare la superficie durante la pulizia. Utilizzare un detergente abrasivo neutro o uno sgrassatore spray, pulire e risciacquare la superficie e asciugare immediatamente per evitare graffi. Usare aceto bianco e acqua per rimuovere le macchie di calcare. Sciacquare e asciugare subito.
Bruciatori del piano di cottura	Lasciar raffreddare. Pulire utilizzando un detergente delicato o uno sgrassatore. Risciacquare con acqua e asciugare con un panno.
Griglia a carbone	Terminata la cottura, lasciare accesa la griglia a carbone per 10 minuti. Un calore elevato brucia il cibo in eccesso. Una volta raffreddata, rimuovere la grata e riporla su un lavello. Coprire con uno strofinaccio umido e versarvi sopra altra acqua molto calda per pulire i residui. Pulire con sapone e con una paglietta. Sciacquare e asciugare.
Piastra/Teppanyaki	Raschiare il grasso raccogliendolo nel vassoio dopo ogni uso. Con la superficie raffreddata, pulirla con un tovagliolo di carta per rimuovere il grasso o l'olio in eccesso. Dopo ogni utilizzo, riapplicare una piccola quantità di olio di arachidi o vegetale su un tovagliolo di carta e strofinarlo uniformemente. Di tanto in tanto, rimuovere il trattamento. Versare 120 ml di acqua calda e 5 ml di detergente sulla piastra/teppanyaki e raschiare i residui raccogliendoli nel vassoio, quindi svuotare. Una volta asciutto, riapplicare una piccola quantità di olio per il trattamento.
Manopole di controllo	Pulire le manopole con un panno umido, detergente delicato e acqua; sciacquare e asciugare. Non mettere nella lavastoviglie.
Pannello di controllo	Per bloccare il pannello di controllo, tenere premuto il tasto 🔒 (Blocco) per tre secondi. Usare uno sgrassatore spray per rimuovere impronte digitali e macchie di alimenti. Prima di pulire il pannello, spruzzare il detergente su un panno. **NOTA IMPORTANTE:** non spruzzare detergenti spray direttamente sul pannello di controllo.
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 pulitura, spruzzare un detergente abrasivo delicato o uno sgrassatore spray sulle macchie ostinate, sfregando con un panno antigraffio Scotch-Brite™. Lavare l'intero interno del forno con acqua e sapone per rimuovere le sostanze chimiche detergenti prima di avviare la pulitura. Se tali residui non vengono rimossi dal forno, possono verificarsi corrosioni della porcellana. Una volta completata la pulitura, lasciare raffreddare completamente il forno e rimuovere la cenere con un panno umido.
Teglia multifunzione	Per pulire la griglia, utilizzare detersivo delicato e lana d'acciaio. Sciacquare e asciugare. Per pulire la leccarda, svuotare il grasso e lavare con acqua calda e detersivo delicato. Sciacquare e asciugare.

Risoluzione dei problemi

FUNZIONAMENTO

La cucina professionale non funziona.

- Verificare che l'alimentazione sia attiva.
- Verificare che l'unità sia alimentata e che l'interruttore elettrico dell'abitazione sia acceso.
- Il forno si spegne automaticamente dopo 12 ore di funzionamento continuo, tranne che durante la modalità Disidratazione o Giorno sabbatico.

L'orologio si spegne.

- L'unità entra in modalità Standby. Vedere pagina 8.

FORNO

Problemi di temperatura del forno.

- Contattare un Centro di assistenza certificato Wolf.

Rimuovere e reinstallare la manopola di controllo.

- Rimuovere e reinstallare la manopola. Spegnere l'interruttore per 20 secondi, quindi riaccendere.

Nessuna risposta dal pannello di controllo.

- Spegnere l'interruttore per 20 secondi, quindi riaccendere.

"SAb" viene visualizzato sulla manopola di controllo del forno.

- Unità in modalità Giorno sabbatico (viene visualizzato sul pannello di controllo), fare riferimento a pagina 11.

Errore visualizzato sul pannello di controllo.

- Contattare un Centro di assistenza certificato Wolf.

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

- Effetto normale durante l'espansione o la contrazione di un forno nuovo.
- Effettuare il ciclo di pulitura. Se il problema persiste, rivolgersi a un Centro di assistenza certificato Wolf.

Lo sportello del forno è bloccato.

- Lo sportello del forno si blocca e resta bloccato sino al termine del ciclo di pulitura e al raffreddamento a meno di 290 °C.

PIANO DI COTTURA DELLA CUCINA PROFESSIONALE

Fiamma irregolare, scarsa o mancata accensione.

- Verificare che le corone dei bruciatori siano posizionate in modo corretto.
- Pulire accuratamente il bruciatore e il sistema di accensione.
- Se si è prodotto un versamento di acqua, lasciare asciugare completamente. Eventualmente utilizzare un asciugacapelli.
- Premere la manopola e rilasciarla. Verificare che la manopola torni indietro.

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 6 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 disponibile a pagina 2 della presente guida.

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 6 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 UNITED KINGDOM)

- 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 e 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

2 Gas-/Elektrokombigerät
2 Sicherheitshinweise
6 Leistungsmerkmale des Gas-/Elektrokombigeräts
6 Bedienung des Ofens
12 Wolf Kochanleitung
14 Bedienung der Kochfläche
15 Pflegeempfehlungen
16 Fehlersuche
17 Wolf-Garantie

Kundendienst

Die Modell- und Seriennummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 6 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

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

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

WICHTIGE ANWEISUNGEN

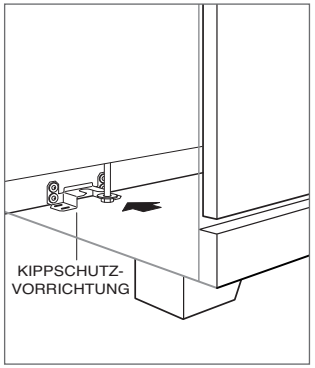
⚠ WARNUNG

Ein Kind oder Erwachsener könnte dieses Gerät zum Kippen bringen und ums Leben kommen.

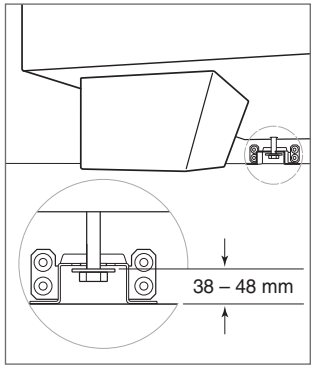
Stellen Sie sicher, dass die Kippschutzvorrichtung richtig installiert wurde und eingerastet ist. Vergewissern Sie sich, dass die Kippschutzvorrichtung wieder eingerastet ist, nachdem dieses Gerät umgesetzt wurde. Beziehen Sie sich auf die nachstehenden Abbildungen, um die korrekte Installation zu überprüfen.

Bedienen Sie dieses Gerät nicht, ohne dass die Kippschutzvorrichtung installiert und eingerastet ist. Eine Nichtbeachtung dieser Anweisung kann bei Kindern und Erwachsenen zum Tod oder zu ernsthaften Verbrennungen führen.

Um das Risiko von Verbrennungen zu reduzieren, darf dieses Gerät nicht umgesetzt werden, wenn es heiß ist.



Position der Kippschutzvorrichtung



Kippschutzvorrichtung eingerastet

WICHTIGE ANWEISUNGEN

⚠ VORSICHT

Dieses Gerät dient nur Kochzwecken. Es darf nicht für andere Zwecke verwendet werden, z. B. zum Beheizen eines Raumes. Andernfalls könnte dies zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen.

- Nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile reinigen. Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallkratzer verwenden, um die Glastür des Ofens zu reinigen. Andernfalls kann die Oberfläche zerkratzt werden, was möglicherweise zum Zerschmettern des Glases führen kann.
- Multifunktionspfanne, Roste, Rostschienen und andere Utensilien herausnehmen, bevor der Selbstreinigungsmodus verwendet wird.
- Beim Gebrauch dieses Geräts nicht die Roste, Brennerdeckel, Brennergehäuse oder andere Teile in der Nähe der Flamme berühren. Diese Teile können so heiß sein, dass sie Verbrennungen verursachen.
- Kein Kochgeschirr verwenden, dessen Durchmesser kleiner als 120 mm ist oder das über die Kochfläche hinausragt.

⚠ WARNUNG

Das unbeaufsichtigte Kochen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Niemals versuchen, einen Brand mit Wasser zu löschen. Stattdessen das Gerät ausschalten und die Flammen mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.

⚠ VORSICHT

Der Kochvorgang muss überwacht werden. Selbst ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.

⚠ WARNUNG

Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen aufbewahren.

WICHTIGE ANWEISUNGEN

⚠ 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.

⚠ VORSICHT

Bei der Verwendung eines Gasherdes entwickeln sich Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem er verwendet wird. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut entlüftet ist; achten Sie darauf, dass natürliche Entlüftungsöffnungen offen bleiben oder installieren Sie einen mechanischen Entlüfter (mechanische Abzugshaube).

Bei einer längeren intensiven Nutzung des Geräts wird eventuell eine zusätzliche Entlüftung wie durch Öffnen eines Fensters bzw. eine effizientere Belüftung wie durch Erhöhen der Geschwindigkeit der mechanischen Entlüftung (falls vorhanden) benötigt.

⚠ VORSICHT

Die Verwendung von Kochfeld-Schutzvorrichtungen und nicht zugelassenen Zubehörteilen kann zu Unfällen führen.

WICHTIGE ANWEISUNGEN

- **Anweisungen für das automatische Brennersteuersystem**

Beschreibung: Da jeder Brenner mit einer Zündelektrode gezündet wird, sind keine offenen Zündflammen erforderlich. Zusätzliche Sicherheit und Bedienfreundlichkeit bietet ein automatisches Zündsystem für jeden Brenner, das einen ausgeschalteten Brenner automatisch wieder zündet.

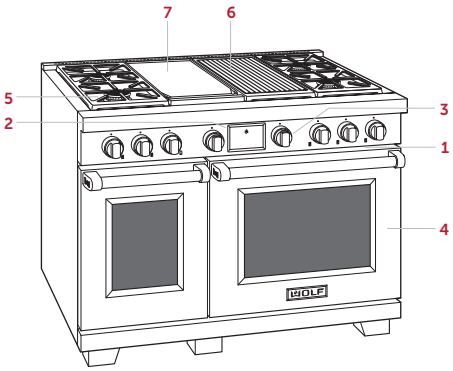
Funktionsweise: Wenn der Kochmulden-Schaltknebel gedrückt und in die offene Position gedreht wird, erzeugt das System einen Funken, um den Brenner anzuzünden. Diese Funkenbildung erfolgt fünf Sekunden lang oder so lange, bis das elektronische Zündsystem eine Flamme erkennt (je nachdem, was früher eintritt). Wenn der Zünder das Gas nicht innerhalb von fünf Sekunden anzündet, schließt sich das Gassicherheits-Absperrventil, sodass der Gasstrom fünf Sekunden lang unterbrochen wird. Nach diesen fünf Sekunden öffnet sich das Ventil wieder, und der Zünder versucht automatisch, den Brenner erneut zu zünden. Nach dem fünften Versuch müssen die Schaltknebel in die geschlossene Position gedreht werden. Zur Überprüfung des Betriebs eines Oberflächenbrenners den Schaltknebel drücken und in die offene Position drehen. Wenn der Brenner nicht innerhalb von fünf Sekunden gezündet wird, den Schaltknebel in die geschlossene Position drehen. Sicherstellen, dass sich der Brenner in der richtigen Position befindet. Sicherstellen, dass das Netzkabel eingesteckt und der Schutzschalter nicht ausgelöst wurde bzw. die Sicherung nicht durchgebrannt ist. Den Betrieb erneut verifizieren. Wenn der Brenner nicht innerhalb von fünf Sekunden gezündet wird, den Schaltknebel in die geschlossene Position drehen und ein(e) ins Freie führende(s) Tür bzw. Fenster öffnen. Eine Minute lang warten. Wenn die Flammen (aus einem beliebigen Grund) ausgehen, den Schaltknebel in die geschlossene Position drehen und eine Minute lang warten. Sicherstellen, dass die Flammen nicht ausgehen, wenn sie schnell auf eine kleine Flamme reduziert werden. Den ordnungsgemäßen Betrieb jedes Brenners sowohl individuell als auch in Kombination mit anderen Brennern überprüfen.

WICHTIGER HINWEIS: Oberflächenbrenner werden bei einer Unterbrechung der Stromversorgung automatisch wieder gezündet. Der Ofenbetrieb muss nach einer Unterbrechung der Stromversorgung zurückgesetzt werden.

Leistungsmerkmale des Gas-/Elektrokombigeräts

MERKMALE

1	Produkttypenschild
2	Bedienfeld (für den Zugriff auf drücken)
3	Einfassung und Schaltknebel für den Ofenbetrieb
4	Umluftbackofen
5	Oberflächenbrenner
6	Optionaler Steakgrill
7	Optionale Griddlefläche/Teppanyaki



Gas-/Elektrokombigerät (Modell ICBDF48450CG/S/P 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 erfahrener Koch sind, Sie sollten sich mit sicheren Arbeitspraktiken, den besonderen Merkmalen sowie unseren Empfehlungen für die Bedienung und Pflege Ihres Gas-/Elektrokombigeräts von Wolf vertraut machen.

- Um sicherzustellen, dass alle Ölrückstände vom Herstellungsprozess entfernt werden, den Herd vor der Verwendung gründlich mit heißem Wasser und milden Spülmittel reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen. Siehe Empfehlungen für die Pflege auf Seite 13.
- Überprüfen, ob die Komponenten der Oberflächenbrenner richtig zusammengebaut sind.
- Der/die optionale Steakgrill und Griddlefläche/Teppanyaki bedürfen einer besonderen Behandlung. Siehe Seiten 12–13.
- Um die besten Ergebnisse zu gewährleisten, sollten Sie sich mit den Kochmodi und Sondermerkmalen auf Seite 9 vertraut machen.

⚠ VORSICHT

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

Backofenroste

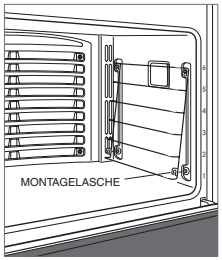
ROSTSCHIENEN

Zum Installieren der Rostschienen im Backofen die Befestigungsschrauben an den Seitenwänden des Ofens lokalisieren. Die Montagelaschen der Rostschienen über den oberen Schrauben positionieren, nach innen drehen und nach unten schieben, bis sie vollständig sitzen. Siehe Abbildung unten.

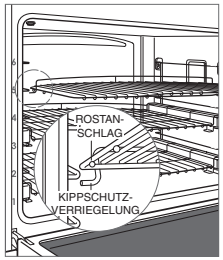
OFENROSTE

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.

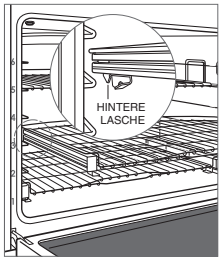
Um einen vollständig herausziehbaren Rost einzuschieben, die beiden hinteren Laschen auf die Rostschiene aufsetzen (eine Lasche oben und eine unten). Siehe Abbildung unten. Den Rost leicht anwinkeln und so weit zurückschieben, bis die vordere Kerbe in die vordere Rostschiene eingreift.



