WOLF

Induction 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

3 Safety Precautions
6 Induction Range Features
6 Oven Operation
12 Rangetop Operation
13 Care Recommendations
14 Troubleshooting
15 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.

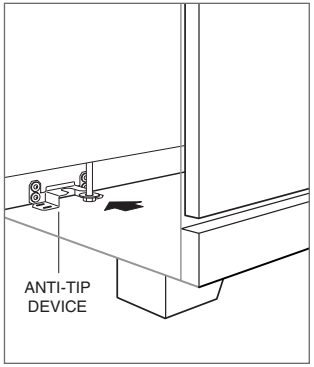
Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged. Ensure the anti-tip device is re-engaged when this appliance is moved. Refer to the illustrations below for how to verify correct installation.

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.

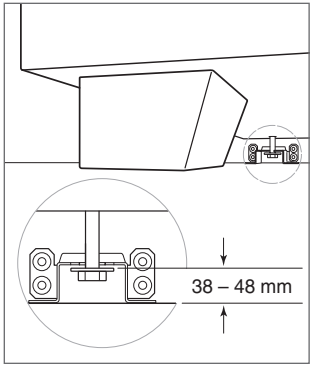
To reduce the risk of burns, do not move this appliance while hot.

⚠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.



Anti-tip device location



Anti-tip device engaged

IMPORTANT INSTRUCTIONS

- Clean only those parts listed in this guide. A steam cleaner is not to be used.
- 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 grill pan, oven racks, oven rack guides, and any other utensils.
- Position oven racks in the desired locations when the oven is cool. If a rack must be repositioned after the oven is already hot, be sure the pot holder does not contact a hot heating element in the oven.
- Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool.

⚠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.

⚠WARNING

If the hob surface cracks, turn off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.

⚠CAUTION

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

- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, and lids on the cooking surface. They can get hot.
- This appliance cannot be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

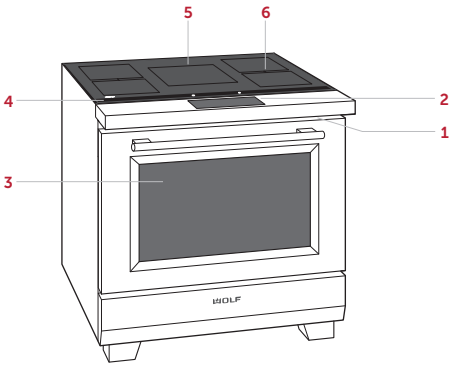
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.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

⚠WARNING

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

Induction Range Features

FEATURES	
1	Product Rating Plate
2	Touchscreen
3	Convection Oven
4	Rangetop Control Panel
5	Induction Element
6	Bridge Element



914 mm Induction Range 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 Induction Range.

In induction cooking, the electricity flows through a coil to produce a magnetic field under the glass-ceramic surface. When an induction-compatible pan is placed on the cooking surface, currents are induced in the pan and instant heat is generated. Cookware made of magnetic materials, such as cast iron or magnetic stainless steel, is required for induction cooking.

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.

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.

INDUCTION ELEMENT RATING

762 mm RANGE	kW
279 mm	2.6/3.7 boost
(2) 203 mm with bridge	2.1/3.7 boost
152 mm	1.4/3.7 boost
914 mm RANGE	**kW**
279 mm	2.6/3.7 boost
(2) 203 mm with bridge	2.1/3.7 boost
(2) 203 mm with bridge	2.1/3.7 boost

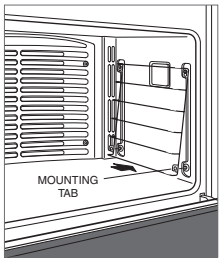
Oven Racks

OVEN RACK GUIDES

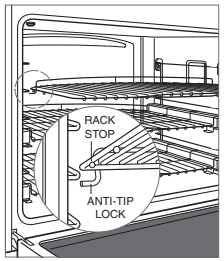
To install the rack guides in the oven, locate the mounting screws on the oven side walls. Place the rack guide mounting tabs over the top screws, pivot inward, and slide down until fully seated. Refer to the illustration below.

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.

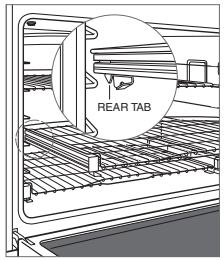


Oven rack guide



Oven rack anti-tip lock

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.



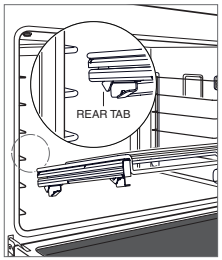
Full-extension rack

Oven Racks

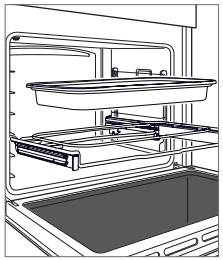
MULTIFUNCTION RACK

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

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



Install multifunction rack



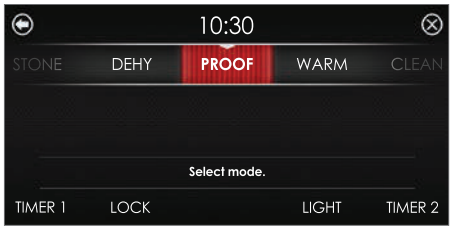
Place multifunction pan

Oven Operation

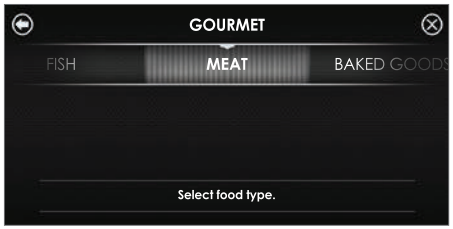
The touchscreen uses touch technology to select cooking modes and other functions. Refer to the illustrations below.

The oven has ten cooking modes—Bake, Roast, Broil, Convection Roast, Convection, Gourmet, Proof, Stone, Dehydrate, and Warm. Stone and Dehydrate require accessories.

Home screen



Quick start screen



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. Touch Quick Start.
4. Touch (Convection Roast) and adjust the temperature to 260°C for one hour.
5. Touch Off and allow the oven to cool with the door closed.

Oven Operation

CONTROL LOCK

The lock feature prevents unwanted control 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 touchscreen.

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 touchscreen 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 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 on the touchscreen.

TIMER

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

Setting timer:

1 Touch (Timer 1) or (Timer 2).

2 Use the slide bar to set the duration, then touch Set. A chime indicates the timer is set.

3 To cancel or edit, touch the countdown time on the touchscreen.

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

5 Touch the flashing time to turn off.

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 display calibration.
Sound	Mute, 1-5 and high, medium, low.
Brightness	Adjust display 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 Touch Gourmet.

2 Use the touchscreen 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.*

Cooking Modes

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	BR3 (High) BR2 (Med) BR1 (Low)		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	GOURMET	—	—	•	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	190°C	95–285°C	•	Energy saving mode designed for roasting thin cuts of meat and delicate fish. No preheat required.

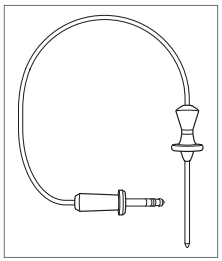
NOTE: The temperature probe can be used with all cooking modes except Broil, Proof, and Dehydrate.

Temperature Probe

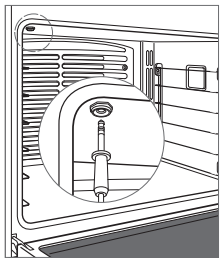
Use only the temperature probe shipped with this appliance. Refer to the illustration below. The temperature probe measures the internal temperature of food while cooking. The probe can be used to monitor the temperature without setting a desired temperature and can be used with all cooking modes except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



Temperature probe



Probe receptacle

⚠ CAUTION

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

⚠ CAUTION

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

Auto Program

TIMED COOK

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

Setting controls:

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

DELAYED START

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

Setting controls:

1. Touch Quick Start, then select the desired cooking mode and temperature.
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 flashing duration/stop time on the display.
5. The oven turns off automatically when the cook time is complete.
6. Touch Off to turn off.