Rostschienen im Backofen



Kippschutzverriegelung des Backofenrostes

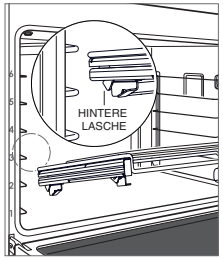


Vollständig herausziehbarer Rost

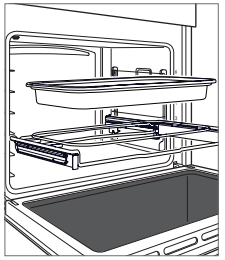
MULTIFUNKTIONSROST

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

Bedienung des Ofens

Gas-/Elektrokombigeräte von Wolf verfügen über eine Kombination von interaktivem Touchscreen-Bedienfeld, Kochmodus-Auswahlring und Backofentemperatur-Schaltknebel zur Auswahl der gewünschten Kochmodi, Backofentemperatur und exklusiven Funktionen. Das Bedienfeld muss offen sein, um den Gourmet-Modus und die exklusiven Funktionen verwenden zu können. Siehe Abbildung unten.

Der Backofen verfügt über zehn Kochmodi – Backen, Braten, Grillen, Umluft-Braten, Umluft, Gourmet, Gären, Backstein, Dörren und Warmhalten. Der Backstein-Kochmodus ist nicht für den 457-mm-Backofen verfügbar. Für Backstein und Dörren wird Zubehör benötigt.

Starten eines Kochvorgangs:

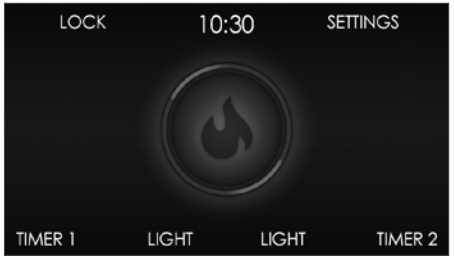
Den Auswahlring auf den gewünschten Kochmodus drehen. Auf dem Display des Backofen-Schaltknebels erscheint „---".

1 Den Schaltknebel drehen, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern, oder „Start" auf dem Bedienfeld berühren. Beide Maßnahmen schließen den zweiten Schritt des Verfahrens ab, wonach das Vorheizen beginnt.

In den Kochmodi Backen, Braten, Grillen, Umluft-Braten, Umluft, Gourmet und Backstein wird die Temperatur durch geringfügiges Drehen des Schaltknebels um 1 °C angepasst. Eine volle Drehung passt die Temperatur um 5 °C an. In den Kochmodi Gären, Dörren und Warmhalten wird die Temperatur durch geringfügiges Drehen des Schaltknebels um 1° angepasst. Eine volle Drehung passt die Temperatur um 5° an.

Bedienfeld und Schaltknebel für den Ofenbetrieb

Auf dem interaktiven Bedienfeld kommt eine Touch-Technologie zur Auswahl von Kochmodi und anderen Funktionen zum Einsatz. Siehe die Abbildungen unten.



Home-Bildschirm (Doppelbackofen dargestellt)

Mehr-Bildschirm (Doppelbackofen dargestellt)

Gourmet-Bildschirm

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 Den Auswahlring auf (Braten) und die Temperatur eine Stunde lang auf 260 °C stellen.

4 Den Ring auf (Aus) drehen und den Ofen bei geschlossener Tür abkühlen lassen.

Bedienung des Ofens

SPERREN DER BEDIENELEMENTE

Mit der Sperrfunktion kann eine unerwünschte Bedienung des Bedienfelds verhindert werden. Die Sperrfunktion muss nach einem Stromausfall wieder aktiviert werden.

Zum Sperren und Freigeben der Bedienelemente:

1 Das Symbol (Sperren) berühren und 3 Sekunden lang gedrückt halten.

OFENBELEUCHTUNG

Die Ofenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn die Tür geöffnet wird, bzw. aus, wenn die Tür geschlossen wird. Um die Beleuchtung bei geschlossener Tür einzuschalten, (Beleuchtung) auf dem Bedienfeld berühren.

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, Gären, Dörren, 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 Bedienfeld sichtbar. Der Backofen wird jedoch mit aktivierter Standby-Stromversorgungsfunktion transportiert. Das bedeutet, dass sich das Display nach fünf Minuten ohne Aktivität ausschaltet. Die Standby-Stromversorgung kann in den erweiterten Optionen deaktiviert werden. Es ist sehr wichtig, dass die Uhr auf die richtige Zeit eingestellt ist, wenn eine Kochfunktion mit Timer verwendet wird. Nach einem Stromausfall muss die Uhr neu eingestellt werden.

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 gibt 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 leuchtet der Countdown auf dem Display des Bedienfelds. 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 dem Schieberegler einstellen und dann OK berühren. Ein Ton gibt an, dass der Timer eingestellt wurde.
3 Um den Timer zu bearbeiten, berühren Sie die Countdown-Zeit auf dem Display und verwenden Sie dann die Schiebeleisten, um die Dauer einzustellen.
4 Um den Timer abzubrechen, berühren Sie die Countdown-Zeit auf dem Display und berühren Sie dann .
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.

ERWEITERTE OPTIONEN

(Einstellungen) berühren, um die erweiterten Optionen aufzurufen. Mit dem Schieberegler zur gewünschten Option navigieren und die Option durch Berühren auswählen. 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 %.

Kochmodi

GOURMET

Gourmet bietet eine Reihe von Möglichkeiten für eine schnelle und praktische Zubereitung von Mahlzeiten. Sie haben die Wahl aus sechs Kategorien: Fleisch, Fisch, Backwaren, Pizza, Gemüse und Ofengerichte.

Nachdem die Auswahl getroffen wurde, empfiehlt Gourmet die richtige Einschubhöhe, stellt den Kochmodus ein und passt die Temperatur automatisch an. In manchen Fällen werden mehrere Kochmodi und Temperatureinstellungen verwendet. Der Ofen wird nach Ablauf der Kochzeit nicht automatisch ausgeschaltet.

Weitere Informationen über Gourmet sind im Leitfaden mit Kochtechniken und Rezepten zu finden, der im Lieferumfang des Ofens enthalten ist.

Bedienelemente einstellen:

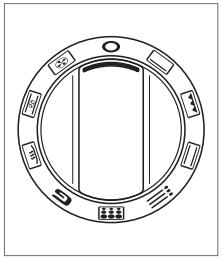
1. Auswahlring auf G drehen.
2. Die gewünschten Einstellungen auf dem Bedienfeld auswählen.

ANLEITUNG ZU GOURMET		
FLEISCH	Rind*	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, Hefebrötchen, Plätzchen
PIZZA**	Frisch	
	Vorgebacken	
	Calzone	
GEMÜSE	Gebraten	
	Süßkartoffel*	
	Ofenkartoffel*	
OFENGERICHTE	Eintopf*	
	Lasagne*	
	Quiche	

**Vorheizen nicht erforderlich. **Nicht für den 457-mm-Backofen verfügbar.*

MODUS	SYMBOL	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.
BRATEN		175 °C	95–290 °C	•	Am besten bei weniger zarten Fleischstücken, wie Bratenstücke und Fleisch für Eintöpfe, die abgedeckt werden müssen.
GRILLEN		BR3 290 °C	BR3 290 °C BR2 230 °C BR1 175 °C		Am besten für Fleisch, Fisch und Geflügel bis zu einer Dicke von 25 mm. Zweiteilige Grillpfanne benutzen und immer mit geschlossener Backofentür grillen.
UMLUFT-BRATEN		165 °C	95–290 °C	•	Bräunt das Fleisch sanft und schließt den Saft ein. Perfekt für das Braten von zarten Fleischstücken.
UMLUFT		165 °C	95–290 °C	•	Durch die gleichmäßige Hitzeverteilung können auf mehreren Rosten gleichzeitig Speisen zubereitet und gleichmäßig gebräunt werden.
GOURMET	G	–	–	•	Gourmet bietet eine Reihe von Möglichkeiten für eine schnelle und praktische Zubereitung von Mahlzeiten und gibt Empfehlungen zu Kochmodus und Einschubhöhe. Die voreingestellte Temperatur und die Zeit hängen von der Speise und dem gewünschten Garzustand ab.
GÄREN		30 °C	30–45 °C		Ideal zum Gehenlassen von Brotteig.
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. Zubehörroste erforderlich.
WARMHALTEN		80 °C	60–95 °C	•	Hält das Gericht auf Serviertemperatur.
ECO	ECO	175 °C	125–200 °C	•	Energiesparmodus zum Braten von dünn geschnittenem Fleisch oder Fisch. Kein Vorheizen erforderlich.

**Nicht bei allen Modellen verfügbar. HINWEIS: Die Temperatursonde kann in allen Kochmodi mit Ausnahme von Grillen, Gären und Dörren verwendet werden.*



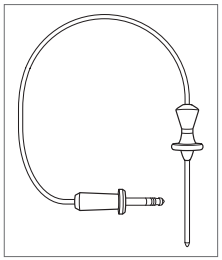
Auswahlring des Backofen-Schaltknebels

Temperatursonde

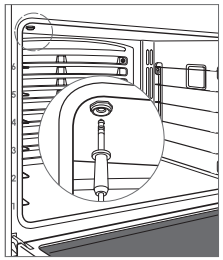
Verwenden Sie nur die mit diesem Gerät mitgelieferte Temperatursonde. Siehe Abbildung unten. Die Temperatursonde misst die interne Temperatur der Speisen während des Kochvorgangs. Die Sonde ermöglicht die Überwachung der Temperatur ohne Einstellung einer gewünschten Temperatur und kann in allen Kochmodi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

Bedienelemente einstellen:

1. Den Backofen auf die gewünschte Funktion und Temperatur einstellen und vorheizen.
2. Den Sondensensor vollständig in den dicksten Teil des Fleisches einstechen.
3. Die Speise nach Abschluss des Vorheizens in den Backofen geben.
4. Die Sonde in die Sondenaufnahme einstecken. Siehe Abbildung unten. Die Backofentür schließen.
5. (Sonde) berühren.
6. OK berühren, um die voreingestellte Temperatur auszuwählen. Zum Ändern der Temperatur die gewünschte Temperatur mit dem Schieberegler wählen, dann OK berühren.
7. Ein Ton gibt an, wenn die Temperatur 1 °C unter der eingestellten Temperatur liegt. Wenn die interne Temperatur den Sollwert erreicht, gibt der Ofen einen Ton ab und die eingestellte Temperatur blinkt.
8. Die Sonde entfernen und dann wieder einführen, um die interne Temperatur zu verifizieren.
9. Die blinkende Temperatur berühren, um die Anzeige zu löschen.



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. Den Auswahlring auf den gewünschten Kochmodus drehen und die Temperatur durch Drehen des Schaltknebels anpassen.
2. (Kochen mit Timer) berühren, dann die gewünschte Kochdauer wählen.
3. Tippen Sie zum Starten zweimal auf Set.
4. Zum Abbrechen die blinkende Dauer/Stoppzeit auf dem Display berühren, Berühren Sie dann ⊗.
5. Der Ofen wird nach Ablauf der Kochzeit automatisch ausgeschaltet.
6. Den Auswahlring auf ◯ (Aus) drehen, 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. Den Auswahlring auf den gewünschten Kochmodus drehen und die Temperatur durch Drehen des Schaltknebels anpassen.
2. (Kochen mit Timer) berühren, dann die gewünschte Kochdauer wählen.
3. Die gewünschte Stoppzeit mit dem Schieberegler einstellen und dann OK berühren.
4. Zum Abbrechen die blinkende Dauer/Stoppzeit auf dem Display berühren, Berühren Sie dann ⊗.
5. Der Ofen wird nach Ablauf der Kochzeit automatisch ausgeschaltet.
6. Den Auswahlring auf ◯ (Aus) drehen, um die Anzeige zu löschen.

⚠ WARNUNG

Keine rohen oder verderblichen Speisen mehr als eine Stunde lang vor und nach dem Kochvorgang im Ofen belassen. Andernfalls kann es zum Verderb von Lebensmitteln kommen.

Reinigung

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

WICHTIGER HINWEIS: Bei Doppelbacköfen kann der andere Ofen im Modus (Reinigen) nicht verwendet werden.

Bedienelemente einstellen:

1. Den Abzug einschalten. Etwas Rauch und Geruchsbildung ist normal.
2. Den Auswahlring auf (Reinigen) drehen.
3. „Start" berühren.
4. Die Backofenroste und Rostschienen herausnehmen, dann OK berühren.
5. Die Backofentür verriegelt sich und bleibt bis zum Abschluss des Reinigungsvorgangs bzw. bis zum Abkühlen auf eine Temperatur unter 290 °C verriegelt.
6. Den Auswahlring auf (Aus) drehen, um die Anzeige zu löschen.

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.

VERZÖGERTES REINIGEN

Bedienelemente einstellen:

1. Den Abzug einschalten. Etwas Rauch und Geruchsbildung ist normal.
2. Den Auswahlring auf (Reinigen) drehen.
3. (Verzögertes Reinigen) berühren, und verwenden Sie den Schieberegler, um die gewünschte Stoppzeit auszuwählen, und berühren Sie dann Set.
4. Die Backofenroste und Rostschienen herausnehmen, dann OK berühren.
5. Die Backofentür verriegelt sich und bleibt bis zum Abschluss des Reinigungsvorgangs bzw. bis zum Abkühlen auf eine Temperatur unter 290 °C verriegelt.
6. Den Auswahlring auf (Aus) drehen, um die Anzeige zu löschen.

⚠ VORSICHT

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

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.

Die Modi Backen, Braten, Gären und Warmhalten können im Sabbat-Modus verwendet werden.

Bedienelemente einstellen:

1. Die Ofenbeleuchtung ein- oder ausschalten.
2. (Einstellungen) berühren und dann „Sabbat" wählen.
3. „Ein" und dann OK berühren.
4. Den Auswahlring auf den gewünschten Kochmodus drehen, die Temperatur durch Drehen des Schaltknebels anpassen und dann OK berühren.
5. Zum Ändern der Ofentemperatur im Sabbatmodus den Schaltknebel drehen. Mit jeder Drehung wird die Temperatur um 5 °C erhöht oder verringert. Nach Auswahl der neuen Temperatur ändert sich die Temperatur willkürlich.
6. Den Auswahlring auf (Aus) drehen, um die Anzeige zu löschen.

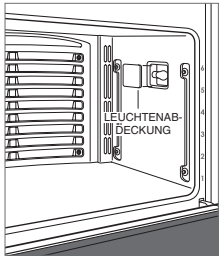
Ofenbeleuchtung

⚠ WARNUNG

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

Den Backofen vollständig abkühlen lassen und dann die Backofenroste und Rostschienen herausnehmen. Zum Entfernen der Leuchtenabdeckung die untere Kante vorsichtig mit einem flachen Schraubendreher anheben. Die vorhandene Glühlampe entfernen und mit einer 40-Watt-Halogenlampe ersetzen. Siehe Abbildung unten. Die neue Glühlampe nicht mit bloßen Händen berühren. Bei der Installation der Glühlampe entweder Gummihandschuhe tragen oder die Lampe mit einem Stück Küchenrolle anfassen.

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



Auswechseln der Glühlampe

Wolf Kochanleitung

SPEISE	ROST(E)	MODUS	OFENTEMP.	POSITION	ZEIT	HINWEISE
BROT UND GEBÄCK						
Plätzchen	1	Braten	205 °C	3	5–10 min	
	2	Umluft	220 °C	2, 5	5–10 min	
	3	Umluft	220 °C	1, 3, 5	5–10 min	
Zimtschnecken	1	Backen	175 °C	3	20–25 min	
	2	Umluft	165 °C	2, 5	20–25 min	
	3	Umluft	165 °C	1, 3, 5	20–25 min	
Knoblauchbrot	1	Grillen	Mittel	5		
Muffins	1	Backen	205 °C	3	15–20 min	
	2	Umluft	190 °C	2, 5	10–15 min	
	3	Umluft	190 °C	1, 3, 5	10–15 min	
Schnellbrot	1	Backen	175 °C	3	40–50 min	
Toast	1	Grillen	Hoch	5		
Hefebrot (Kastenform)	1	Backen	175 °C	3	20–45 min	
Hefebrot (keine Form)	1	Backstein	230 °C	1	15–45 min	
Hefebrötchen	1	Umluft	190 °C	3	10–20 min	
	2	Umluft	190 °C	2, 5	10–20 min	
	3	Umluft	190 °C	1, 3, 5	10–20 min	
KUCHEN						
Engelskuchen	1	Backen	175 °C	1	35–45 min	
Napf- oder Rührkuchen	1	Backen	175 °C	3	40–50 min	
Cupcakes	1	Backen	175 °C	3	20–25 min	
	2	Umluft	165 °C	2, 5	15–25 min	
	3	Umluft	165 °C	1, 3, 5	15–25 min	
Mischungen oder selbstgemacht	1	Backen	175 °C	3	20–30 min	
	2	Umluft	165 °C	2, 5	20–30 min	
	3	Umluft	165 °C	1, 3, 5	20–30 min	
KEKSE						
Kekse oder Riegel	1	Backen	175 °C	3	10–25 min	
	2	Umluft	165 °C	2, 5	10–25 min	
	3	Umluft	165 °C	1, 3, 5	10–25 min	
OBSTKUCHEN						
Windbeutel	1	Umluft	205 °C	3	20–30 min	
Gedeckt oder mit Streusel	1	Backen	190 °C	3	40–45 min	
Zitronenbaiser	1	Grillen	Niedrig	3	10–15 min	
Kruste (leer)	1	Backen	220 °C	3	10–15 min	
Blätterteig	1	Backen	205 °C	3	10–15 min	
	2	Umluft	190 °C	2, 5	10–15 min	
	3	Umluft	190 °C	1, 3, 5	10–15 min	
Kürbis oder Eiercreme	1	Backen	220 °C/165 °C	3	siehe Hinweis	Für 15 Minuten bei 220 °C backen, Temperatur auf 165 °C reduzieren und 45–60 Minuten backen, bis sich der Kuchen gesetzt hat.

Der Verzehr von rohem/n oder nicht durchgegartem/n Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Krankheit erhöhen.

SPEISE	MODUS	OFENTEMP.	ROST	ZEIT	SONDENTEMP.	HINWEISE
RINDFLEISCH						
Rinderbraten	Umluftbraten	165 °C	3	20–25 min/0,45 kg	Mittel 65 °C	Fleisch in eine Schale legen, zur Hälfte seiner Höhe in Flüssigkeit.
	Braten	175 °C	3	20–25 min/0,45 kg	Mittel 65 °C	
Hackfleisch	Grillen	Hoch	5	10–15 min		Nach 7 Minuten umdrehen.
Hochrippe	Braten	230 °C/105 °C	2	siehe Hinweis	Rot 55 °C	Kein Vorheizen erforderlich. Für 30 Minuten bei 230 °C braten, Temperatur auf 105 °C reduzieren und auf die gewünschte Kerntemperatur bringen.
Braten	Braten	220 °C/165 °C	2	siehe Hinweis	Rot 60 °C	Für 30 Minuten bei 220 °C braten, Temperatur auf 165 °C reduzieren und auf die gewünschte Kerntemperatur bringen.
Langsames Braten	Backen	150 °C	2			Fleisch in eine Schale legen, zu einem Viertel seiner Höhe in Flüssigkeit.
Steaks (< 2,5 cm dick)	Grillen	Hoch	5	10–15 min		Nach 6 Minuten umdrehen.
Steaks (> 2,5 cm dick)	Grillen	Hoch	5	10–20 min		Nach 8 Minuten umdrehen.
Rinderfilet	Umluftbraten	230 °C	3	10–20 min/0,45 kg	Rot 55 °C	
GEFLÜGEL						
Hühnerstücke mit Knochen	Umluftbraten	165 °C	5	20–25 min	Schenkel 80 °C	
Hühnerbrüste ohne Knochen	Grillen	Mittel	5	10–15 min		Nach der Hälfte der Grillzeit umdrehen.
(auf 12 mm flachgedrückt)	Umluftbraten	175 °C	3	15–20 min	Brust 75 °C	
Hühnerviertel, -schenkel	Grillen	Mittel	5	20–25 min		Nach der Hälfte der Grillzeit umdrehen.
	Braten	175 °C	3	30–40 min	Schenkel 80 °C	
	Umluftbraten	165 °C	3	30–40 min	Schenkel 80 °C	
	Backen	175 °C	3	30–40 min	Schenkel 80 °C	
Hühnchen, ganz	Umluftbraten	165 °C	2	10–20 min/0,45 kg	Schenkel 80 °C	
Hähnchen	Umluftbraten	165 °C	3	1 Stunde	Schenkel 80 °C	
	Braten	175 °C	3	1 Stunde	Schenkel 80 °C	
Ente	Umluftbraten	165 °C	2	15–20 min/0,45 kg	Schenkel 80 °C	
Gans	Umluftbraten	165 °C	2	15–20 min/0,45 kg	Schenkel 80 °C	
Putenbrust, ganz	Umluftbraten	165 °C	2	15–20 min	Brust 75 °C	
	Braten	175 °C	2	15–20 min	Brust 75 °C	
Putenstücke	Umluftbraten	165 °C	3	30–40 min	Schenkel 80 °C	
	Braten	175 °C	3	30–40 min	Schenkel 80 °C	
Pute, ganz (gepökelt)	Backen	175 °C	1	10–15 min/0,45 kg	Schenkel 80 °C	
Pute, ganz	Umluftbraten	165 °C	1	10–15 min/0,45 kg	Schenkel 80 °C	
	Braten	165 °C	1	10–15 min/0,45 kg	Schenkel 80 °C	

Der Verzehr von rohem/n oder nicht durchgegartem/n Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Krankheit erhöhen.

Wolf Kochanleitung

SPEISE	MODUS	OFENTEMP.	ROST	ZEIT	SONDENTEMP.	HINWEISE
SCHWEIN						
Koteletts, Steaks (12 mm dick)	Grillen	Hoch	5	5–10 min		Nach der Hälfte der Grillzeit umdrehen.
	Umluftbraten	175 °C	3	10–15 min		
Schinkensteak (< 2,5 cm dick)	Grillen	Hoch	5	5–10 min		Nach der Hälfte der Grillzeit umdrehen.
Schinkensteak (> 2,5 cm dick)	Grillen	Hoch	5	10–15 min		Nach der Hälfte der Grillzeit umdrehen.
Schinken, ganz	Backen	170 °C	2	10–15 min/0,45 kg	70 °C	Abdecken und 15 Minuten ruhen lassen.
Rippchen	Backen	150 °C	3			Fleisch in Folie einwickeln oder in eine abgedeckte Schale legen, zu einem Viertel seiner Höhe in Flüssigkeit.
Langsames Braten	Backen	150 °C	2			Fleisch in eine Schale legen, zu einem Viertel seiner Höhe in Flüssigkeit.
Rinderfilet	Umluftbraten	205 °C	3	15–20 min/0,45 kg	Rot 55 °C	
LAMM						
Koteletts, Steaks (19 mm dick)	Grillen	Hoch	5	5–10 min		Nach der Hälfte der Grillzeit umdrehen.
Krone	Umluftbraten	165 °C	2	15–20 min/0,45 kg	65 °C	
Keule	Umluftbraten	220 °C/ 165 °C	2	siehe Hinweis	65 °C	Für 30 Minuten bei 220 °C braten, Temperatur auf 165 °C reduzieren und auf die gewünschte Kerntemperatur bringen.
Kalbsbraten	Umluftbraten	150 °C	2	30–35 min/0,45 kg	60 °C	
FISCH						
Filet (< 2,5 cm dick)	Grillen	Mittel	5	10–20 min		
Filet (> 2,5 cm dick)	Umluftbraten	190 °C	5	15–25 min		
PIZZA						
Calzone	Backstein	190 °C	1	10–15 min		
Baguette	Grillen	Mittel	5	10–15 min		
Selbstgemachte Pizza	Backstein	230 °C	1	5–15 min		
GEMÜSE						
Mischgemüse	Umluftbraten	205 °C	4	10–20 min		
Kartoffeln, Süßkartoffeln	Backen	175 °C	3	45–60 min		
SONSTIGE						
Hackbraten	Braten	220 °C/ 165 °C	2	siehe Hinweis	75 °C	Für 20 Minuten bei 220 °C braten, Temperatur auf 165 °C reduzieren und auf die gewünschte Kerntemperatur bringen.
Nachos	Grillen	Niedrig	3	15–20 min		
Ofengerichte	Backen	175 °C	3	45–60 min	80 °C	
Quiche	Backen	175 °C	3	40–50 min		
Wurst, Bratwurst (frisch)	Grillen	Mittel	5	10–15 min		Nach der Hälfte der Grillzeit umdrehen.

Der Verzehr von rohem/n oder nicht durchgegartem/n Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Krankheit erhöhen.

Oberflächenbrenner

⚠ VORSICHT

Alle Abdeckungen und Schneidbretter aus Edelstahl vor der Verwendung entfernen.

Zum Anzünden eines Brenners den entsprechenden Schaltknebel drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf (Hoch) drehen. Die Zündvorrichtung klickt, bis der Brenner zündet. Nach dem Anzünden den Schaltknebel weiter gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Einstellung drehen. Der Lichtkranz um den Auswahlring leuchtet und bleibt erleuchtet, bis der Brenner ausgeschaltet wird.

Zur Auswahl einer Köcheleinstellung den Schaltknebel bis zum Anschlag auf die niedrigste Einstellung drehen. Drücken und weiter gegen den Uhrzeigersinn drehen. Die Flamme geht zur zweiten Stufe am Brenner über. Den Schaltknebel weiter auf die gewünschte Köcheleinstellung drehen.

OBERFLÄCHENBRENNER-NENNLEISTUNG

Der Brenner vorn links hat eine Leistung von 5,3 kW. Der Brenner hinten links hat eine Leistung von 2,7 kW. Die Leistung aller anderen Brenner beträgt 4,5 kW.

⚠ VORSICHT

Auf keinen Fall Töpfe auf einer hohen Einstellung lassen, wenn Sie nicht im Raum sind. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Speisen in Fett oder Öl frittieren. Fett oder Öl kann so heiß werden, dass es sich entzündet.

⚠ WARNUNG

Schalten Sie den Brenner aus, wenn innerhalb von fünf Sekunden kein Klicken zu hören ist. Nicht bedienen und den Wolf Factory Certified Service kontaktieren.

SCHALTKNEBEL

SYMBOL KNEBEL	EINSTELLUNGEN
Oberflächen-brenner	
Steakgrill	
Griddlefläche/ Teppanyaki	40–240 °C

Steakgrill

⚠ VORSICHT

Alle Abdeckungen und Schneidbretter aus Edelstahl vor der Verwendung entfernen.

Der Steakgrill ist mit einem Infrarot-Brenner ausgestattet, der eine intensive Hitze auf die Speisen überträgt und die Außenseite schnell anbrät. Die Speisen direkt auf dem Steakgrillrost garen. Kein Kochgeschirr verwenden.

BEDIENUNG DES STEAKGRILLS

1. Den Abzug einschalten.
2. Den Schaltknebel drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf (Hoch) drehen. Die Zündvorrichtung klickt, bis der Brenner zündet.
3. Der Lichtkranz um den Auswahlring leuchtet und bleibt erleuchtet, bis der Brenner ausgeschaltet wird. Den Schaltknebel auf die gewünschte Einstellung drehen.
4. Den Steakgrill 10 Minuten lang vorheizen lassen.

⚠ VORSICHT

Zugängliche Teile können heiß sein, wenn der Steakgrill in Betrieb ist. Kleinkinder müssen ferngehalten werden.

Griddlefläche/Teppanyaki

⚠ VORSICHT

Alle Abdeckungen und Schneidbretter aus Edelstahl vor der Verwendung entfernen.

Die Infrarot-Griddlefläche/Teppanyaki wird per Thermostat geregelt, um eine gleichmäßige Temperatur zu gewährleisten.

Um zu verhindern, dass Speisen an der Oberfläche haften, muss die Griddlefläche/Teppanyaki vor der Verwendung „versiegelt" werden.

Zum Versiegeln der Griddlefläche/Teppanyaki:

1. Den Abzug einschalten.
2. Gründlich mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen.
3. Den Schaltknebel drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf 175 °C drehen, dann 30 Minuten lang heizen. Nach 30 Minuten den Schaltknebel auf ◯ (Aus) drehen und die Oberfläche abkühlen lassen.
4. Während die Oberfläche noch leicht warm ist, eine kleine Menge Erdnuss- oder Pflanzenöl auf ein Papierhandtuch gießen und gleichmäßig verteilen.
5. Den Schaltknebel drücken und auf 175 °C drehen. Solange heizen, bis die Griddlefläche/Teppanyaki zu rauchen beginnt, dann auf ◯ (Aus) drehen und die Oberfläche abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen überschüssiges Öl abwischen.

BEDIENUNG DER GRIDDLEFLÄCHE/TEPPANYAKI

1. Den Abzug einschalten.
2. Den Schaltknebel drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur drehen. Die Zündvorrichtung klickt, bis der Brenner zündet. Die doppelte Griddlefläche/Teppanyaki verfügt für jede Seite über separate Bedienelemente.
3. Der Lichtkranz um den Auswahlring leuchtet, bis die Griddlefläche/Teppanyaki die eingestellte Temperatur erreicht. Der Lichtkranz wird je nach der Wärme, die benötigt wird, um die eingestellte Temperatur zu halten, ein- und ausgeschaltet.