⚠ 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.

Setting controls:

1. Turn on ventilation. Some smoke and odor is normal.
2. Touch Quick Start, then select (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. Touch Off to turn off.

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. Touch Quick Start, then select (Clean).
3. Touch Delayed Clean and use the slide bar to select the desired start 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. Touch Off to turn off.

⚠ CAUTION

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

Sabbath (Oven Only)

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. Touch Quick Start, then select the desired cooking mode and temperature.
5. To change the temperature while in Sabbath, touch + or –. Each touch increases or decreases the temperature by 5°C. The temperature changes randomly after the new temperature is selected.
6. Touch Off to turn off.

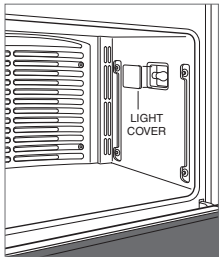
Oven Light

⚠ WARNING

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

Allow the oven to cool completely, then remove 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

Rangetop Operation

CONTROL PANEL

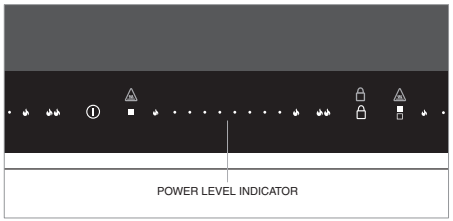
The control panel features illuminated touch controls that are invisible when the cooking surface is off. A power level indicator for each control displays the heat setting from to . Each control is positioned to the corresponding induction element. Refer to the illustration below.

IMPORTANT NOTE: The unit automatically turns off and chimes if a spillover contacts the control panel.

Indicators on the control panel illuminate to indicate specific rangetop operation. Refer to the chart below.

INDICATORS

	Power
	Control Panel Lock
	Hot Surface
	Single Element Active
	Top Zone Active
	Bottom Zone Active
	Bridge Active
	Simmer
	High
	Boost



Control panel

SETTING	POWER LEVEL	USES
Melt	1 (small flame) indicator	Melting butter and holding chocolate and sauces.
Simmer	2–6 indicators	Simmering sauces and steaming rice.
Medium	6–7 indicators	Making French toast and pancakes and heating milk, cream sauces, soups, and gravies.
Medium High	7-8 indicators	Sauteing, browning, and frying.
High	8–10 (large flame) indicators	Boiling water, searing meat, and canning.

CONTROL PANEL LOCK

The control panel lock feature prevents unwanted rangetop operation. Touch and hold for three seconds to lock and unlock the control panel. illuminates when the control panel is locked.

The auto-lock setting defaults to off. Auto-lock can be enabled in the extended options menu. Refer to page 13. Auto-lock automatically locks the control panel after 10 minutes of inactivity. Auto-lock must be turned back on after a power outage.

⚠ CAUTION

Do not place hot cookware directly over the control panel.

Rangetop Operation

SINGLE ELEMENT

Setting controls:

1. Touch .
2. To activate an element, touch the zone indicator for the desired element on the control panel. Power level indicators for that zone scroll.
3. Touch for highest heat, for lowest heat, to activate Boost mode, or touch the desired power level indicator.
4. To change the heat setting while the element is on, touch or slide to the desired power level.
5. Touch the zone indicator to turn off a single element or touch to turn off all elements.

IMPORTANT NOTE: The control flashes for 30 seconds and turns the element off automatically if no cookware or incompatible cookware is placed on an element.

BOOST MODE

Boost mode boosts power on one element by diverting power from an adjacent element. If the adjacent element is on high, the power output is reduced. The reduction in power is displayed on the power level indicator of the adjacent element. illuminates when an element is in Boost mode.

Boost mode deactivates automatically after approximately 15 minutes of continuous operation and can be reactivated if desired.

Rangetop Operation

BRIDGE ELEMENT

The bridge element provides an oblong heating area for use with a griddle, open roaster, or fish poacher.

To preheat a griddle, set the bridge element power level to high for five minutes, then reduce for cooking.

⚠ CAUTION

A griddle, open roaster, or fish poacher should not be used when the bridge element is off or with any other combination of heating elements.

Setting controls:

1. Touch ⏻.
2. To activate Bridge, select the desired power level on an element.
3. Touch between corresponding element controls to bridge elements front-to-back. illuminates.
4. To change the power level, adjust the power level on any active bridged element.
5. Touch the zone indicator on any active bridged element to turn off or touch ⏻ to turn off all elements.

HOT SURFACE INDICATOR

illuminates on the rangetop control panel and remains illuminated even when the induction surface is off.

EXTENDED OPTIONS

The extended options feature allows the user to set preferences for volume, tone, and the control panel lock feature.

Setting adjustment:

1. The cooktop must be locked to enter extended options. To lock, touch and hold 🔒 for 3 seconds.
2. Touch and hold ⏻ for five seconds. Power level 1 appears on the rear element control, and "Vo" appears on the display.
3. Touch or on the front element control to adjust volume.
4. Touch on the rear zone to adjust tone. Power level 2 appears on the rear element control, and "Fr" appears on the display.
5. Touch or on the front element control to adjust tone.
6. Touch on the rear zone to adjust the automatic control panel lock. Power level 3 appears on the rear element control, and "Lo" appears in the display.
7. Touch or on the front element control to turn the automatic lock feature off or on.
8. Touch on the rear zone to adjust brightness. Power level 4 appears on the rear element control, and "Br" appears in the display.
9. Touch or on the front element control to adjust brightness.
10. Touch ⏻ to confirm settings.
11. Touch and hold 🔒 for 3 seconds to return to idle.

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.
Glass-ceramic surface	Allow the surface to cool. Use a spray degreaser to remove fingerprints and a non-abrasive Ceran® cooktop cleaner for food soil. Do not allow any item that could melt to come in contact with the glass-ceramic surface when hot. If this occurs, use the razor blade scraper provided with the range to remove.
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 rack guides	Remove and place on a flat surface near the sink. Clean with hot water and mild detergent or paste of baking soda and water. Do not immerse in water. Towel dry.
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 self-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 self-clean mode. If residue is not cleaned from the cavity, etching of the porcelain may occur. Once the self-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. The rack is dishwasher safe, but, do not place the pan in the dishwasher.

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 response from the touchscreen or control panel.

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

Error displayed on the touchscreen or 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 the 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.

INDUCTION RANGETOP

Induction elements do not operate.

- Verify power is on.
- Verify electrical power to the range and home circuit breaker is on.
- The induction rangetop is in lock mode. Touch and hold for three seconds to unlock the control panel.
- The rangetop automatically turns off after 2 hours of continual use (high), 6 hours (medium), and 8 hours (simmer).

Rangetop temperature issue.

- Contact Wolf Factory Certified Service.

Controls are slow to respond.

- Verify the controls are clean and free of moisture.
- Contact Wolf Factory Certified Service.

SERVICE

- Maintain the quality built into your product by contacting Wolf Factory Certified Service.
- When contacting service, you will need the model and serial number of your product. Both numbers are listed on the product rating plate. Refer to page 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 of this guide.

Wolf Appliance International Limited Warranty

FOR RESIDENTIAL USE

FULL TWO YEAR WARRANTY*

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

LIMITED FIVE YEAR WARRANTY

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

To receive parts and/or service, contact your authorized Wolf dealer, visit subzero-wolf.com/international, or email us at customerservice@subzero.com.

*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

3 Precauciones de seguridad

6 Características de la cocina de inducción

6 Funcionamiento del horno

12 Funcionamiento de la encimera

13 Recomendaciones de mantenimiento

14 Localización y solución de problemas

15 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

Es posible que un niño o un adulto vuelque la unidad y resulte muerto.

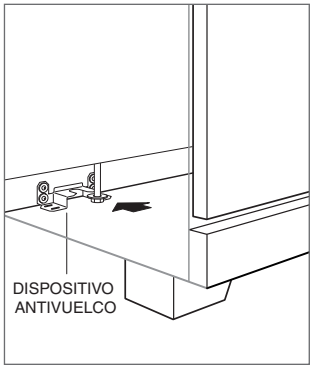
Compruebe que el dispositivo antivuelco está instalado y fijado correctamente. Al mover la unidad, asegúrese de que el dispositivo antivuelco está fijado correctamente. Consulte las siguientes ilustraciones para saber cómo verificar que el dispositivo se ha instalado correctamente.