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.
Backofenroste und Rostschienen	Entfernen und auf eine ebene Fläche in der Nähe des Spülbeckens legen. Mit heißem Wasser und mildem Reiniger oder einer Paste aus Natriumbikarbonat und Wasser reinigen. Nicht in Wasser tauchen. Mit einem Handtuch trocknen.
Brennerroste	Entfernen und auf eine ebene Fläche in der Nähe des Spülbeckens legen. Mit heißem Wasser und mildem Reiniger oder einer Paste aus Natriumbikarbonat und Wasser reinigen. Mit einem Handtuch trocknen.
Brennerwanne	Durch Entfernen von Oberflächenverschmutzungen vor der Reinigung kann das Reinigungsverfahren beschleunigt werden. Außerdem wird die Möglichkeit, während der Reinigung die Oberfläche zu verkratzen, verringert. Milde Scheuermittel oder Entfettungssprays zum Reinigen der Oberfläche verwenden, spülen und sofort trocknen, um Schlieren zu vermeiden. Zur Reinigung von Wasserflecken Weißweinessig und Wasser verwenden. Abspülen und sofort trocknen.
Oberflächenbrenner	Abkühlen lassen. Mit einem milden Spülmittel oder einem Entfettungsspray reinigen. Mit Wasser abspülen und mit Handtüchern trocknen.
Steakgrill	Nach Beendigung des Kochvorgangs den Steakgrill noch weitere 10 Minuten eingeschaltet lassen. Durch die Hitze werden überschüssige Speisereste abgebrannt. Nach dem Abkühlen den Rost herausnehmen und in ein Spülbecken legen. Mit nassen Küchentüchern abdecken und mit heißem Wasser übergießen, damit sich die Speisereste lösen. Mit Spülmittel und einem Scheuerkissen reinigen. Abspülen und trocknen.
Griddlefläche/Teppanyaki	Fett nach jeder Verwendung in die Fettauffangschale schaben. Die Oberfläche nach dem Abkühlen mit einem Papierhandtuch abwischen, um Fett- oder Ölrückstände zu entfernen. Nach jeder Verwendung eine kleine Menge Erdnuss- oder Pflanzenöl auf ein Papierhandtuch gießen und gleichmäßig verteilen. Die Versiegelung mit Öl gelegentlich entfernen. 120 ml warmes Wasser und 5 ml Griddleflächen/Teppanyaki-Reiniger auf die Griddlefläche/Teppanyaki gießen und Rückstände in die Auffangschale schaben. Die Schale leeren. Wenn das Element trocken ist, zur Versiegelung eine kleine Menge Öl neu auftragen.
Schaltknebel	Mit einem feuchten Tuch und einem milden Spülmittel oder einem Entfettungsspray abwischen; abspülen und trocknen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
Bedienfeld	🔒 (Sperre) berühren und 3 Sekunden lang gedrückt halten, um das Bedienfeld zu sperren. Fingerabdrücke und Verschmutzungen durch Essensreste mit einem Entfettungsspray entfernen. Das Spray vor dem Abwischen des Bedienfeldes zuerst auf ein Tuch sprühen. **WICHTIGER HINWEIS:** Reinigungsmittel nicht direkt auf das Bedienfeld 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 Verwendung der Reinigungsfunktion hartnäckige Flecken mit einem milden Scheuermittel oder Entfettungsspray besprühen und mit einem kratzfreien Scotch-Brite™ Topfreiniger (rosa oder blau) scheuern. Den gesamten Garraum mit Seife und Wasser waschen, um Reinigungschemikalien zu entfernen, bevor der Reinigungsmodus aufgerufen wird. Wenn die Speisereste nicht aus dem Innenraum entfernt werden, kann das Porzellan abgeätzt werden. Nach Beendigung des Reinigungszyklus den Backofen vollständig auskühlen lassen und die Asche mit einem feuchten Tuch aufwischen.
Multifunktionspfanne	Den Rost mit Wasser und einem milden Spülmittel und einem Scheuerkissen reinigen. Abspülen und trocknen. Zur Reinigung der Pfanne das Fett entsorgen und mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel spülen. Abspülen und trocknen.

Fehlersuche

BETRIEB

Der Backofen funktioniert nicht.

- Sicherstellen, dass der Strom eingeschaltet ist.
- Sicherstellen, dass die Stromzufuhr zum Herd und der Schutzschalter im Haus eingeschaltet sind.
- Der Backofen schaltet sich, außer im Dörr- oder Sabbatmodus, nach 12 Stunden ununterbrochenem Betrieb automatisch aus.

Uhr schaltet sich aus.

- Standby-Stromversorgung des Backofens ist eingeschaltet. Siehe Seite 8.

BACKOFEN

Problem bei der Ofentemperatur.

- Wenden Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum.

Keine Anzeige auf dem Display des Backofen-Schaltknebels.

- Den Schaltknebel entfernen und wieder installieren. Den Schutzschalter 20 Sekunden lang aus- und dann wieder einschalten.

Bedienfeld reagiert nicht.

- Den Schutzschalter 20 Sekunden lang aus- und dann wieder einschalten.

Auf dem Backofen-Schaltknebel wird „SAb" angezeigt.

- Gerät im Sabbatmodus (wird auf dem Bedienfeld angezeigt); siehe Seite 11.

Auf dem Display des Bedienfelds wird ein Fehler angezeigt.

- Wenden Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum.

Der Backofen knackt oder knallt während des Vorheizens oder Abkühlens.

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

Die Backofentür ist verriegelt.

- Die Backofentür verriegelt sich und bleibt bis zum Abschluss des Reinigungsvorgangs bzw. bis zum Abkühlen auf eine Temperatur unter 290 °C verriegelt.

HERDOBERFLÄCHE

Unregelmäßige Flamme, schlechte Zündung oder keine Zündung.

- Sicherstellen, dass die Brennerdeckel richtig positioniert sind.
- Brenner und Zündvorrichtung richtig reinigen.
- Wenn vor kurzem Wasser verschüttet wurde, den Bereich zunächst vollständig trocknen lassen. Ggf. einen Föhn verwenden.
- Den Schaltknebel eindrücken, dann loslassen. Sicherstellen, dass der Schaltknebel zurückspringt.

SERVICE

- Halten Sie die in Ihr Produkt integrierte Qualität aufrecht, indem Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum wenden.
- Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, benötigen Sie die Modell- und Seriennummern Ihres Produkts. Beide Nummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 6 angegeben.
- Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Diese Informationen sollten auf Seite 2 dieser Anleitung aufgezeichnet werden.

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 Produkttypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 6 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 UNITED KINGDOM)

- 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.

EINGESCHRÄNKTE FÜNF-JAHRES-GARANTIE

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

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

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

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

Inhoud

2 Dual-fuel fornuis
2 Veiligheidsmaatregelen
6 Eigenschappen dual-fuel fornuis
6 Ovenbediening
12 Wolf-kookgids
14 Bediening van oppervlak
15 Onderhoudstips
16 Probleemoplossing
17 Wolf-garantie

Klantenservice

Het model en serienummer staan op het producttypeplaatje. Zie pagina 6 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

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

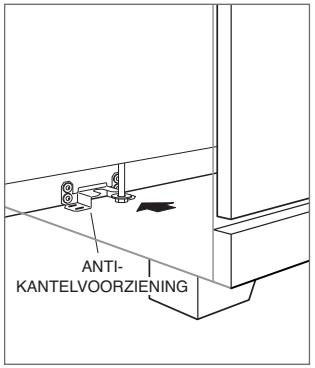
⚠ WAARSCHUWING

Dit apparaat kan door toedoen van een kind of volwassene kantelen met dodelijk gevolg.

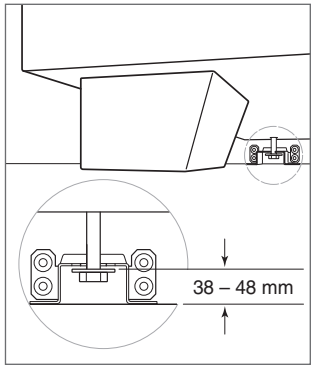
Controleer of de anti-kantelvoorziening correct is geplaatst en werkt. Controleer opnieuw of de anti-kantelvoorziening goed werkt wanneer dit toestel wordt verplaatst. Zie de afbeeldingen hieronder om de plaatsing te controleren.

Gebruik dit apparaat niet als de anti-kantelvoorziening niet is geplaatst en naar behoren werkt. Dit kan dodelijke gevolgen hebben of tot ernstige brandwonden leiden bij kinderen en volwassenen.

Verplaats dit apparaat niet als het heet is, om brandwonden te voorkomen.



Locatie anti-kantelvoorziening



Anti-kantelvoorziening in werking

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

⚠ VOORZICHTIG

Dit toestel dient alleen kookdoeleinden. Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, bijvoorbeeld voor het verwarmen van de kamer. Dit kan tot koolmonoxidevergiftiging leiden.

- Reinig alleen de in deze handleiding vermelde onderdelen. Gebruik geen stoomreiniger.
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen ovendeur te reinigen. Deze kunnen krassen maken op het oppervlak, waardoor het glas kan barsten.
- Verwijder voordat u zelfreiniging inschakelt de multifunctionele pan, ovenrekken, ovenrekgeleiders en ander keukengerei.
- Raak als het apparaat in gebruik is de roosters, de boven- en onderkant van de pitten en andere onderdelen in de nabijheid van de vlam niet aan. Deze onderdelen kunnen heet genoeg zijn om brandwonden te veroorzaken.
- Gebruik geen potten of pannen die kleiner zijn dan 120 mm of die breder zijn dan de kookplaat.

⚠ WAARSCHUWING

Zonder toezicht koken met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand nooit met water te blussen. Schakel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of een branddeken.

⚠ VOORZICHTIG

Op het kookproces moet worden toegezien. Op een kort kookproces moet permanent worden toegezien.

⚠ WAARSCHUWING

Brandgevaar: bewaar geen items op het kookoppervlak.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

⚠ 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

Gebruik van dit apparaat door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, is alleen toegestaan als dit onder toezicht gebeurt of wanneer zij zijn voorzien van instructies over het veilig gebruik van het apparaat en zij zich bewust zijn van de hieraan verbonden risico's. Zorg dat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruiksonderhoud mag alleen onder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

⚠ VOORZICHTIG

Bij het gebruik van een kooktoestel op gas komen warmte en vocht vrij in de kamer waar het apparaat is geplaatst. Zorg dat de keuken goed wordt geventileerd: houd natuurlijke ventilatiegaten open of plaats een mechanisch ventilatieapparaat (mechanische afzuigkap).

Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een venster te openen, of een meer gerichte ventilatie, bijvoorbeeld door de stand van eventueel aanwezige mechanische ventilatie te verhogen.

⚠ VOORZICHTIG

Gebruik van kookplaatbeschermers en niet-vermelde accessoires kan tot ongelukken leiden.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

- **Instructies voor het controlesysteem van de automatische brander**

Omschrijving: De oppervlaktepitten worden door een vonkelektrode aangestoken, waardoor er geen open vuur hoeft te worden gebruikt. Voor veiligheid en gemak zijn de branders voorzien van een automatisch ontstekingsmechanisme dat zorgt dat gedoofde branders weer worden ontstoken.

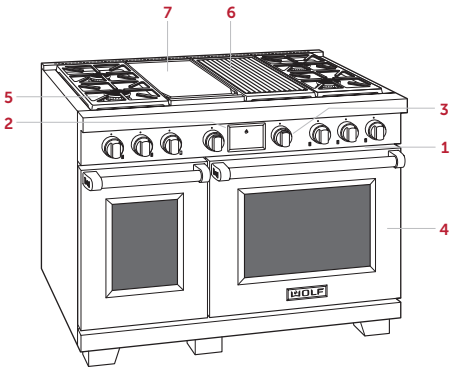
Gedrag: Wanneer de bedieningsknop van de kookplaat wordt ingedrukt en open wordt gedraaid, veroorzaakt het systeem een vonk waarmee de brander wordt ontstoken. De vonk duurt vijf seconden of totdat het elektronische ontstekingssysteem een vlam detecteert. Indien het gas niet binnen vijf seconden wordt ontstoken, sluit de veiligheidsafsluiter waardoor de gasstroom vijf seconden wordt onderbroken. Na vijf seconden gaat de klep weer open en probeert de ontsteker automatisch om het gas opnieuw te ontsteken. Na vijf pogingen moeten de branderknoppen dicht worden gedraaid. Om de werking van de brander te controleren, duwt u de bedieningsknop in en draait deze open. Als de brander niet binnen vijf seconden wordt ontstoken, draait u de bedieningsknop weer dicht. Controleer of de brander in de juiste positie staat. Controleer of de stekker in het stopcontact zit en de stroomonderbreker of zekering niet is doorgebrand. Controleer de werking opnieuw. Als de brander niet binnen vijf seconden wordt ontstoken, draai dan de bedieningsknop weer dicht en open een deur of raam naar buiten. Wacht één minuut. Als de vlammen zijn gedoofd (om welke reden ook), draai de bedieningsknop dan dicht en wacht één minuut. Controleer of de vlammen niet uitdoven wanneer ze snel laag worden gedraaid. Controleer de juiste werking van elke brander afzonderlijk en in combinatie.

BELANGRIJK: Na een stroomonderbreking worden oppervlaktepitten automatisch ontstoken. Na een stroomonderbreking moet de oven opnieuw worden ingesteld.

Eigenschappen van dual-fuelfornuis

EIGENSCHAPPEN

1	Typeplaat
2	Bedieningspaneel (druk op)
3	Selectorrand en knop van ovenbesturing
4	Heteluchtoven
5	Oppervlaktepit
6	Optionele chargrill
7	Optionele grillplaat/teppanyaki



Dual-fuelfornuis (model ICBDF48450CG/S/P 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 gelegenheidskok 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 dit dual-fuelfornuis van Wolf.

- Reinig het gasfornuis voor gebruik grondig met warm water en mild schoonmaakmiddel om te zorgen dat alle resterende olie uit het productieproces is verwijderd. Spoel schoon en maak droog met een zachte doek. Raadpleeg de onderhoudstips op pagina 13.
- Controleer of de onderdelen van de oppervlaktepit correct in elkaar zijn gezet.
- De optionele chargrill en bakplaat/teppanyaki vereisen speciale aandacht. Zie pagina's 12-13.
- Voor de beste resultaten raadpleegt u de verschillende kookstanden en speciale functies op pagina 9.

⚠ VOORZICHTIG

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

Ovenrekken

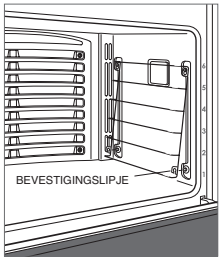
OVENREKGELEIDERS

Gebruik de schroeven aan de zijwanden van de oven om de rekgeleiders in de oven te plaatsen. Plaats de bevestigingslipjes van de rekgeleiders op de bovenste schroeven, draai ze naar binnen en schuif ze naar beneden totdat ze volledig vast zitten. Zie de afbeelding hieronder.

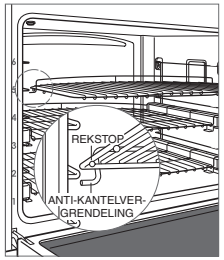
OVENREKKEN

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

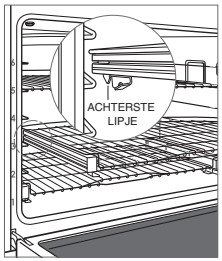
Voor het plaatsen van een volledig uitschuifbaar rek plaatst u de twee achterste lipjes op de rekgeleiders (één lipje boven en één onder). Zie de afbeelding hieronder. Houd het rek iets in een hoek en schuif naar achteren totdat de voorste inkeping samenvalt met de voorste rekgeleider.



Ovenrekgeleider



Vergrendeling tegen kantelen van ovenrek

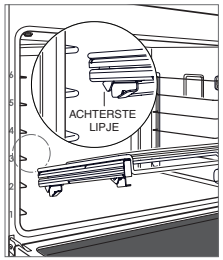


Volledig uitschuifbaar rek

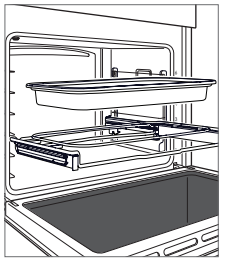
MULTIFUNCTIONEEL REK

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



Installeer multifunctioneel rek



Plaats multifunctionele pan

Bediening van de oven

Dual-fuelfornuizen van Wolf maken gebruik van een combinatie van een interactief touchscreen, een selectorrand voor kookstanden en een bedieningsknop voor de oven waarmee bereidingswijzen, de temperatuur en exclusieve functies kunnen worden geselecteerd. Het bedieningspaneel moet geopend zijn om de gourmetfunctie en andere exclusieve functies te kunnen bedienen. Zie de afbeelding hieronder.

De oven kent tien kookstanden: bakken, grillen, braden, convectiebakken, hetelucht, gourmet, rijzen, steen, dehydrateren en verwarmen. Steen is niet beschikbaar voor de 457 mm oven. Voor steen en drogen zijn accessoires nodig.

Beginnen met koken:

Draai de selectorrand naar de gewenste kookstand. --- verschijnt op het display van de ovenknop.

1 Draai de bedieningsknop om de temperatuur te verhogen of te verlagen of tik op het bedieningspaneel op Start. Met deze handeling is de tweede stap voltooid en begint het voorverwarmen.

Voor bakken, grillen, braden, convectiebakken, hetelucht, gourmet en steen wordt de temperatuur door een lichte rotatie van de bedieningsknop met 1° C verhoogd. Met een volledige omwenteling wordt de temperatuur met 5° C verhoogd. Voor rijzen, dehydrateren en verwarmen wordt de temperatuur door een lichte rotatie van de bedieningsknop met 1° C verhoogd. Met een volledige omwenteling wordt de temperatuur met 5° C verhoogd.

Bedieningspaneel en knop van oven

Het interactieve bedieningspaneel maakt gebruik van touch-technologie voor de selectie van kookstanden en andere functies. Zie de afbeeldingen hieronder.

Beginscherm (dubbele oven wordt weergegeven)

Meer... scherm (dubbele oven wordt weergegeven)

Gourmetscherm

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 Draai de selectorrand naar (grillen) en stel de temperatuur in op 260° C gedurende één uur.

4 Draai de selectorrand naar (Uit) en laat de oven met gesloten deur afkoelen.

Ovenbediening

VERGRENDELINGSFUNCTIE

De vergrendelingsfunctie voorkomt ongewenste bediening van het bedieningspaneel. Als de stroom is uitgevallen moet de vergrendelingsfunctie opnieuw worden ingesteld.

Om te vergrendelen of te ontgrendelen:

1 Houd (Vergrendelen) 3 seconden ingedrukt.

OVENVERLICHTING

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

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, rijzen, dehydrateren, verwarmen en sommige gourmet-standen. 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 touchscreen. Het apparaat wordt echter geleverd met de stand-by power-functie ingeschakeld, waardoor het scherm na vijf minuten inactiviteit wordt uitgeschakeld. Om de stand-bystand uit te schakelen raadpleegt u de uitgebreide opties. Het is zeer belangrijk om de klok op de juiste tijd in te stellen bij gebruik van een getimede kookfunctie. Als de stroom is uitgevallen, moet de tijd opnieuw worden ingesteld.

Instellen van 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 tijd 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 de tijd is ingesteld, wordt de aflopende tijd op het display van het bedieningspaneel verlicht. 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 Om de timer te bewerken, raakt u de afteltijd op het display aan en gebruikt u vervolgens de schuifbalken om de duur in te stellen.

4 Om de timer te annuleren, raakt u de afteltijd op het display aan en raakt u vervolgens aan .

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.

EXTRA OPTIES

Tik op (Instellingen) voor uitgebreide opties. Scroll met de schuifbalk naar de gewenste optie en tik op de gewenste optie. 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%.

Kookstanden

GOURMET

Gourmet biedt verschillende snelle en handige maaltijdbereidingen. Kies uit zes categorieën: vlees, vis, gebakken gerechten, pizza, groenten en éénpansmaaltijden.

Nadat u een selectie hebt gemaakt, raadt Gourmet de juiste rekstand aan, stelt de kookmodus in en past automatisch de temperatuur aan, soms met behulp van verschillende modi en temperaturen. De oven wordt na afloop van de kooktijd niet automatisch uitgeschakeld.

Zie de bijgeleverde gids voor technieken en recepten voor meer informatie over Gourmet.

Instellen van bedieningselementen:

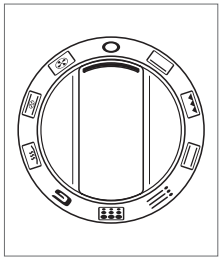
1. Draai de selectorrand naar G.
2. Geef de gewenste instellingen aan op het bedieningspaneel.

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	
	Voorgebakken	
	Calzone	
GROENTEN	Gegrild	
	Zoete aardappel*	
	Gebakken aardappel*	
ÉÉNPANSMAAL-TIJDEN	Casserole*	
	Lasagne*	
	Quiche	

**Hoeft niet te worden voorverwarmd **Niet beschikbaar voor 457 mm oven.*

STAND	PICTOGRAM	VOORINSTELLING	FORNUIS	THERMOMETER	GEBRUIK
BAKKEN		175° C	95-290° C	•	Geschikt voor koken op een enkel rek, vooral gebakken gerechten. Gebruik voor standaard recepten.
GRILLEN		175° C	95-290° C	•	Geschikt voor het braden van minder zacht vlees zoals halslap en stoofvlees dat moet worden afgedekt.
BRADEN		BR3 290° C	BR3 290° C BR2 230° C BR1 175° C		Geschikt voor het braden van vlees, vis en gevogelte tot 25 mm dikte. Gebruik een tweedelige braadpan en sluit altijd de ovendeur.
CONVECTIE-GRILLEN		165° C	95-290°C	•	Bruint de buitenkant en houdt uw vlees sappig. Ideaal voor het braden van zacht rundvlees, lamsvlees, varkensvlees en gevogelte.
CONVECTIE		165° C	95-290°C	•	Dankzij de uniforme luchtbeweging kan er op verschillende rekken worden gekookt met een gelijkmatige bruining.
GOURMET	G	–	–	•	Gourmet biedt een snelle en handige manier om maaltijden te bereiden met aanbevelingen voor kookstanden en rekpositie. De vooringestelde temperatuur en het bereik zijn afhankelijk van het voedsel en de gewenste gaarheid.
RIJZEN		30° C	30-45° C		Geschikt voor het laten rijzen van brooddeeg.
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.
WARMHOUDEN		80° C	60-95° C	•	Voor het bewaren van voedsel op serveertemperatuur.
ECO	ECO	175° C	125-200° C	•	Energiebesparende stand voor het grillen van dunne stukken vlees of kwetsbare vis. Voorverwarmen niet nodig.

**Niet beschikbaar bij alle modellen. OPMERKING: De thermometer kan bij alle kookstanden worden gebruikt, behalve bij braden, rijzen en dehydrateren.*



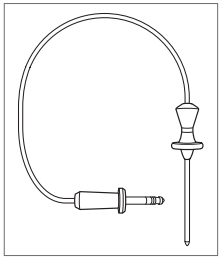
Selectorrand van ovenknop

Thermometer

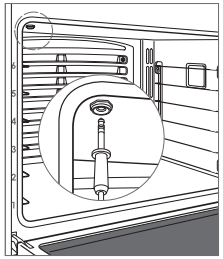
Gebruik alleen de thermometer die met dit apparaat wordt geleverd. Zie de afbeelding hieronder. Met de thermometer kan de interne temperatuur van het voedsel tijdens de bereiding worden gemeten. Met de thermometer kan de temperatuur worden gecontroleerd zonder een temperatuur in te stellen. De thermometer is geschikt voor alle kookmodi behalve braden, rijzen en dehydrateren.

Instellen van bedieningselementen:

1. Verwarm de oven voor op de gewenste oventemperatuur in de gewenste stand.
2. Steek de thermometer volledig in het dikste gedeelte van het voedsel.
3. Plaats het voedsel na het voorverwarmen in de oven.
4. Steek de thermometer in de houder. Zie de afbeelding hieronder. Sluit de ovendeur.
5. Tik op (thermometer).
6. 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.
7. Een belsignaal geeft aan als de temperatuur 1° C onder de ingestelde temperatuur daalt. Als de interne temperatuur de ingestelde waarde bereikt, geeft de oven een belsignaal af en knippert de ingestelde temperatuur.
8. Verwijder de thermometer en breng vervolgens opnieuw in om de interne temperatuur te controleren.
9. Tik op de knipperende temperatuur om te wissen.



Thermometer



Ontvanger thermometer

⚠ VOORZICHTIG

Trek recht naar beneden als u de thermometer uit de houder verwijdert. 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. Draai de selectorrand naar de gewenste kookstand en pas de temperatuur aan met de bedieningsknop.
2. Tik op (Getimed koken) en selecteer de gewenste kooktijd.
3. Tik tweemaal op Set om te beginnen.
4. Tik op de knipperende kook-/stoptijd op het display om te annuleren en tik op .
5. De oven wordt na afloop van de kooktijd automatisch uitgeschakeld.
6. Draai de selectorrand naar (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. Draai de selectorrand naar de gewenste kookstand en pas de temperatuur aan met de bedieningsknop.
2. Tik op (Getimed koken) en selecteer de gewenste kooktijd.
3. Stel de gewenste stoptijd in met de schuifbalken en tik op Instellen.
4. Tik op de knipperende kook-/stoptijd op het display om te annuleren en tik op .
5. De oven wordt na afloop van de kooktijd automatisch uitgeschakeld.
6. Draai de selectorrand naar (Uit) om te wissen.

⚠ WAARSCHUWING

Laat rauw of bederfelijk voedsel voor en na het bereiden niet langer dan een uur in de oven staan. Het voedsel kan anders bederven.

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.

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

Instellen van bedieningselementen:

1. Zet de ventilatie aan. Enige vrijkomende rook en geur is normaal.
2. Draai de selectorrand naar (Reinigen).
3. Tik op Start.
4. Verwijder ovenrekken en rekgeleiders en tik op OK.
5. De ovendeur wordt vergrendeld en blijft vergrendeld tot het reinigen is voltooid en de oventemperatuur is afgekoeld tot onder 290° C.
6. Draai de selectorrand naar (Uit) om te wissen.

Porselein is 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 resulteren in cosmetische onvolmaaktheden, zoals een wazig, dof of gekrast uiterlijk. Cosmetische onvolmaaktheden kunnen duidelijker zichtbaar zijn in een gekleurde ovenruimte.

VERTRAAGD REINIGEN

Instellen van bedieningselementen:

1. Zet de ventilatie aan. Enige vrijkomende rook en geur is normaal.
2. Draai de selectorrand naar (Reinigen).
3. Tik op (Uitgesteld reinigen), aan en gebruik de schuifbalk om de gewenste stoptijd te selecteren en tik op Instellen.
4. Verwijder ovenrekken en rekgeleiders en tik op OK.
5. De ovendeur wordt vergrendeld en blijft vergrendeld tot het reinigen is voltooid en de oventemperatuur is afgekoeld tot onder 290° C.
6. Draai de selectorrand naar (Uit) om te wissen.

⚠ VOORZICHTIG

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

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 sabbat-stand worden gebruikt.

Instellen van bedieningselementen:

1. Schakel de ovenverlichting aan of uit.
2. Tik op (Instellingen), en selecteer Sabbat.
3. Tik op Aan en dan op Instellen.
4. Draai de selectorrand naar de gewenste kookstand, pas de temperatuur aan met de bedieningsknop en tik op Start.
5. Draai aan de bedieningsknop als u tijdens de sabbat de oventemperatuur wilt wijzigen. Met elke draai wordt de temperatuur met 5° C verhoogd of verlaagd. De temperatuur verandert willekeurig nadat de nieuwe temperatuur is geselecteerd.
6. Draai de selectorrand naar (Uit) om te wissen.

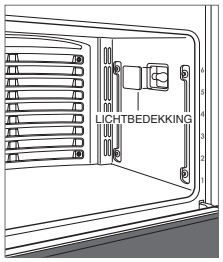
Ovenlicht

⚠ WAARSCHUWING

Controleer of de stroomvoeding van de elektrokast is uitgeschakeld voordat u een lamp vervangt.

Laat de oven volledig afkoelen en verwijder dan 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. Raak de nieuwe gloeilamp niet met blote handen aan. Draag rubberen handschoenen tijdens de installatie of gebruik een papieren handdoek om de lamp vast te houden.

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

Wolf-kookgids

GERECHT	REK(KEN)	STAND	OVENTEMPERATUUR	POSITIE	TIJD	OPMERKINGEN
BROODJES						
Koekjes en biscuits	1	Grillen	205°C (400°F)	3	5–10 min	
	2	Convectie	220°C (425°F)	2, 5	5–10 min	
	3	Convectie	220°C (425°F)	1, 3, 5	5–10 min	
Kaneelbroodjes	1	Bakken	175°C (350°F)	3	20–25 min	
	2	Convectie	165°C (325°F)	2, 5	20–25 min	
	3	Convectie	165°C (325°F)	1, 3, 5	20–25 min	
Knoflookbrood	1	Braden	Medium	5		
Muffins	1	Bakken	205°C (400°F)	3	15–20 min	
	2	Convectie	190°C (375°F)	2, 5	10–15 min	
	3	Convectie	190°C (375°F)	1, 3, 5	10–15 min	
Snel brood	1	Bakken	175°C (350°F)	3	40–50 min	
Geroosterd brood	1	Braden	Hoog	5		
Gistbrood (broodpan)	1	Bakken	175°C (350°F)	3	20–45 min	
Gistbrood (zonder pan)	1	Steen	230°C (450°F)	1	15–45 min	
Gistrollen	1	Convectie	190°C (375°F)	3	10–20 min	
	2	Convectie	190°C (375°F)	2, 5	10–20 min	
	3	Convectie	190°C (375°F)	1, 3, 5	10–20 min	
GEBAK						
Angel food cake	1	Bakken	175°C (350°F)	1	35–45 min	
Tulband	1	Bakken	175°C (350°F)	3	40–50 min	
Cupcakes	1	Bakken	175°C (350°F)	3	20–25 min	
	2	Convectie	165°C (325°F)	2, 5	15–25 min	
	3	Convectie	165°C (325°F)	1, 3, 5	15–25 min	
Mixen of van begin af aan	1	Bakken	175°C (350°F)	3	20–30 min	
	2	Convectie	165°C (325°F)	2, 5	20–30 min	
	3	Convectie	165°C (325°F)	1, 3, 5	20–30 min	
KOEKJES						
Koekjes of repen	1	Bakken	175°C (350°F)	3	10–25 min	
	2	Convectie	165°C (325°F)	2, 5	10–25 min	
	3	Convectie	165°C (325°F)	1, 3, 5	10–25 min	
PASTEI						
Roomsoesjes	1	Convectie	205°C (400°F)	3	20–30 min	
Kruimelcake	1	Bakken	190°C (375°F)	3	40–45 min	
Citroen-meringuetaart	1	Braden	Laag	3	10–15 min	
Taartkorst (leeg)	1	Bakken	220°C (425°F)	3	10–15 min	
Bladerdeeg	1	Bakken	205°C (400°F)	3	10–15 min	
	2	Convectie	190°C (375°F)	2, 5	10–15 min	
	3	Convectie	190°C (375°F)	1, 3, 5	10–15 min	
Pompoen of custardvla	1	Bakken	220°C (425°F) / 165°C (325°F)	3	Zie opmerking	Bak 15 minuten op 220 °C, verlaag de temperatuur tot 165 °C en bak 45-60 minuten tot de taart gaar is.

Het eten van rauw of onvoldoende gekookt vlees, gevogelte of zeevruchten kan uw risico op door voedsel overgedragen ziekten vergroten.