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.

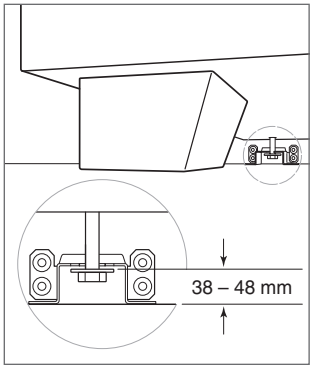
Para reducir el riesgo de quemaduras, no mueva la unidad mientras esté caliente.

⚠ 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.



Ubicación del dispositivo antivuelco.



Dispositivo antivuelco correctamente fijado.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

- Limpie solo las piezas que se especifican en esta guía. Tampoco debe utilizar limpiadores 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 para asar, las rejillas, las guías de las rejillas y cualquier otro utensilio del horno.
- Coloque las rejillas del horno en las ubicaciones que desee cuando el horno esté frío. En el caso de que tenga que colocar una rejilla cuando el horno ya está caliente, asegúrese de que los elementos aislantes no toquen ningún elemento calefactor del horno.
- No toque los elementos calefactores ni las superficies interiores del horno. Es posible que los elementos calefactores estén calientes aunque ya no estén rojos. Las superficies interiores pueden calentarse lo suficiente para causar quemaduras. Mientras esté utilizando el horno y después de utilizarlo, no toque ni deje que la ropa ni otros materiales inflamables toquen los elementos calefactores ni las superficies interiores del horno hasta que haya pasado un tiempo y se hayan enfriado lo suficiente.

⚠ 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.

⚠AVISO

Si la superficie de la encimera se agrieta, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

⚠ PRECAUCIÓN

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

- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de cocción. Pueden calentarse.
- Este aparato no se puede operar por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

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.

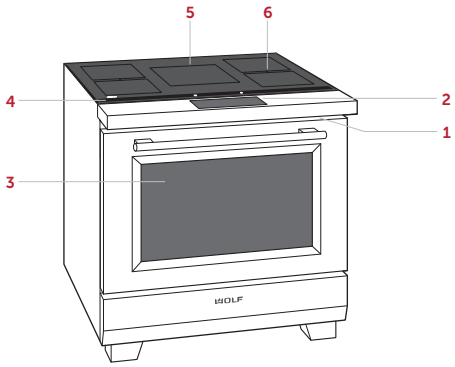
⚠ AVISO

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

Características de la cocina de inducción

CARACTERÍSTICAS

1	Placa de datos del producto
2	Pantalla táctil
3	Horno de convección
4	Panel de mandos de la cocina
5	Elemento de inducción
6	Elemento puente



Se muestra cocina de inducción de 914 mm

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 si es un chef experto, le resultará útil familiarizarse con las prácticas de seguridad, las características, el funcionamiento y las recomendaciones de mantenimiento de la cocina de inducción de Wolf.

En las placas de inducción, la electricidad fluye a través de una bobina, lo que produce un campo magnético por debajo de la superficie de cristal cerámico. Al colocar una cazuela apta para inducción en la superficie de cocción, se inducen las corrientes en ella y el calor se genera de manera instantánea. Para la cocina de inducción, es necesario que los utensilios de cocina sean de materiales magnéticos, como hierro fundido o acero inoxidable magnético.

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.

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.

DATOS DE LOS ELEMENTOS DE INDUCCIÓN

COCINA de 762 mm	kW
279 mm	2,6/3,7 de máxima potencia
(2) 203 mm con puente	2,1/3,7 de máxima potencia
152 mm	1,4/3,7 de máxima potencia
COCINA de 914 mm	**kW**
279 mm	2,6/3,7 de máxima potencia
(2) 203 mm con puente	2,1/3,7 de máxima potencia
(2) 203 mm con puente	2,1/3,7 de máxima potencia

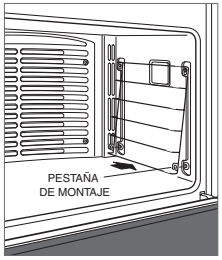
Rejillas del horno

GUÍAS DE LA REJILLA DEL HORNO

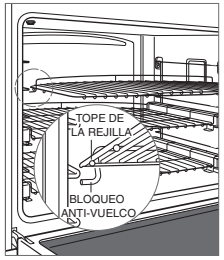
Para instalar las guías de la rejilla en el horno, localice los tornillos de montaje en las paredes laterales del horno. Coloque las pestañas de montaje de las guías de la rejilla sobre los tornillos superiores, gírelas hacia adentro y deslícelas hasta que se introduzcan en su totalidad. Observe la siguiente 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 insertada dentro del horno. Observe la siguiente ilustración.

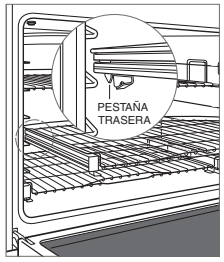


Guía de la rejilla del horno



Bloqueo anti-vuelvo de la rejilla del horno

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.



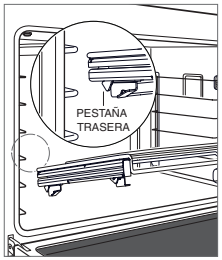
Rejilla de extracción total

Rejillas del horno

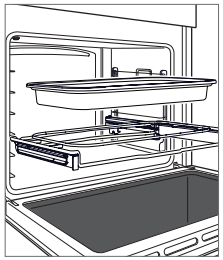
REJILLA MULTIFUNCIÓN

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



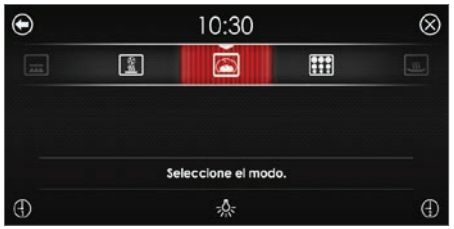
Colocación de la bandeja multifunción

Funcionamiento del horno

La pantalla táctil utiliza tecnología táctil para seleccionar los modos de cocción y otras funciones. Observe las siguientes ilustraciones.

El horno cuenta con diez modos de cocción: horneado, asado, parrilla, asado con convección, convección, Gourmet, fermentación, piedra, deshidratación y calentar. Los modos piedra y deshidratación requieren accesorios.

Pantalla principal



Pantalla de inicio rápido

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. Pulse Quick Start.
4. Pulse (Asado con convección) y ajuste la temperatura a 260 °C durante una hora.
5. Pulse Off (Apagar) y deje que el horno se enfríe con la puerta cerrada.

Funcionamiento del horno

BLOQUEO DE CONTROL

La función de bloqueo evita que el horno 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 la pantalla táctil.

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 la pantalla táctil 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 táctil.

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 táctil. 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 cancelar o editar, pulse el tiempo de cuenta atrás en la pantalla táctil.

4 El temporizador emitirá un pitido cuando quede un minuto de cocción. El temporizador emite un pitido y parpadea cuando haya finalizado.

5 Pulse el tiempo parpadeante para apagarlo.

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. Pulse Gourmet.
2. Utilice la pantalla táctil 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.*

Modos de cocción

MODO	ICONO	VALORES PREDETER-MINADOS	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	BR3 (Alto) BR2 (Med) BR1 (Bajo)		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	GOURMET	—	—	•	Gourmet proporciona una variedad de preparaciones de comidas prácticas y rápidas con recomendaciones para la posición de la bandeja y el modo de cocción. 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	190 °C	95-285 °C	•	Modo de ahorro de energía diseñado para asar filetes de carne o pescado finos. No es necesario precalentar.

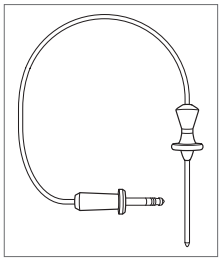
NOTA: El sensor de temperatura puede utilizarse con todos los modos de cocción, salvo con los modos de parrilla, fermentación y deshidratación.