GERECHT	STAND	OVENTEMPERATUUR	REK	TIJD	SONDETEMPERATUUR	OPMERKINGEN
RUNDVLEES*						
Braadstuk	Conv grillen	165°C (325°F)	3	20–25 min/ pond	Medium 65°C (150°F)	Plaats in een afgedekte schotel met vloeistof tot de helft van de hoogte van het vlees.
	Grillen	175°C (350°F)	3	20–25 min/ pond	Medium 65°C (150°F)	
Gehaktpasteitjes	Braden	Hoog	5	10–15 min		Keren na 7 minuten.
Ribeye	Grillen	230°C (450°F) / 105°C (225°F)	2	Zie opmerking	Rare 55°C (130°F)	Voorverwarmen niet nodig. Rooster 30 minuten op 230 °C (450 °F), verlaag de temperatuur naar 105 °C (225 °F) en kook tot aan de gewenste interne temperatuur.
Braadstuk	Braadstuk	220°C (425°F) / 165°C (325°F)	2	Zie opmerking	Rare 60°C (135°F)	Braad 30 minuten op 230 °C (425°F), verlaag de temperatuur naar 105 °C (325°F) en kook tot aan de gewenste interne temperatuur.
Langzaam braden	Bakken	150°C (300°F)	2			Plaats in een afgedekte schotel met vloeistof tot een kwart van de hoogte van het vlees.
Steaks (minder dan 2,5 cm dik)	Braden	Hoog	5	10–15 min		Keren na 6 minuten.
Steaks (minder dan 2,5 cm dik)	Braden	Hoog	5	10–20 min		Keren na 8 minuten.
Varkenshaas	Conv grillen	230°C (450°F)	3	10–20 min/ pond	Rare 55°C (130°F)	
GEVOGELTE						
Kip met bot	Conv grillen	165°C (325°F)	5	20–25 min	Poot 80°C (180°F)	
Botloze kippenfilet (Geplet tot 1,25 cm)	Braden	Medium	5	10–15 min		Schep halverwege even om.
	Conv grillen	175°C (350°F)	3	15–20 min	Kippenfilet 75°C (165°F)	
Kippenbouten, dijen	Braden	Medium	5	20–25 min		Schep halverwege even om.
	Braadstuk	175°C (350°F)	3	30–40 min	Poot 80°C (180°F)	
	Conv grillen	165°C (325°F)	3	30–40 min	Poot 80°C (180°F)	
	Bakken	175°C (350°F)	3	30–40 min	Poot 80°C (180°F)	
Hele kip	Conv grillen	165°C (325°F)	2	10–20 min/ pond	Poot 80°C (180°F)	
Scharrelkip	Conv grillen	165°C (325°F)	3	1 uur	Poot 80°C (180°F)	
	Braadstuk	175°C (350°F)	3	1 uur	Poot 80°C (180°F)	
Eend	Conv grillen	165°C (325°F)	2	15–20 min/ pond	Poot 80°C (180°F)	
Gans	Conv grillen	165°C (325°F)	2	15–20 min/ pond	Poot 80°C (180°F)	
Hele kalkoenfilet	Conv grillen	165°C (325°F)	2	15–20 min	Kippenfilet 75°C (165°F)	
	Braadstuk	175°C (350°F)	2	15–20 min	Kippenfilet 75°C (165°F)	
Kalkoenstukken	Conv grillen	165°C (325°F)	3	30–40 min	Poot 80°C (180°F)	
	Braadstuk	175°C (350°F)	3	30–40 min	Poot 80°C (180°F)	
Hele kalkoen (gezouten)	Bakken	175°C (350°F)	1	10–15 min/ pond	Poot 80°C (180°F)	
Hele kalkoen	Conv grillen	165°C (325°F)	1	10–15 min/ pond	Poot 80°C (180°F)	
	Braadstuk	165°C (325°F)	1	10–15 min/ pond	Poot 80°C (180°F)	

Het eten van rauw of onvoldoende gekookt vlees, gevogelte of zeevruchten kan uw risico op door voedsel overgedragen ziekten vergroten.

Wolf-kookgids

GERECHT	STAND	OVENTEMPERATUUR	REK	TIJD	SONDETEMPERATUUR	OPMERKINGEN
VARKENSVLEES						
Koteletten, steaks (1,25 cm dik)	Braden	Hoog	5	5–10 min		Schep halverwege even om.
	Conv grillen	175°C (350°F)	3	10–15 min		
Hamlappen (minder dan 2,5 cm dik)	Braden	Hoog	5	5–10 min		Schep halverwege even om.
Hamlappen (dikker dan 2,5 cm)	Braden	Hoog	5	10–15 min		Schep halverwege even om.
Hele ham	Bakken	170°C (335°F)	2	10–15 min/ pond	70°C (160°F)	Afdekken en 15 minuten laten rusten
Ribs	Bakken	150°C (300°F)	3			In zilverfolie verpakken of in een afgedekte schotel plaatsen met vloeistof tot een kwart van de hoogte van het vlees.
Langzaam braden	Bakken	150°C (300°F)	2			Plaats in een afgedekte schotel met vloeistof tot een kwart van de hoogte van het vlees.
Varkenshaas	Conv grillen	205°C (400°F)	3	15–20 min/ pond	Rare 55°C (130°F)	
LAMSVLEES						
Koteletten, steaks (2 cm dik)	Braden	Hoog	5	5–10 min		Schep halverwege even om.
Ribstuk	Conv grillen	165°C (325°F)	2	15–20 min/ pond	65°C (145°F)	
Been	Conv grillen	220°C (425°F) / 165°C (325°F)	2	Zie opmerking	65°C (145°F)	Braad 30 minuten op 230 °C, verlaag de temperatuur naar 105 °C en kook tot aan de gewenste interne temperatuur.
Kalfsgebraad	Conv grillen	150°C (300°F)	2	30–35 min/ pond	60°C (140°F)	
VIS						
Filet (minder dan 2,5 cm dik)	Braden	Medium	5	10–20 min		
Filet (dikker dan 2,5 cm)	Conv grillen	190°C (375°F)	5	15–25 min		
PIZZA						
Calzone	Steen	190°C (375°F)	1	10–15 min		
Frans brood	Roosteren	Medium	5	10–15 min		
Zelfgemaakte pizza	Steen	230°C (450°F)	1	5–15 min		
GROENTEN						
Gemengde groenten	Conv grillen	205°C (400°F)	4	10–20 min		
Aardappelen, zoete	Bakken	175°C (350°F)	3	45–60 min		
OVERIGE						
Vleesbrood	Braden	220°C (425°F) / 165°C (325°F)	2	Zie opmerking	75°C (165°F)	Braad 20 minuten op 230 °C, verlaag de temperatuur naar 105 °C en kook tot aan de gewenste interne temperatuur.
Nachos	Roosteren	Laag	3	15–20 min		
Éénpansmaaltijden	Bakken	175°C (350°F)	3	45–60 min	80°C (175°F)	
Quiche	Bakken	175°C (350°F)	3	40–50 min		
Worst, braadworst (vers)	Roosteren	Medium	5	10–15 min		Schep halverwege even om.

Het eten van rauw of onvoldoende gekookt vlees, gevogelte of zeevruchten kan uw risico op door voedsel overgedragen ziekten vergroten.

Oppervlaktepitten

⚠ VOORZICHTIG

Verwijder voor gebruik alle roestvrijstalen afdekkingen en snijplanken.

Om een pit aan te steken, duw en draai de bijbehorende bedieningsknop tegen de klok in naar (Hoog). De ontsteker klikt totdat de pit brandt. Als de gaspit brandt, draait u de knop verder tegen de klok in naar de gewenste stand. De lichte halo om de rand wordt verlicht en blijft verlicht totdat de brander wordt uitgeschakeld.

Om in te stellen op sudderen draait u de bedieningsknop naar het palletje op de laagste instelling. Duw en blijf tegen de klok in draaien. De vlam gaat over naar de tweede laag op de pit. Blijf aan de knop draaien tot aan de gewenste sudderinstelling.

TYPEAANDUIDINGEN OPPERVLAKTEPITTEN

De pit links voor is 5,3 kW. De pit links achter is 2,7 kW. Andere branders zijn 4,5 kW.

⚠ VOORZICHTIG

Laat pannen nooit zonder toezicht op een hoge stand koken. Wees voorzichtig met frituren van voedsel in vet; het kan zo warm worden dat het in brand vliegt.

⚠ WAARSCHUWING

Zet de brander uit als u niet binnen vijf seconden klikt. Niet bedienen en contact opnemen met Wolf Factory Certified Service.

BEDIENINGSKNOPPEN

PICTO-GRAM	KNOP	INSTELLINGEN
	Oppervlak-tepit	
	Chargrill	
	Bakplaat/ Teppanyaki	40° C –240° C

Chargrill

⚠ VOORZICHTIG

Verwijder voor gebruik alle roestvrijstalen afdekkingen en snijplanken.

De chargrill heeft een infrarode pit die intense hitte op voedsel overbrengt, waarbij de buitenkant wordt dichtgeschroeid. Kook het voedsel rechtstreeks op het chargrillrooster. Gebruik geen kookgerei.

WERKING VAN CHARGRILL

1. Zet de ventilatie aan.
2. Duw de bedieningsknop in en draai deze linksom naar (Hoog). De ontsteker klikt totdat de pit brandt.
3. De lichte halo om de rand wordt verlicht en blijft verlicht totdat de brander wordt uitgeschakeld. Draai de knop tot aan de gewenste instelling.
4. Laat de bakplaat 10 minuten voorverwarmen.

⚠ VOORZICHTIG

Toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn wanneer de chargrill in gebruik is. Jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

Bakplaat/teppanyaki

⚠ VOORZICHTIG

Verwijder voor gebruik alle roestvrijstalen afdekkingen en snijplanken.

De infrarode grillplaat wordt thermostatisch gecontroleerd voor een consistente temperatuur.

Om te zorgen dat voedsel niet aanbrandt, moet de grillplaat/teppanyaki vóór gebruik ingevet worden.

Breng de bakplaat/teppanyaki op smaak:

1. Zet de ventilatie aan.
2. Reinig grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel schoon en maak droog met een zachte doek.
3. Duw de bedieningsknop in, draai linksom tot 175° C en laat 30 minuten warm worden. Draai na 30 minuten naar ◯ (Uit) en laat het oppervlak afkoelen.
4. Giet wanneer het oppervlak enigszins warm is een kleine hoeveelheid arachideolie of plantaardige olie op een stukje keukenpapier en wrijf dit uit.
5. Duw de bedieningsknop in en draai tot 175° C. Laat opwarmen totdat de grillplaat/teppanyaki begint te roken, draai de knop dan naar ◯ (Uit) en laat het oppervlak afkoelen. Veeg alle overtollige olie weg.

BEDIENING VAN GRILLPLAAT/TEPPANYAKI

1. Zet de ventilatie aan.
2. Duw de bedieningsknop in en draai deze linksom naar de gewenste temperatuur. De ontsteker klikt totdat de pit brandt. De dubbele grillplaat/teppanyaki heeft voor elke kant aparte regelaars.
3. De lichte halo om de selectorrand brandt tot de grillplaat/teppanyaki de ingestelde temperatuur bereikt. Het licht schakelt in en uit naargelang er meer warmte nodig is om de ingestelde temperatuur vast te houden.

Aanbevelingen voor onderhoud

REINIGEN

Roestvrij staal	Gebruik een niet-schurend roestvrijstalen reinigingsmiddel en breng dit aan met een zachte, pluisvrije doek. Om de natuurlijke glans tevoorschijn te brengen, wrijft u het oppervlak licht in met een vochtige microvezeldoek gevolgd door een droge zeemleren lap. Wrijf altijd mee in de richting van de korrel van het roestvrij staal.
Ovenrekken en rekgeleiders	Verwijder en plaats op een vlakke ondergrond in de buurt van de gootsteen. Reinig met warm water en een mild schoonmaakmiddel of een papje van bicarbonaat en water. Het apparaat niet in water onderdompelen. Handdoekdroog.
Rooster	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. Wrijf handdoekdroog.
Gaspit	Verwijder resten van het oppervlak voordat u gaat schoonmaken om dit sneller te laten verlopen en de kans op krassen op het oppervlak tijdens het reinigen te verkleinen. Reinig het oppervlak met een mild schuurmiddel of met spray-ontvetters, spoel af en droog onmiddellijk om strepen te voorkomen. Verwijder harde watervlekken met witte azijn en water. Goed afspoelen en onmiddellijk afdrogen.
Oppervlaktepitten	Laat afkoelen. Gebruik een mild schoonmaakmiddel of sproei-ontvettingsmiddel om schoon te maken. Spoel af met water en maak droog met een handdoek.
Chargrill	Laat de chargrill na afloop van het koken nog 10 minuten ingeschakeld staan. Door hoge hitte worden voedselresten gemakkelijk weggebrand. Verwijder het rooster na het afkoelen en plaats in de gootsteen. Bedek met natte theedoeken en laat heet water eroverheen lopen om voedselresten los te maken. Reinig met zeep en een schuurspons. Goed afspoelen en afdrogen.
Bakplaat/teppanyaki	Schraap na elk gebruik het vet af in een opvanglade. Veeg wanneer het oppervlak is afgekoeld overtollig vet of olie weg met keukenpapier. Breng na elk gebruik opnieuw een kleine hoeveelheid pinda- of plantaardige olie aan op keukenpapier en wrijf dit uit. Verwijder het vet zo nu en dan. Giet 120 ml warm water en 5 ml reiniger op de grillplaat/teppanyaki en schraap residu in opvanglade, vervolgens legen. Breng als de plaat droog is opnieuw een kleine hoeveelheid olie aan.
Bedieningsknoppen	Veeg met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel of sproei met een ontvettingsmiddel; daarna afspoelen en drogen. Niet in de vaatwasser reinigen.
Bedieningspaneel	Houd 🔒 ((Vergrendelen) drie seconden ingedrukt om het bedieningspaneel te vergrendelen. Sproei met ontvettingsmiddel om vingerafdrukken en voedselresten te verwijderen. Sproei op een doek voordat u het paneel reinigt. **BELANGRIJK:** Sproei reinigingsmiddelen niet rechtstreeks op het bedieningspaneel.
Binnenkant oven	**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. Voordat u de functie Reinigen inschakelt, kunt u hardnekkige vlekken met een mild schuurmiddel of ontvetter besproeien en met een niet-schurend sponsje verwijderen. Maak voordat u de functie Reinigen inschakelt de hele ovenruimte schoon met water en zeep om chemische reinigingsmiddelen te verwijderen. 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 as weg met een vochtige doek.
Multifunctionele pan	Gebruik voor het reinigen van het rek een een mild schoonmaakmiddel en schuursponsje. Goed afspoelen en afdrogen. Om de pan te reinigen: verwijder vet en reinig met heet water en een mild schoonmaakmiddel. Goed afspoelen en afdrogen.

Probleemoplossing

BEDIENING

Fornuis werkt niet.

- Controleer of de stroom is ingeschakeld.
- Controleer of de elektrische stroom naar het fornuis en de stroomonderbreker is ingeschakeld.
- De oven wordt na 12 uur continu gebruik automatisch uitgeschakeld, behalve in droog- of sabbatstand.

De klok wordt uitgeschakeld.

- Het apparaat bevindt zich in de stand-bymodus. Zie pagina 8.

OVEN

Probleem met de oventemperatuur.

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

Geen display op bedieningsknop van oven.

- Verwijder en installeer de knop opnieuw. Schakel de stroomonderbreker 20 seconden lang uit en dan weer in.

Bedieningspaneel reageert niet.

- Schakel de stroomonderbreker 20 seconden lang uit en dan weer in.

'SAb' wordt op de bedieningsknop van de oven weergegeven.

- Apparaat is in sabbatstand (op het bedieningspaneel wordt weergegeven), zie pagina 11.

Er wordt een fout op het bedieningspaneel weergegeven.

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

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

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

Ovendeur is vergrendeld.

- De ovendeur wordt vergrendeld en blijft vergrendeld tot na de reinigingscyclus en de oventemperatuur onder 290° C is gedaald.

FORNUISOPPERVLAK

Geen regelmatige vlam, slechte of niet-werkende ontsteking.

- Controleer dat de pitten goed zijn gepositioneerd.
- Maak de pit en ontsteker goed schoon.
- Als onlangs water is gemorst, laat het gebied dan helemaal opdrogen. Gebruik eventueel een föhn.
- Druk op de knop en laat los. Controleer of de knop terugspringt..

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 6 voor locatie typeplaatje.
- Voor de garantie moet ook de installatiedatum en de naam van uw erkende Wolf-dealer bekend zijn. Deze informatie moet op bladzijde 2 van deze handleiding worden genoteerd.

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 6 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 UNITED KINGDOM)

- 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

2 双燃料炉灶
2 安全注意事项
6 双燃料炉灶特点
6 烤箱操作
12 Wolf烹饪指南
14 表面操作
15 保养建议
16 故障排除
17 Wolf质保

客户服务

型号和序列号列于产品铭牌上。铭牌位置参见第6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

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

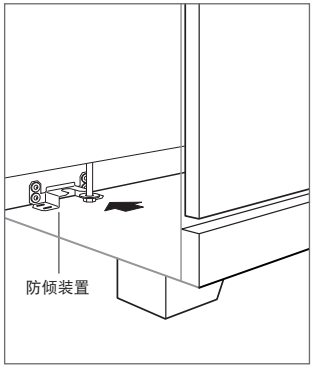
⚠ 警告

儿童或成人都可能推倒本设备并导致死亡。

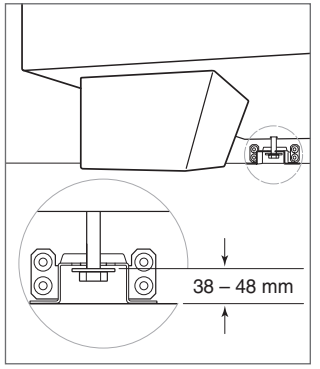
请检查防倾装置是否正确安装并接合。移动本产品时，请确保防倾装置重新接合。有关如何检查是否正确安装，请参见下图。

如果防倾装置未正确就位并接合，请勿操作本产品。否则，可能导致儿童或成人死亡或严重烧伤。

为了降低烧伤的危险，请勿在灼热时移动本产品。



防倾装置位置



防倾装置已接合

重要说明

⚠ 注意

本产品仅用于烹饪目的。该产品不得用于其他用途，例如室内加热。否则，可能导致一氧化碳中毒。

- 仅清洁本指南中列出的部件。请勿使用蒸汽清洁器。
- 请勿使用粗糙的研磨性清洁剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门玻璃。这样做会划伤表面，造成玻璃碎裂。
- 使用自清洁之前，请取下发生故障的烤盘、烤箱架、烤箱架导轨及所有其他器具。
- 使用本产品时，请勿触摸炉排、燃烧器盖、燃烧器底座或火焰附近的任何其他部件。这些组件可能很热，会造成烫伤。
- 请勿使用小于 120 mm 的烹饪容器或超出烹饪表面的容器。

⚠ 警告

使用脂肪或油进行无人值守烹饪可能有危险，并可能导致火灾。切勿试图用水去灭火。应当关闭电器，然后用盖子或防火毯盖住火焰。

⚠ 注意

必须监督烹饪过程。必须持续监督短期烹饪过程。

⚠ 警告

火灾危险：切勿将物品放在煎盘上。

重要说明

⚠ 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。儿童不应玩耍本产品。儿童不应在没有监督的情况下进行清洁和用户维护。

⚠ 注意

使用燃气烹饪器具会导致在所安装的房间中产生热量和水分。确保厨房通风良好；请保持自然通风孔打开或安装机械通风装置（机械式抽油烟机）。

长时间集中使用烹饪器具可能需要额外的通风，例如打开窗户，或更有效的通风，例如提高机械通风的水平（如存在）。

⚠ 注意

使用灶具罩和未列出的附件可能会导致事故。

重要说明

- **自动燃烧器控制系统说明**

描述：火花电极点燃每个表面燃烧器，避免了使用明火引燃器。为了安全和方便起见，每个燃烧器都配备有自动点火系统，如果熄灭，系统会自动点燃任何燃烧器。

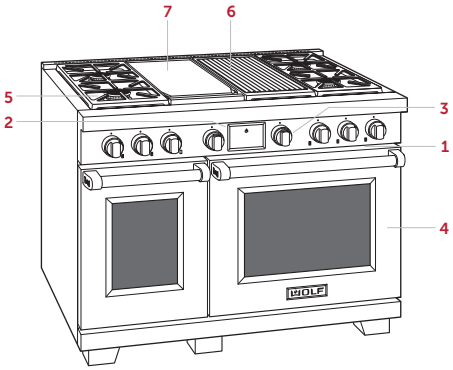
行为：当推入炉灶台控制旋钮并将其转到打开位置时，系统会产生火花来点燃燃烧器。火花持续五秒钟或直到电子点火系统感应到火焰为止，以先到者为准。如果点火器在五秒钟内未能点燃燃气，则燃气安全关断阀将关闭，并在五秒钟内消除气流。五秒钟后，阀门打开，点火器自动尝试重新点火。第五次尝试后，必须将燃烧器旋钮转到关闭位置。要验证炉灶燃烧器的操作，请推入控制旋钮并将其转到打开位置。如果燃烧器在五秒钟内没有点燃，请将控制旋钮转到关闭位置。确认燃烧器处于正确位置。确认电源线已插入并且断路器或房屋保险丝未熔断。再次检查工作情况。如果燃烧器在五秒钟内没有点燃，请将控制旋钮转到关闭位置，然后打开外门或窗户。等待一分钟。如果火焰熄灭（出于任何原因），请将控制旋钮转到关闭位置，然后等待一分钟。当快速降低至小火时，确认火焰没有熄灭。单独或同时验证燃烧器是否能正确工作。

重要提示：电力中断后，表面燃烧器会自动点火。务必在断电后重置炉灶操作。

双燃料炉灶特点

特点

1	产品铭牌
2	控制面板（按下即可访问）
3	烤箱控制挡板和旋钮
4	对流烤箱
5	表面燃烧器
6	可选烧烤架
7	选配烤盘/Teppanyaki



双燃料炉灶（所示型号 ICBDF48450CG/S/P）

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双燃料炉灶的安全守则、功能、操作和护理建议都会令您受益匪浅。

- 为确保除去制作过程中的所有残留油渍，使用前请用热水和温和的清洁剂彻底清洁该炉灶。冲洗并用软布擦干。参见第13页中的"保养建议"。
- 确认已正确组装表面燃烧器组件。
- 可选烧烤架和烤盘/teppanyaki需要特别注意。请参见第12-13页。
- 为确保获得最佳效果，请回顾第9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。

烤箱架

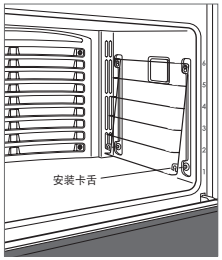
烤箱架导轨

要将烤架导轨装入烤箱，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。

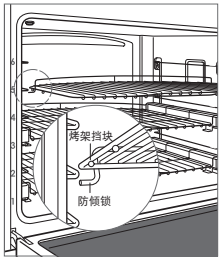
烤箱架

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。

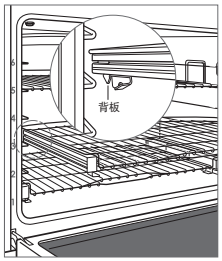
要插入全伸缩式烤架，请将两个后卡舌放置在烤架导轨上（上下各有一个卡舌）。请参见下图。稍微倾斜烤架并向后滑动，直到前烤架槽口与前烤架导轨啮合。



烤箱架导轨



烤箱架防倾锁定装置

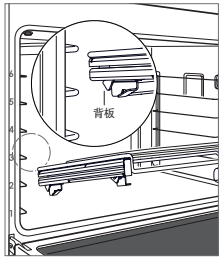


全伸缩式烤架

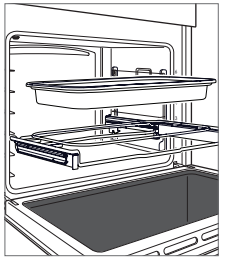
多功能烤架

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。如果烤焙肉或蔬菜，请使用烤架位置5或6。



安装多功能烤架



放置多功能烤盘

烤箱操作

Wolf双燃料炉灶使用交互式触摸屏控制面板、烹饪模式选择器挡板和烤箱温度控制旋钮的组合来选择所需的烹饪模式、烤箱温度和专有功能。必须打开控制面板才能访问Gourmet（美食家）模式和专有功能。请参见下图。

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。石板不适用于457 mm 烤箱。石板和脱水需使用配件。

开始烹饪：

将选择器挡板旋转到所需的烹饪模式。--- 出现在烤箱旋钮显示屏上。

1 旋转控制旋钮以提高或降低温度，或触摸控制面板上的Start（启动）。任一操作均可完成该程序的第二步，且预热开始。

对于"烘焙"、"烘烤"、"烤"、"对流烘烤"、"对流"、"美食"和"石板"模式，稍微旋转控制旋钮即可将温度调节1°C。 旋转一圈可将温度调节5°C。 对于"发酵"、"脱水"和"保温"模式，稍微旋转控制旋钮即可将温度调节1°。旋转一圈可将温度调节5°C。

烤箱控制面板和旋钮

交互式控制面板采用触摸技术，可选择烹饪模式和其他功能。请参见下图。

主屏幕（显示的是双烤箱）

"更多"屏幕（显示的是双烤箱）

Gourmet（美食家）屏幕

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 将选择器挡板旋转到（⊗烤），然后将温度调节到260°C并保持一小时。

4 将挡板旋转到◯（关闭）并允许烤箱在箱门关闭的情况下冷却。

烤箱操作

控制锁

锁功能可防止意外的控制面板操作。务必在断电后重置锁功能。

如何锁定或解锁：

1 触摸并按住（锁定）3秒钟。

烤箱灯

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

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、发酵、脱水、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，控制面板上都将显示时钟。然而，烤箱出厂时已启用备用电源功能，这会导致屏幕在闲置5分钟后变为空白。要禁用备用电源，请参阅扩展选项。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。

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，控制面板显示屏上将显示倒计时。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 要编辑计时器，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 要取消计时器，请轻触显示屏上的倒计时时间，然后轻触。

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。

扩展选项

触摸（设置），访问扩展选项。使用滑动条滚动到所需选项，并触摸选项进行选择。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%.

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。从六个类别中选择—肉类、鱼类、烘焙食品、披萨、蔬菜和一道菜饭。

做出选择后，Gourmet（美食家）推荐恰当的烤架位置、设置烹饪模式并自动调整温度——有时会使用多种模式和温度。烹饪到时后，烤箱不会自动关闭。

有关Gourmet（美食家）的更多信息，请参阅设备包括的技巧和食谱指南。

设置控制：

1 将挡板旋转到G。

2 使用控制面板选择所需的设置。

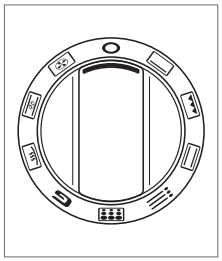
美食家指南

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*	
一菜膳食	砂锅*	
	烤宽面条*	
	乳蛋饼	

无需预热。不适用于 457 mm 烤箱。*

MODE（模式）	图标	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。
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。
烧烤		BR3 290°C BR2 230°C BR1 175°C	BR3 290°C BR2 230°C BR1 175°C		最适合于肉类、鱼类和家禽，肉块最厚可达25 mm。使用两件式烤盘，烧烤时始终应关闭烤箱门。
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。
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。
GOURMET（美食家）	G	–	–	•	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。预设温度和范围取决于食物和所需的成熟度。
发酵		30°C	30-45°C		非常适合于发酵或膨胀面包面团。
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。
WARM（保温）		80°C	60-95°C	•	旨在保持食物的最佳食用温度。
ECO（经济模式）	ECO	175°C	125-200°C	•	节能模式，设计用于烘烤薄肉片和易碎的鱼。无需预热。

**不适用于所有型号。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。*



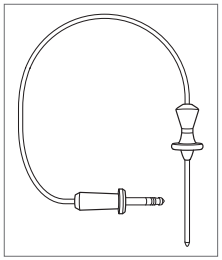
烤箱旋钮选择器挡板

温度探头

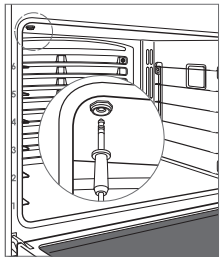
仅可使用本设备随附的温度探头。请参见下图。温度探头测量烹饪时食物的内部温度。探头可用于监控温度，无需设置所需温度，并可用于除烧烤、发酵和脱水之外的所有烹饪模式。

设置控制：

1 在需要的模式，将烤箱预热到所需的烤箱温度。
2 将探头传感器完全插入食物最厚的区域。
3 预热完成后，将食物放入烤箱。
4 将探头插入探头插座中。请参见下图。关闭烤箱门。
5 触摸（探头）。
6 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）。
7 一声提示声指示温度低于设置温度1°C。内部温度达到设定点后，烤箱发出提示声并且设置温度闪烁。
8 取下并重新插入探头以验证内部温度。
9 触摸闪烁的温度以清除。



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 将选择器挡板旋转到所需的烹饪模式，然后旋转控制旋钮以调节温度。
2 触摸（定时烹饪），然后选择所需的烹饪持续时间。
3 触摸Set（设置）两次开始。
4 要取消操作，请触摸显示屏上的持续/停止时间，然后触摸。
5 烹饪到时后，烤箱自动关闭。
6 将选择器挡板旋转到（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 将选择器挡板旋转到所需的烹饪模式，然后旋转控制旋钮以调节温度。
2 触摸（定时烹饪），然后选择所需的烹饪持续时间。
3 使用滑动条选择所需的停止时间，然后触摸Set（设置）。
4 要取消操作，请触摸显示屏上的持续/停止时间，然后触摸。
5 烹饪到时后，烤箱自动关闭。
6 将选择器挡板旋转到（关闭）以清除。

⚠警告

烹饪前后，不能将生的或易变质的食物放在烤箱中超过一个小时。食物会变质。

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。

重要提示：对于双烤箱，在（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 将选择器挡板旋转到（清洁）。
3 触摸Start（启动）。
4 卸下烤箱架和烤架导轨，然后触摸Ok（确定）。
5 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。
6 将选择器挡板旋转到（关闭）以清除。

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。

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 将选择器挡板旋转到（清洁）。
3 触摸（延迟清洁）并使用滑动条选择所需的停止时间，然后轻触Set（设置）。
4 卸下烤箱架和烤架导轨，然后触摸Ok（确定）。
5 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。
6 将选择器挡板旋转到（关闭）以清除。

⚠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。

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（安息日）。
3 触摸On（打开），然后触摸Set（设置）。
4 将选择器挡板旋转到所需的烹饪模式，然后旋转控制旋钮以调节温度，然后触摸Start（启动）。
5 要在安息日更改烤箱温度，请旋转控制旋钮。每次旋转可升温或降温5°C。选择新的温度后，温度会随机改变。
6 将选择器挡板旋转到（关闭）以清除。

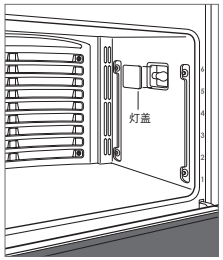
烤箱灯

⚠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。请勿用手触摸新灯泡。安装时戴上橡胶手套或用纸巾握住灯泡。