Sensor de temperatura

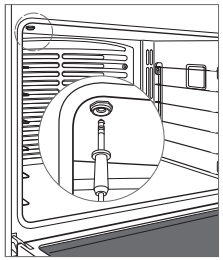
Utilice solamente el sensor de temperatura enviado con este aparato. Observe la siguiente ilustración. El sensor de temperatura mide la temperatura interna de la comida durante su cocción. El sensor se puede utilizar para controlar la temperatura sin que tenga que configurar una temperatura en concreto, 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 apagarla.



Sensor de temperatura



Receptáculo para sensor de temperatura

⚠ PRECAUCIÓN

Tire hacia abajo cuando retire la sonda del receptáculo. Doblar o tirar de la sonda en ángulo durante la extracción puede dañar la sonda y el horno. No coloque una rejilla o accesorio en la posición seis de la rejilla cuando utilice la sonda, ya que interfiere con la extracción de la sonda.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Programa automático

COCCIÓN PROGRAMADA

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

Controles de configuración:

1. Pulse Quick Start y, a continuación, seleccione el modo de cocción y la temperatura deseados.
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.
5. El horno se apaga automáticamente cuando el tiempo de cocción finaliza.
6. Pulse Off (Apagar) para apagarlo.

INICIO PROGRAMABLE

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

Controles de configuración:

1. Pulse Quick Start y, a continuación, seleccione el modo de cocción y la temperatura deseados.
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.
5. El horno se apaga automáticamente cuando el tiempo de cocción finaliza.
6. Pulse Off (Apagar) para apagarlo.

⚠ 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.

Controles de configuración:

1. Encienda la ventilación. Es normal que aparezca un poco de humo y olor.
2. Toque Quick Start y, a continuación, seleccione (Limpiar).
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. Pulse Off (Apagar) para apagarlo.

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. Toque Quick Start y, a continuación, seleccione (Limpiar).
3. Pulse Limpieza programada y utilice la barra de desplazamiento para seleccionar la hora de inicio que desee 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. Pulse Off (Apagar) para apagarlo.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Sabbath (Solamente horno)

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

Los modos de horneado, asado, fermentación y calentar se pueden utilizar en Sabbath.

Controles de configuración:

1. Encienda y apague la iluminación.
2. Pulse (Ajustes) y, a continuación, seleccione Sabbath.
3. Pulse On y, a continuación, Configurar.
4. Pulse Quick Start y, a continuación, seleccione el modo de cocción y la temperatura deseados.
5. Para cambiar la temperatura mientras está en el modo Sabbath, pulse + o –. Cada toque aumenta o disminuye la temperatura en 5 °C. La temperatura cambia aleatoriamente cuando haya seleccionado la nueva temperatura.
6. Pulse Off (Apagar) para apagarlo.

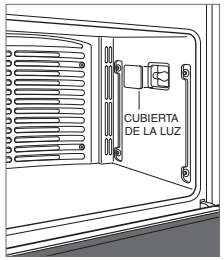
Luz del horno

⚠ 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

Funcionamiento de la encimera

PANEL DE MANDOS

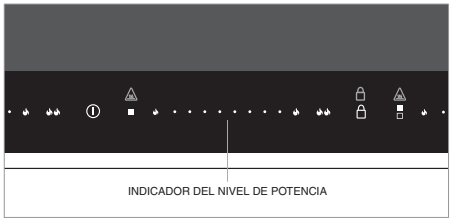
El panel de mandos presenta controles táctiles iluminados, que son invisibles cuando la superficie de cocción está apagada. Un indicador del nivel de potencia muestra el calor configurado de a . Cada mando está situado junto al correspondiente elemento de inducción. Observe la siguiente ilustración.

NOTA IMPORTANTE: La unidad se apaga automáticamente y emite un pitido si se derrama algo sobre el panel de mandos.

Los indicadores del panel de mandos se iluminan para señalar una operación determinada de la encimera. Observe la tabla que aparece más abajo.

INDICADORES

	Encendido
	Bloqueo del panel de mandos
	Superficie caliente
	Elemento individual activo
	Zona superior activa
	Zona inferior activa
	Puente activo
	Fuego lento
	Alto
	Máxima potencia



Panel de mandos

CONFIGURACIÓN	NIVEL DE POTENCIA	USOS
Fundir	1 indicador (llama pequeña)	Fundir mantequilla y mantener chocolate y salsas.
Fuego lento	2–6 indicadores	Cocer a fuego lento salsas y cocer arroz al vapor.
Medio	6-7 indicadores	Hacer torrijas y tortitas, calentar leche, salsas cremosas, sopas y salsas espesas.
Medio alto	7-8 indicadores	Saltear, dorar y freír.
Alto	8-10 indicadores (llama grande)	Hervir agua, sellar carne y enlatar.

BLOQUEO DEL PANEL DE MANDOS

La función de bloqueo del panel de mandos evita que la cocina se ponga en funcionamiento de forma no deseada. Mantenga pulsado durante tres segundos para bloquear y desbloquear el panel de mandos. se ilumina cuando el panel de mandos esté bloqueado.

El bloqueo automático viene configurado como desactivado de manera predeterminada. El bloqueo automático se puede activar en el menú de opciones avanzadas. Consulte la página 13. El bloqueo automático bloquea automáticamente el panel de mandos tras 10 minutos de inactividad. El bloqueo automático debe restablecerse en caso de corte en el suministro de alimentación.

⚠ PRECAUCIÓN

No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de mandos.

Funcionamiento de la encimera

ELEMENTO INDIVIDUAL

Controles de configuración:

1. Pulse .
2. Para activar un elemento, pulse el indicador de zona del elemento que desee en el panel de mandos. Deslice los indicadores de nivel de potencia de esa zona.
3. Pulse para el calor más alto, para el calor más bajo, para activar el modo de potencia máxima o el indicador de nivel de potencia que desee.
4. Para cambiar el calor configurado mientras el elemento está en funcionamiento, pulse o deslice hasta el nivel de potencia deseado.
5. Pulse el indicador de la zona para apagar un elemento individual o pulse para apagar todos los elementos.

NOTA IMPORTANTE: El mando parpadea durante 30 segundos y después apaga el elemento automáticamente si no hay ningún utensilio de cocina sobre él o el que hay no es adecuado.

MODO DE POTENCIA MÁXIMA

El modo de potencia máxima proporciona energía a un elemento mediante el desvío de la potencia del elemento contiguo. Si el elemento contiguo está a una potencia más elevada, se reduce la potencia resultante. La reducción de la potencia se muestra en el indicador de nivel de potencia del elemento contiguo. se ilumina cuando un elemento esté en modo de potencia máxima.

El modo de potencia máxima se desactivará automáticamente tras 15 minutos de funcionamiento continuado y podrá reactivarse si se desea.

Funcionamiento de la encimera

ELEMENTO PUENTE

El elemento puente proporciona un área de calor rectangular para que pueda utilizar la plancha, un asador o una besuguera.

Para precalentar una plancha, ajuste el nivel de potencia del elemento puente a alto durante cinco minutos y, a continuación, baje el nivel para cocinar.

⚠ PRECAUCIÓN

No debe utilizar una plancha, asador o besuguera cuando el elemento puente está apagado ni debe utilizarlos en ninguna de las otras combinaciones de elementos calefactores.

Controles de configuración:

1. Pulse ⏻.
2. Para activar el puente, seleccione el nivel de potencia deseado en uno de los elementos.
3. Pulse ⊟ entre los mandos de los elementos correspondientes para unir los elementos de delante atrás. ⊟ se ilumina.
4. Para cambiar el nivel de potencia, ajuste el nivel de potencia en cualquier elemento activo del puente.
5. Pulse el indicador de la zona en cualquier elemento activo del puente para apagarlo o pulse ⏻ para apagar todos los elementos.

INDICADOR DE SUPERFICIE CALIENTE

⚠ se ilumina en el panel de mandos de la superficie y puede mantenerse iluminado incluso cuando la superficie de inducción está apagada.

OPCIONES AVANZADAS

Las opciones avanzadas permiten al usuario configurar las preferencias de volumen, tono y la opción de bloqueo del panel de mandos.

Ajuste de la configuración:

1. La placa debe bloquearse para acceder a las opciones avanzadas. Para desbloquear, pulse y mantenga pulsado 🔒 durante 3 segundos.
2. Pulse y mantenga pulsado ⏻ durante cinco segundos. Aparecerá el nivel de potencia 1 en el mando del elemento trasero y «Vo» en la pantalla.
3. Pulse 🔥 o 🔥 en el mando del elemento frontal para ajustar el volumen.
4. Pulse 🔥 en la zona trasera para ajustar el tono. Aparecerá el nivel de potencia 2 en el mando del elemento trasero y «Fr» en la pantalla.
5. Pulse 🔥 o 🔥 en el mando del elemento frontal para ajustar el tono.
6. Pulse 🔥 en la zona trasera para ajustar el bloqueo automático del panel de mandos. Aparecerá el nivel de potencia 3 en el mando del elemento trasero y «Lo» en la pantalla.
7. Pulse 🔥 o 🔥 en el mando del elemento frontal para apagar o encender el bloqueo automático.
8. Pulse 🔥 en la zona trasera para ajustar el brillo. Aparecerá el nivel de potencia 4 en el mando del elemento trasero y «Br» en la pantalla.
9. Pulse 🔥 o 🔥 en el mando del elemento frontal para ajustar el brillo.
10. Pulse ⏻ para confirmar los ajustes.
11. Pulse y mantenga pulsado 🔒 durante 3 segundos para volver al modo inactivo.

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.
Superficie de cristal cerámico	Deje que la superficie se enfríe. Utilice desengrasantes en spray para eliminar las huellas y un limpiador para placas Ceran® no abrasivo para las manchas de alimentos. No deje que ningún artículo que pueda derretirse toque la superficie de cristal cerámico cuando esté caliente. Si esto se produce, utilice el raspador con cuchilla suministrado con la cocina para eliminar los restos.
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.
Guías de la rejilla del horno	Quítelas y colóquelas en una superficie plana cerca del fregadero. Limpie con agua caliente y detergente suave o con bicarbonato sódico y agua. No la sumerja en agua. Séquelas con una toalla.
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 automática, 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 automática. 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. La rejilla puede lavarse en el lavavajillas, pero no coloque ninguna sartén en el lavavajillas.

Localización y solución de problemas

FUNCIONAMIENTO

La cocina no funciona.

- Compruebe si está encendida.
- Compruebe el suministro eléctrico de la cocina y asegúrese de que los fusibles de la casa 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.

El panel de mandos o la pantalla táctil no responden.

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

Aparece un mensaje de error en el panel de mandos o en la pantalla táctil.

- 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 automática. 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.

COCINA DE INDUCCIÓN

Los elementos de inducción no funcionan.

- Compruebe si está encendida.
- Compruebe la alimentación de la cocina y asegúrese de que los fusibles no están fundidos.
- La cocina de inducción está en el modo de bloqueo. Mantenga pulsado 🔒 durante tres segundos para desbloquear el panel de mandos.
- La encimera se apagará automáticamente tras 2 horas de uso continuado (alto), 6 horas (medio) y 8 horas (fuego lento).

Problema con la temperatura de la encimera.

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

Los mandos tardan en responder.

- Compruebe que los mandos están limpios y no tienen humedad.
- Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado de Wolf.

SERVICIO

- Mantenga la calidad de su producto poniéndose en contacto con el servicio técnico autorizado de Wolf.
- Le recomendamos que anote la referencia del modelo y el número de serie del producto cuando se ponga en contacto con el servicio de asistencia técnica. Esta información se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 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 de esta guía.

Garantía limitada internacional de Wolf Appliance

PARA USO DOMÉSTICO

GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS*

Durante dos años después de la fecha de instalación original, esta garantía de su producto de Wolf Appliance cubre todas las piezas y la mano de obra necesarias para reparar o sustituir cualquier parte del producto que se compruebe que tiene defectos de material o mano de obra, siempre y cuando se haya realizado un uso doméstico del mismo. El servicio certificado de fábrica de Wolf llevará a cabo todos los servicios proporcionados por Wolf Appliance en virtud de la garantía anterior, a menos de 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 recibir piezas de repuesto o asistencia técnica, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Wolf, visite subzero-wolf.com/international, o envíenos un email a customerservice@subzero.com.

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

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

3 Recommandations de sécurité

6 Fonctions de la cuisinière à induction

6 Mode d'emploi du four

12 Mode d'emploi des plaques de cuisson

13 Consignes d'entretien

14 Dépannage

15 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

Référence de modèle
Numéro de série
Date d'installation
Nom du prestataire agréé
Numéro du service certifié
Revendeur agréé
Numéro du revendeur

Remarque importante

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

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 l'appareil et se tuer.

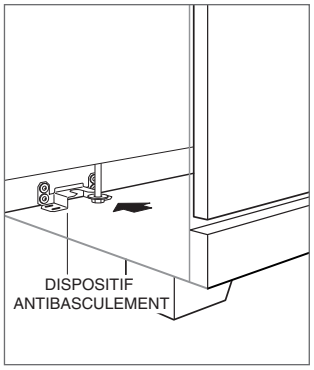
Vérifiez que le support antibasculement a bien été installé et engagé. Veillez à ce que le support antibasculement soit réengagé après tout déplacement de la cuisinière. Reportez-vous aux illustrations ci-dessous pour plus de détails sur la manière de vérifier que l'installation a été bien faite.

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.

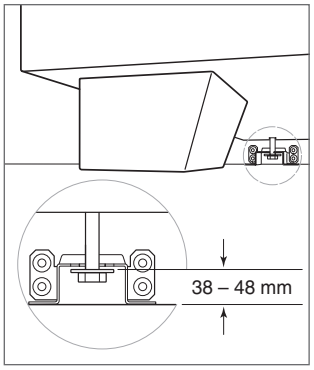
Pour minimiser le risque de brûlures, ne déplacez pas cette cuisinière lorsqu'elle est chaude.

⚠ 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.



Emplacement du support antibasculement



Support antibasculement engagé

CONSIGNES IMPORTANTES

- Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans ce guide. Il est fortement déconseillé d'utiliser un système de nettoyage 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.
- Pour changer la hauteur des grilles, attendez que le four soit froid. Si vous devez changer une grille de place lorsque le four est déjà chaud, assurez-vous que la manique ne touche aucun élément chauffant chaud du four.
- Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four. Les éléments chauffants peuvent être chauds, même si leur couleur est foncée. Les surfaces intérieures pourraient être suffisamment chaudes pour vous brûler. Pendant et après l'utilisation du four, ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et veillez à ce que vos vêtements ou autres matériaux inflammables ne les touchent pas tant qu'ils n'ont pas refroidi.

⚠ 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.

⚠AVERTISSEMENT

Si la surface de la table de cuisson se fissure, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

⚠ MISE EN GARDE

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

- Ne posez pas d'objets en métal comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercle sur la surface de cuisson. Ils peuvent être chauds.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

CONSIGNES IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT

La cuisinière et ses pièces accessibles peuvent devenir chaudes 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

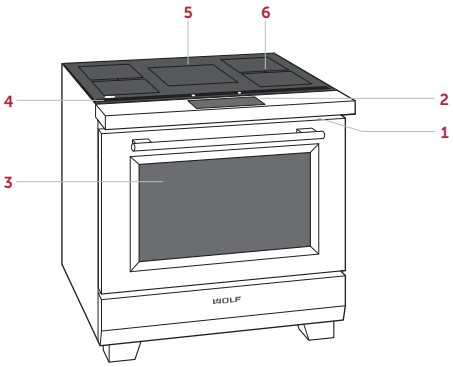
Cette cuisinière peut être utilisée par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises, à condition qu'ils soient étroitement surveillés ou qu'ils aient reçu des consignes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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Fonctions de la cuisinière à induction

FONCTIONS	
1	Plaque signalétique du produit
2	Panneau de commande tactile
3	Four à convection
4	Panneau de commande des plaques de cuisson
5	Plaque de cuisson à induction
6	Association de plaques



L'illustration montre une cuisinière à induction de 914 mm

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 différentes fonctions, le mode d'emploi et les consignes d'entretien qui s'appliquent à la votre cuisinière par induction Wolf.