要更换位于烤箱腔体顶部的灯泡，请联系Wolf工厂认证的服务部门。



灯泡更换

Wolf 烹饪指南

食物	烤架	模式	炉温	位置	时间	注
面包						
饼干	1	烤肉	400°F (205°C)	3	5–10 分钟	
	2	对流	425°F (220°C)	2，5	5–10 分钟	
	3	对流	425°F (220°C)	1，3，5	5–10 分钟	
肉桂卷	1	烘烤	350°F (175°C)	3	20–25 分钟	
	2	对流	325°F (165°C)	2，5	20–25 分钟	
	3	对流	325°F (165°C)	1，3，5	20–25 分钟	
蒜蓉面包	1	烧烤	中	5		
松饼	1	烘烤	400°F (205°C)	3	15–20 分钟	
	2	对流	375°F (190°C)	2，5	10–15 分钟	
	3	对流	375°F (190°C)	1，3，5	10–15 分钟	
速食面包	1	烘烤	350°F (175°C)	3	40–50 分钟	
烘烤	1	烧烤	高	5		
发面面包（长条烤盘）	1	烘烤	350°F (175°C)	3	20–45 分钟	
发面面包（无烤盘）	1	石板	450°F (230°C)	1	15–45 分钟	
酵母小圆面包	1	对流	375°F (190°C)	3	10–20 分钟	
	2	对流	375°F (190°C)	2，5	10–20 分钟	
	3	对流	375°F (190°C)	1，3，5	10–20 分钟	
蛋糕						
天使蛋糕	1	烘烤	350°F (175°C)	1	35–45 分钟	
圆环蛋糕或重油蛋糕	1	烘烤	350°F (175°C)	3	40–50 分钟	
纸杯蛋糕	1	烘烤	350°F (175°C)	3	20–25 分钟	
	2	对流	325°F (165°C)	2，5	15–25 分钟	
	3	对流	325°F (165°C)	1，3，5	15–25 分钟	
混合或从头开始	1	烘烤	350°F (175°C)	3	20–30 分钟	
	2	对流	325°F (165°C)	2，5	20–30 分钟	
	3	对流	325°F (165°C)	1，3，5	20–30 分钟	
曲奇饼						
饼干或条状食品	1	烘烤	350°F (175°C)	3	10–25 分钟	
	2	对流	325°F (165°C)	2，5	10–25 分钟	
	3	对流	325°F (165°C)	1，3，5	10–25 分钟	
派						
奶油松饼	1	对流	400°F (205°C)	3	20–30 分钟	
双层脆皮或甜脆末薄层	1	烘烤	375°F (190°C)	3	40–45 分钟	
柠檬酥皮馅饼	1	烧烤	低	3	10–15 分钟	
大馅饼皮（空）	1	烘烤	425°F (220°C)	3	10–15 分钟	
松饼	1	烘烤	400°F (205°C)	3	10–15 分钟	
	2	对流	375°F (190°C)	2，5	10–15 分钟	
	3	对流	375°F (190°C)	1，3，5	10–15 分钟	
南瓜或奶油冻	1	烘烤	425°F (220°C) / 325°F (165°C)	3	参见注释	在 425°F 下烘烤 15 分钟，将温度降至 325°F，然后烘烤至馅饼凝固，45-60 分钟。

食用生的或未煮熟的肉类、禽肉、海鲜、贝类或鸡蛋可能会增加您患食源性疾病的风险。

食物	模式	炉温	烤架	时间	探头温度	注
牛肉						
夹头烤	转烤	325°F (165°C)	3	20–25 分钟/磅	中火 150°F (65°C)	放在盘子中，流体接近肉高度的 ½。
	烤肉	350°F (175°C)	3	20–25 分钟/磅	中火 150°F (65°C)	
肉末饼	烧烤	高	5	10–15 分钟		在 7 分钟时翻面
排骨	烤肉	450°F (230°C) / 225°F (105°C)	2	参见注释	三分熟 130°F (55°C)	无需预热。在 450°F 下烤 30 分钟，将温度降至 225°F，然后烹饪至所需的内部温度。
烤肉	烤肉	425°F (220°C) / 325°F (165°C)	2	参见注释	三分熟 135°F (60°C)	在 425°F 下烤 30 分钟，将温度降至 325°F，然后烹饪至所需的内部温度。
慢烤	烘烤	300°F (150°C)	2			放在有盖的盘子中，流体接近肉高度的 ¼。
牛排（厚度< 1"）	烧烤	高	5	10–15 分钟		在 6 分钟时翻面
牛排（厚度> 1"）	烧烤	高	5	10–20 分钟		在 8 分钟时翻面
里脊	转烤	450°F (230°C)	3	10–20 分钟/磅	三分熟 130°F (55°C)	
家禽肉						
鸡肉，有骨	转烤	325°F (165°C)	5	20–25 分钟	大腿 180°F (80°C)	
无骨鸡胸肉	烧烤	中	5	10–15 分钟		烤到一半时翻面。
（压平至 ½" 厚）	转烤	350°F (175°C)	3	15–20 分钟	鸡胸肉 165°F (75°C)	
鸡肉块，大腿肉	烧烤	中	5	20–25 分钟		烤到一半时翻面。
	烤肉	350°F (175°C)	3	30–40 分钟	大腿 180°F (80°C)	
	转烤	325°F (165°C)	3	30–40 分钟	大腿 180°F (80°C)	
	烘烤	350°F (175°C)	3	30–40 分钟	大腿 180°F (80°C)	
鸡肉，整只	转烤	325°F (165°C)	2	10–20 分钟/磅	大腿 180°F (80°C)	
童子鸡	转烤	325°F (165°C)	3	1 小时	大腿 180°F (80°C)	
	烤肉	350°F (175°C)	3	1 小时	大腿 180°F (80°C)	
鸭肉	转烤	325°F (165°C)	2	15–20 分钟/磅	大腿 180°F (80°C)	
鹅肉	转烤	325°F (165°C)	2	15–20 分钟/磅	大腿 180°F (80°C)	
火鸡鸡胸肉，整只	转烤	325°F (165°C)	2	15–20 分钟	鸡胸肉 165°F (75°C)	
	烤肉	350°F (175°C)	2	15–20 分钟	鸡胸肉 165°F (75°C)	
火鸡块	转烤	325°F (165°C)	3	30–40 分钟	大腿 180°F (80°C)	
	烤肉	350°F (175°C)	3	30–40 分钟	大腿 180°F (80°C)	
火鸡，整只（腌制）	烘烤	350°F (175°C)	1	10–15 分钟/磅	大腿 180°F (80°C)	
火鸡，整只	转烤	325°F (165°C)	1	10–15 分钟/磅	大腿 180°F (80°C)	
	烤肉	325°F (165°C)	1	10–15 分钟/磅	大腿 180°F (80°C)	

食用生的或未煮熟的肉类、禽肉、海鲜、贝类或鸡蛋可能会增加您患食源性疾病的风险。

Wolf 烹饪指南

食物	模式	炉温	烤架	时间	探头温度	注
猪肉						
排骨，牛排（½" 厚）	烧烤	高	5	5–10 分钟		烤到一半时翻面。
	转烤	350°F (175°C)	3	10–15 分钟		
火腿扒（厚度< 1"）	烧烤	高	5	5–10 分钟		烤到一半时翻面。
火腿扒（厚度> 1"）	烧烤	高	5	10–15 分钟		烤到一半时翻面。
火腿，整根	烘烤	335°F (170°C)	2	10–15 分钟/磅	160°F (70°C)	盖上盖子，静置 15 分钟
排骨	烘烤	300°F (150°C)	3			放在铝箔包装或有盖的盘子中，流体接近肉高度的 ¼。
慢烤	烘烤	300°F (150°C)	2			放在有盖的盘子中，流体接近肉高度的 ¼。
里脊	转烤	400°F (205°C)	3	15–20 分钟/磅	三分熟 130°F (55°C)	
羊肉						
排骨，牛排（¾" 厚）	烧烤	高	5	5–10 分钟		烤到一半时翻面。
皇冠烤架	转烤	325°F (165°C)	2	15–20 分钟/磅	145°F (65°C)	
腿	转烤	425°F (220°C) / 325°F (165°C)	2	参见注释	145°F (65°C)	在 425°F 下烤 30 分钟，将温度降至 325°F，然后烹饪至所需的内部温度。
烤小牛肉	转烤	300°F (150°C)	2	30–35 分钟/磅	140°F (60°C)	
鱼类						
里脊（厚度< 1"）	烧烤	中	5	10–20 分钟		
里脊（厚度> 1"）	转烤	375°F (190°C)	5	15–25 分钟		
披萨						
披萨饺	石板	375°F (190°C)	1	10–15 分钟		
法式面包披萨	烧烤	中	5	10–15 分钟		
自制比萨饼	石板	450°F (230°C)	1	5–15 分钟		
蔬菜						
什锦蔬菜	转烤	400°F (205°C)	4	10–20 分钟		
土豆、红薯	烘烤	350°F (175°C)	3	45–60 分钟		
其他						
肉饼	烤肉	425°F (220°C) / 325°F (165°C)	2	参见注释	165°F (75°C)	在 425°F 下烤 20 分钟，将温度降至 325°F，然后烹饪至所需的内部温度。
玉米片	烧烤	低	3	15–20 分钟		
一盘膳食	烘烤	350°F (175°C)	3	45–60 分钟	175°F (80°C)	
乳蛋饼	烘烤	350°F (175°C)	3	40–50 分钟		
香肠，腊肠（新鲜）	烧烤	中	5	10–15 分钟		烤到一半时翻面。

食用生的或未煮熟的肉类、禽肉、海鲜、贝类或鸡蛋可能会增加您患食源性疾病的风险。

表面燃烧器

⚠注意

使用前，请取下所有不锈钢盖板和砧板。

要点燃燃烧器，请将相应的控制旋钮逆时针旋转到（HI）位置。点火器发出咔嗒声，直到点燃燃烧器。一旦点燃，继续将旋钮逆时针旋转到所需的设置。挡板周围的光晕点亮并保持点亮状态，直到关闭燃烧器。

要选择慢煮设置，请将控制旋钮转到最低设置位置。按下并继续逆时针旋转。火焰转移到燃烧器的第二层。继续将旋钮旋转到所需的慢煮设置。

表面燃烧器额定功率

左前燃烧器为 5.3 kW。左后燃烧器为 2.7 kW。任何其他燃烧器均为 4.5 kW。

⚠注意

切勿将平底锅置于无人看管的高温环境下。在动植物油或动物油脂中烹调食物时要小心；油可能热到足以点燃的程度。

⚠警告

如果五秒钟内听不到咔嗒声，请关闭燃烧器。请勿操作并联系Wolf 工厂认证服务。

控制旋钮

图标	KNOB（旋钮）	SETTINGS（设置）
	表面燃烧器	
	烧烤架	
	烤盘/ Teppanyaki	40°C–240°C

烧烤架

⚠注意

使用前，请取下所有不锈钢盖板和砧板。

烧烤架带有红外燃烧器，可将强热传递给食物，从而烤焦外部。直接在烧烤架炉排上烹调食物。请勿使用炊具。

烧烤架操作

1. 打开通风功能。
2. 按下并将控制旋钮逆时针旋转到（HI）位置。点火器发出咔嗒声，直到点燃燃烧器。
3. 挡板周围的光晕点亮并保持点亮状态，直到关闭燃烧器。将旋钮旋转到所需的设置。
4. 允许烧烤架预热10分钟。

⚠注意

使用烧烤架时，易触及的部件可能很热。幼儿应远离本设备。

烤盘/Teppanyaki

⚠注意

使用前，请取下所有不锈钢盖板和砧板。

恒温控制红外烤盘/teppanyaki以保持一致的温度。

为了防止食物粘连，必须在使用前"风干"烤盘/teppanyaki。

风干烤盘/teppanyaki：

1 打开通风功能。

2 用热水和温和的清洁剂彻底清洁。冲洗并用软布擦干。

3 按下并将控制旋钮逆时针旋转到175°C，加热30分钟。30分钟后，将旋钮转到◯（关闭）位置以使表面冷却。

4 当表面稍微温热时，将少量花生油或植物油倒在纸巾上并均匀铺开。

5 按下并将控制旋钮逆时针旋转到175°C。加热直到烤盘/teppanyaki开始冒烟，然后将旋钮转到◯（关闭）以使表面冷却。冷却后，擦去多余的油。

烤盘/TEPPANYAKI操作

1 打开通风功能。

2 按下并将控制旋钮逆时针旋转到所需的温度。点火器发出咔嗒声，直到点燃燃烧器。双烤盘/teppanyaki每侧均具有独立的控制。

3 挡板周围的光晕点亮，直到烤盘/Teppanyaki达到设定温度。由于需要更多的热量来维持设定温度，指示灯将循环开启和关闭。

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，然后用打光麂皮擦干。始终沿不锈钢的纹理方向擦拭。
烤箱烤架和烤架导轨	取出并放置在靠近水槽的平坦表面上。用热水和温和的洗涤剂或小苏打和水的混合物清洁。请勿浸入水中。用毛巾擦干。
燃烧器炉排	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。用毛巾擦干。
燃烧器盘	清洁前清除表面碎屑，以帮助加快清洁过程，并减少清洁期间划伤表面的几率。使用温和的磨蚀性清洁剂或喷雾脱脂剂，清洁并冲洗表面并立即擦干以避免出现条纹。要清洁硬水渍，请使用白醋和水。冲洗并立即擦干。
表面燃烧器	使其冷却。使用温和的清洁剂或喷雾脱脂剂进行清洁。用水冲洗并用毛巾擦干。
烧烤架	烹饪完成后，让烧烤架保持开启10分钟。高火有助于烧除多余的食物残渣。冷却时，取出炉排并放在水槽中。盖上湿擦盘巾，并将热水倒在上面以帮助松动残留物。用肥皂和百洁布清洁。冲洗并干燥。
烤盘/teppanyaki	每次使用后，将油脂刮入油脂收集盘。表面冷却后，请用纸巾擦拭，以除去多余的油脂或油。每次使用后，将少量花生油或植物油重新涂在纸巾上并均匀铺开。偶尔除去调味料。将120 ml温水和5 ml烤盘/teppanyaki清洁剂倒在烤盘/teppanyaki上，并将残余物刮入油脂收集盘，然后倒空。干燥后，重新涂少量油调味。
控制旋钮	使用湿布，用温和的清洁剂或喷雾脱脂剂擦拭；冲洗并干燥。切勿放入洗碗机中。
控制面板	触摸并按住 🔒（锁定）3秒钟，锁定控制面板。使用喷雾脱脂剂清除指纹和食物污垢。在擦拭面板之前喷洒在抹布上。 **重要提示：**切勿将清洁剂直接喷洒在控制面板上。
烤箱内部	**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。 使用清洁功能前，对顽固性污渍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。在进入清洁模式之前，请使用肥皂和水清洗整个烤箱腔，以除去清洁剂。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。
多功能烤盘	要清洁烤架，请使用温和的清洁剂和百洁布。冲洗并干燥。要清洁烤盘，请去除油脂，并用热水和温和的清洁剂清洗。冲洗并干燥。

故障排除

操作

炉灶不工作。

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

时钟关闭。

- 设备处于待机模式。请参见第8页。

烤箱

烤箱温度有问题。

- 请联系Wolf工厂认证的服务部门。

未显示烤箱控制旋钮。

- 卸下并重新安装旋钮。关闭断路器20秒钟，然后重新打开。

控制面板无响应。

- 关闭断路器20秒钟，然后重新打开。

烤箱控制旋钮上显示“SAb”。

- 设备处于安息日模式（☆显示在控制面板上），请参见第11页。

控制面板上显示故障。

- 请联系Wolf工厂认证的服务部门。

烤箱在预热或冷却期间发出“啪啪”或“砰砰”声。

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

烤箱门锁定。

- 烤箱门将锁定并保持锁定状态，直至“清洁”周期完成并且烤箱温度低于290°C。

炉灶表面

火焰不稳定、点火不良或不点火。

- 确认燃烧器盖的位置正确无误。
- 正确清洁燃烧器和点火器。
- 如果水刚刚溢出，务必使区域完全干燥。如果需要，使用吹风机。
- 按入旋钮，然后释放。检查旋钮是否弹回。

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6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。此信息应记录在本指南的第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6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（仅适用于英国）

- 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

9049141 REV-B 1/2022