Dans un système de la cuisson par induction, l'électricité circule au moyen d'une bobine qui produit un champ magnétique sous la plaque de cuisson en vitrocéramique. Lorsqu'un récipient compatible avec la cuisson par induction est posé sur la surface de cuisson, le courant est in transmis par induction au récipient et la chaleur est produite instantanément. Pour la cuisson par induction, il faut utiliser uniquement des batteries de cuisine en matériaux magnétiques comme la fonte ou l'acier inoxydable magnétique.

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 du processus de fabrication soient éliminés. Ensuite, rincez-la et séchez-la à l'aide d'un torchon doux. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 13. Pour obtenir les meilleurs résultats, étudiez les différents modes de cuisson et les fonctions spéciales décrits à la 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.

SPÉCIFICATIONS NOMINALES DES PLAQUES À INDUCTION

CUISINIÈRE 762 mm	kW
279 mm	2,6 / 3,7 (en mode Coup de chaud)
(2) 203 mm en mode Plaques associées	2,1 / 3,7 (en mode Coup de chaud)
152 mm	1,4 / 3,7 (en mode Coup de chaud)

CUISINIÈRE 914 mm	kW
279 mm	2,6 / 3,7 (en mode Coup de chaud)
(2) 203 mm en mode Plaques associées	2,1 / 3,7 (en mode Coup de chaud)
(2) 203 mm en mode Plaques associées	2,1 / 3,7 (en mode Coup de chaud)

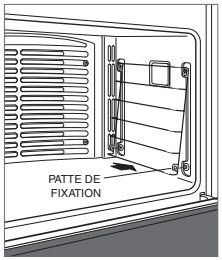
Grilles du four

GUIDES DE GRILLE DU FOUR

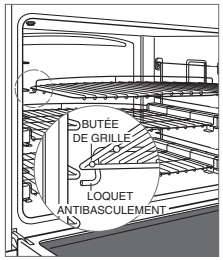
Pour installer les guides de grille dans le four, repérez les vis sur les parois latérales du four. Placez les pattes de fixation des guides de grille sur les vis supérieures, faites-les pivoter vers l'intérieur et faites-les glisser jusqu'à ce qu'elles soient bien en place. Reportez-vous à l'illustration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

GRILLES DU FOUR

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

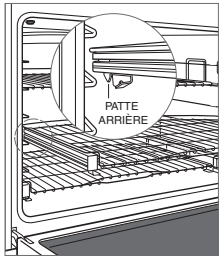


Guides de grille du four



Dispositif antibasculement de la grille du four

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



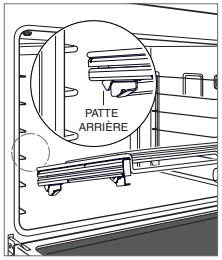
Grille à extension complète

Grilles du four

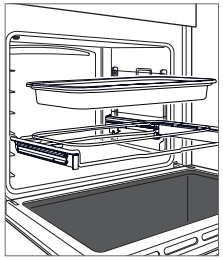
GRILLE MULTIFONCTIONS

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 de 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



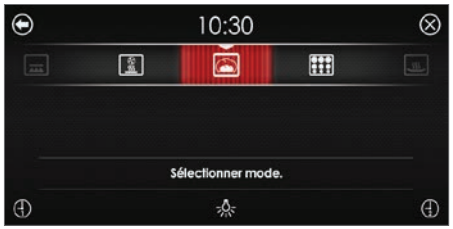
Placez la plaque multifonctions

Mode d’emploi du four

Le panneau de commande est équipé de touches à effleurement pour sélectionner les modes de cuisson et autres fonctions. Reportez-vous aux illustrations ci-dessous.

Le four présente dix modes de cuisson—Pâtisserie, Rôtisserie, Gril, Rôtisserie en chaleur tournante, Chaleur tournante, Gourmet, Levée de pâte, Pierre à pizza, Déshydratation, Maintien au chaud. Les modes Pierre à pizza et Déshydratation exigent des accessoires.

Écran HOME (Accueil)



Écran QUICK START (Démarrage rapide)

Écran GOOURMET

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. Effleurez la touche QUICK START (Démarrage rapide).
4. Effleurez (Rôtisserie par convection) et réglez la température sur 260°C pendant 1 heure.
5. Effleurez Off (Éteindre) et laissez le four refroidir en gardant la porte fermée.

Mode d’emploi du four

BLOCAGE DES COMMANDES

La fonction de blocage empêche toute mise en marche non intentionnelle du four. Le système de verrouillage 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 (Éclairage) 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’horloge sur le panneau de commande.

MINUTERIE

Chaque minuterie peut être programmée pour une durée maximale de 11 heures 59 minutes. Une fois que vous avez réglé la minuterie, le compte à rebours s’affiche sur le panneau de commande. 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 annuler ou modifier le réglage, effleurez le compte à rebours sur le panneau de commande.

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

5 Pour l’arrêter, 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 de la cuisinière.
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. La cuisinière 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 cuisinière.

Réglages :

1. Effleurez Gourmet.
2. Utilisez le panneau de commande 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.*

Modes de cuisson

MODE	ICÔNE	CONSIGNE	PLAGE	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	BR3 (Chaud) BR2 (Moyen) BR1 (Tiède)		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 Le four fermée.
RÔTISSERIE EN CHALEUR TOURNANTE		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.
CHALEUR TOURNANTE		165 °C	95 °C-290 °C	•	Le déplacement uniforme de l'air permet la cuisson régulière sur plusieurs hauteurs de grille.
GOURMET	GOURMET	—	—	•	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.
CONSERVER AU CHAUD		80 °C	60 °C-95 °C	•	Conçu pour maintenir les plats à la température à laquelle ils doivent être servis.
ÉCO	ECO	190 °C	95 °C-285 °C	•	Mode d'économie d'énergie conçu pour cuire les tranches fines de viande ou de poisson. Ne nécessite pas de préchauffage.

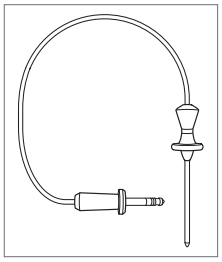
REMARQUE : On peut utiliser la sonde pour tous les modes de cuisson, sauf pour les modes Gril, Levée de pâte et Déshydratation.

Thermomètre de cuisson

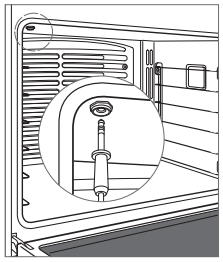
N'utilisez que le thermomètre de cuisson fourni avec cette cuisinière. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. Le thermomètre de cuisson (ou sonde à cœur) mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Il peut s'utiliser pour surveiller la température sans pré réglage préalable de 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 bop 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'arrêter, effleurez les chiffres qui clignotent.



Thermomètre de cuisson



Prise de la sonde

⚠ MISE EN GARDE

Tirez vers le bas lorsque vous retirez la sonde du réceptacle. Plier ou tirer la sonde à un angle pendant le retrait peut endommager la sonde et le four. Ne placez pas de rack ou d'accessoire en position de rack 6 lorsque vous utilisez la sonde, car cela interfère avec le retrait de la sonde.

⚠ MISE EN GARDE

La sonde et la prise de la sonde seront très chauds. 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. Effleurez la touche Quick Start (Démarrage rapide), puis sélectionnez le mode de cuisson et la température.
2. Effleurez (Durée de cuisson) et réglez la durée voulue.
3. Effleurez Set (Confirmer) pour lancer la cuisson.
4. Pour annuler le programme de cuisson, effleurez les chiffres de durée/d'arrêt de la cuisson de l'affichage.
5. Le four s'éteint automatiquement lorsque le temps de cuisson arrive à échéance.
6. Effleurez Off (Éteindre) pour éteindre le four.

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. Effleurez la touche QUICK START (Démarrage rapide), puis sélectionnez le mode de cuisson et la température.
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.
5. Le four s'éteint automatiquement lorsque le temps de cuisson arrive à échéance.
6. Effleurez Off (Éteindre) pour éteindre le four.

⚠ 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.

Réglages :

1. Activez la ventilation. Il est possible que vous remarquiez de la fumée et une odeur. Ceci est tout à fait normal.
2. Effleurez la touche Quick Start (Démarrage rapide), puis (Nettoyage).
3. Effleurez la touche Start (Lancer le nettoyage).
4. Retirer les grilles et tous les guides de grille du four, puis effleurez la touche OK.
5. La porte du four se verrouille jusqu'à ce que l'autonettoyage soit terminé et que la température du four tombe en dessous de 290°C.
6. Effleurez Off (Éteindre) pour éteindre le four.

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'autonettoyage 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. Effleurez la touche Quick Start (Démarrage rapide), puis (Nettoyage).
3. Réglez l'heure de lancement du nettoyage différé avec le curseur, puis effleurez la touche Set (Confirmer).
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'autonettoyage soit terminé et que la température du four tombe en dessous de 290°C.
6. Effleurez Off (Éteindre) pour éteindre le four.

⚠ MISE EN GARDE

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

Mode Sabbath (Sabbat), pour le four uniquement

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

Les modes Rôtir, 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. Effleurez la touche Quick Start (Démarrage rapide), puis sélectionnez le mode de cuisson et la température.
5. Pour modifier la température en mode Sabbat, effleurez les touches + ou –. À chaque effleurement, la température augmente ou diminue de 5 °C. La température est un peu aléatoire une fois la nouvelle température sélectionnée.
6. Effleurez Off (Éteindre) pour éteindre le four.

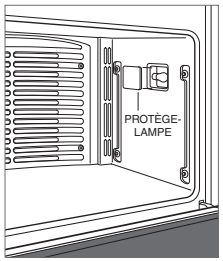
Éclairage du four

⚠ AVERTISSEMENT

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

Laissez le four refroidir complètement, puis retirez toutes les grilles et tous les guides de grille. Pour retirer le protège-lampe, soulevez avec précaution le 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

Utilisation des plaques de cuisson

PANNEAU DE COMMANDE

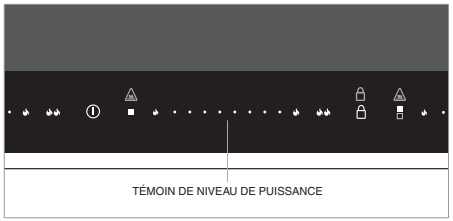
Le panneau de commande est doté de touches lumineuses à effleurement qui sont invisibles lorsque la surface de cuisson est éteinte. Un témoin de niveau de puissance affiche le réglage de chaleur pour chaque consigne de chauffage de à . Chaque touche est placée de façon à correspondre à la plaque de cuisson qu'elle commande. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.

REMARQUE IMPORTANTE : La cuisinière s'éteint automatiquement et fait retentir un bip sonore si des aliments débordent sur le panneau de commande.

Les témoins du panneau de commande s'allument pour indiquer quelles plaques de cuisson sont en marche. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

TÉMOINS

	Alimentation
	Verrouillage du panneau de commande
	Surface chaude
	Plaque unique active
	Plaques de derrière actives
	Plaques de devant actives
	Plaques avant-arrière associées actives
	Mijotage
	Chaud
	Coup de chaud



Panneau de commande

RÉGLAGE	NIVEAU DE PUISSANCE	USAGES
Maintien au chaud	Témoin 1 (petite flamme)	Pour faire fondre du beurre et garder du chocolat ou une sauce au chaud.
Mijotage	Témoins 2–6	Pour faire mijoter une sauce et faire cuire du riz à la vapeur.
Moyen	Témoins 6-7	Pour faire du pain perdu et des crêpes et réchauffer du lait, des sauces ou les soupes à base de crème.
Moyen-chaud	Témoins 7-8	Pour faire rissoler, faire sauter et faire frire les aliments.
Chaud	Témoins 8-10 (grande flamme)	Pour faire bouillir de l'eau, saisir la viande et pour la mise en conserve.

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

La fonction de verrouillage du panneau de commande empêche la cuisinière de se mettre en marche de manière non intentionnelle. Pour verrouiller et déverrouiller le panneau de commande, gardez votre doit sur la touche pendant 3 secondes. s'allume lorsque le panneau de commande est verrouillé.

La verrouillage automatique est désactivé par défaut. Pour l'activer, il faut aller dans le menu des options supplémentaires. Reportez-vous à la page 13. Le verrouillage automatique verrouille le panneau de commande au bout de 10 minutes d'inactivité. Il doit être réactivé en cas de coupure de courant.

⚠ MISE EN GARDE

Ne posez pas de récipient chaud directement sur le panneau de commande.

Mode d'emploi des plaques de cuisson

PLAQUE DE CUISSON UNIQUE

Réglages :

1. Touchez .
2. Pour activer une seule plaque, touchez l'indicateur de la zone correspondante sur le panneau de commande. Chaque zone est munie d'un indicateur de puissance réglable.
3. Pour obtenir une chaleur maximum, effleurez , pour obtenir la chaleur la plus réduite possible, effleurez et pour activer le mode Coup de chaud, effleurez ou effleurez l'indicateur de puissance de votre choix.
4. Pour changer le réglage de chaleur pendant que la résistance chauffante est activée, effleurez ou faites glisser l'indicateur jusqu'au niveau de puissance désiré.
5. Pour éteindre une plaque de cuisson unique, touchez sa zone. Pour éteindre toutes les plaques, effleurez .

REMARQUE IMPORTANTE : Le témoin clignote pendant 30 secondes et éteint la plaque automatiquement si aucun conteneur n'est posée dessus ou si l'on a posé dessus un conteneur qui n'est pas compatible avec la cuisson par induction.

MODE COUP DE CHAUD

Le mode Coup de chaud augmente la puissance d'une plaque de cuisson en détournant l'alimentation de la plaque adjacente. Si la plaque adjacente est réglée sur une forte chaleur, l'énergie qui sera fournie est réduite. La réduction d'énergie sera affichée sur le témoin de niveau de puissance de la plaque adjacente. s'allume lorsqu'une plaque est en mode Coup de chaud.

Le mode Coup de chaud s'éteint automatiquement au bout de 15 minutes de fonctionnement continu et peut être réactivé si vous le désirez.

Mode d'emploi des plaques de cuisson

ASSOCIER DES PLAQUES

L'association de deux plaques permet de créer une zone de chauffage de forme oblongue que vous pouvez utiliser pour une plaque de gril en fonte, une rôtissoire ouverte ou une pocheuse à poisson.

Pour préchauffer une plaque en fonte, réglez le niveau de puissance des plaques associées sur une valeur élevée pendant 5 minutes, puis baissez la température pour commencer à cuire.

⚠ MISE EN GARDE

N'utilisez pas de plaque en fonte, de rôtissoire ouverte ou de pocheuse à poisson lorsque les plaques associées sont éteintes ou lorsque d'autres plaques de cuisson sont en marche.

Réglages :

1. Effleurez ⏻.
2. Pour associer deux plaques, sélectionnez le niveau de puissance désiré sur l'une des plaques.
3. Effleurez ⊟ entre les commandes des plaques correspondantes pour commander deux plaques d'un même côté (avant et arrière) ensemble. ⊟ s'allume.
4. Pour changer le niveau de puissance, réglez le niveau de puissance sur l'une des plaques allumée.
5. Pour éteindre les plaques associées, touchez l'indicateur de zone de l'une des plaques. Pour éteindre toutes les plaques, effleurez ⏻.

INDICATEUR DE SURFACE CHAUDE

⚠ apparaît sur le panneau de commande et reste visible même une fois la plaque de cuisson par induction éteinte.

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Les options supplémentaires permettent à l'utilisateur de régler les préférences pour le volume sonore, la tonalité et le verrouillage du panneau de commande.

Réglages :

1. Pour accéder aux options supplémentaires, la cuisinière doit être en mode Verrouillé. Pour verrouiller la cuisinière, gardez votre doit sur la touche 🔒 pendant 3 secondes.
2. Gardez votre doigt sur la touche ⏻ pendant 5 secondes. La commande de la plaque arrière affiche un niveau 1 et la mention « Vo ».
3. Effleurez la touche 🔥 ou 🔥 sur la commande de la plaque de devant pour régler le volume.
4. Effleurez 🔥 sur la zone de derrière pour régler la tonalité. La commande de la plaque arrière affiche un niveau 2 et la mention « Fr ».
5. Effleurez la touche 🔥 ou 🔥 sur la commande de la plaque de devant pour régler la tonalité.
6. Pour régler le verrouillage automatique du panneau de commande, effleurez 🔥 sur la zone de derrière. La commande de la plaque arrière affiche un niveau 3 et la mention « Lo ».
7. Effleurez la touche 🔥 ou 🔥 sur la commande de la plaque de devant pour activer ou désactiver le verrouillage automatique du panneau de commande.
8. Effleurez 🔥 sur la zone de derrière pour régler la luminosité du panneau de commande. La commande de la plaque arrière affiche un niveau 4 et la mention « Br ».
9. Effleurez la touche 🔥 ou 🔥 sur la commande de la plaque de devant pour régler la luminosité du panneau de commande.
10. Effleurez la touche ⏻ pour confirmer les réglages.
11. Gardez votre doigt sur 🔒 pendant 3 secondes à pour déverrouiller le panneau de commande.

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.
Surface en vitrocéramique	Laissez refroidir la surface. Utilisez un produit dégraissant en aérosol pour enlever les traces de doigts et un produit nettoyant pour plaque de cuisson non abrasif Ceran® pour enlever les résidus alimentaires. Ne laissez aucun article qui pourrait fondre entrer en contact avec la surface en vitrocéramique chaude. Si cela se passe, utilisez le grattoir à lame de rasoir fourni avec la cuisinière pour la nettoyer.
Panneau de commande	Pour déverrouiller 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.
Guides de grille du four	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.
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'autonettoyage 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'autonettoyage. Si vous laissez des résidus sur les parois du four, la porcelaine pourrait s'abimer. Une fois que le cycle d'autonettoyage est terminé, laissez le four refroidir complètement, puis essuyez les cendres à l'aide d'un chiffon humide.
Plaque multifonctions.	Lavez le porte-plaque à l'eau chaude avec un détergent doux et à l'aide d'une éponge non abrasive. Rincez et séchez. 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. Le porte-plaque peut se mettre au lave-vaisselle, mais pas le plaque multifonctions.

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.
- La cuisinière 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.

L'écran tactile ou le panneau de commande n'est pas réactif.

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

Le panneau de commande affiche une erreur.

- 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.

PLAQUES DE CUISSON PAR INDUCTION

Les plaques de cuisson ne fonctionnement pas.

- Vérifiez que la cuisinière 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.
- Les plaques de cuisson sont en mode Verrouillé. Pour déverrouiller le panneau de commande, gardez votre doigt sur la touche pendant 3 secondes.
- La plaque de cuisson se désactive automatiquement au bout de deux heures de fonctionnement continu à une puissance élevée, au bout de six heures à une puissance moyenne et de huit heures en mijotage.

Problème avec la température des plaques de cuisson.

- Contactez un prestataire agréé par l'usine Wolf.

Temps de réponse aux commandes trop long.

- Vérifiez que les commandes sont propres et qu'elles sont bien sèches.
- Contactez un prestataire agréé par l'usine Wolf.

SERVICE

- Conservez le niveau de qualité de conception de votre cuisinière en contactant un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- Si vous nous contactez pour un service après-vente, vous devrez fournir la référence du modèle et le numéro de série de votre cuisinière. 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.

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 de la cuisinière 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 recevoir des pièces et/ou des services, contactez votre revendeur Wolf agréé, rendez-vous sur le site subzero-wolf.com/international, ou contactez-nous par email à l'adresse customerservice@subzero.com.

*Les pièces en acier inoxydable (portes, panneaux, poignées, châssis et surfaces intérieures de la cuisinière) 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

3 Precauzioni di sicurezza
6 Caratteristiche dell'unità a induzione
6 Funzionamento del forno
12 Funzionamento del piano cottura
13 Consigli per la manutenzione
14 Risoluzione dei problemi
15 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.

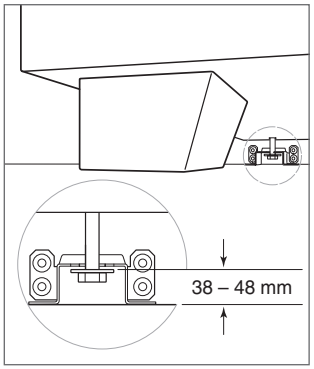
Non mettere in funzione l'elettrodomestico se il dispositivo antiribaltamento non è in posizione e agganciato. La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe causare ustioni o il decesso a bambini o adulti.

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

⚠ 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.

Posizione del dispositivo antiribaltamento



Dispositivo antiribaltamento agganciato

ISTRUZIONI IMPORTANTI

- Pulire solo le parti elencate in questa guida. Non utilizzare apparecchi per la 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 per grigliare, le griglie da forno, le guide delle griglie da forno e tutti gli altri utensili.
- Posizionare le griglie da forno nella posizione desiderata, a forno freddo. Qualora occorra riposizionare una griglia quando il forno è già caldo, accertarsi che le presine non tocchino gli elementi di riscaldamento del forno.
- Non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne del forno. Gli elementi riscaldanti possono essere molto caldi anche se di colore scuro. Le superfici interne possono scaldarsi a sufficienza da causare ustioni. Durante e dopo l'uso, non toccare gli elementi riscaldanti ed evitare che indumenti o altro materiale infiammabile arrivino a contatto con questi o con le superfici interne del forno; attendere che il forno si sia raffreddato.

⚠ 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.

⚠AVVERTENZA

Se la superficie del piano cottura presenta crepe, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

⚠ ATTENZIONE

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

- Non collocare oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sul piano cottura, in quanto potrebbero diventare bollenti.
- Questo apparecchio non può essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

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

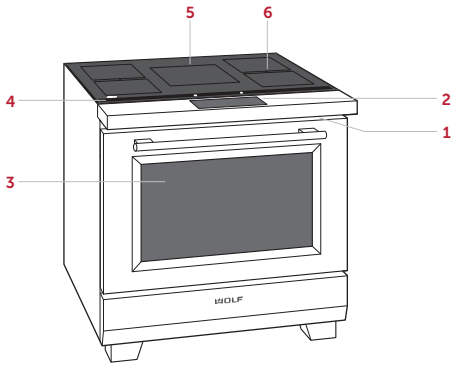
Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e competenza necessaria, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni adeguate per un utilizzo sicuro dell'apparecchio 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.

⚠ AVVERTENZA

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

Caratteristiche dell'unità a induzione

CARATTERISTICHE	
1	Targhetta identificativa del prodotto
2	Touchscreen
3	Forno a convezione
4	Pannello di controllo del piano cottura
5	Elemento a induzione
6	Elemento ponte



L'immagine mostra l'Unità a induzione da 914 mm

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. Che siate cuochi occasionali o chef professionisti, è essenziale acquisire dimestichezza con le procedure di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli di manutenzione dell'Unità a induzione Wolf.

La cottura a induzione funziona grazie a una serpentina, che permette all'elettricità di arrivare sotto la superficie in vetroceramica creandovi un campo magnetico. Quando si posiziona una pentola compatibile con la cottura a induzione sulla superficie di cottura, la corrente viene indotta nella pentola, generandone istantaneamente il riscaldamento. Per la cottura a induzione sono necessarie pentole costituite di materiali magnetici, come la ghisa o l'acciaio inossidabile magnetico.

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.

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

CARATTERISTICHE DELL'ELEMENTO A INDUZIONE

UNITÀ da 762 mm	kW
279 mm	Alimentazione da 2,6/3,7
(2) 203 mm con ponte	Alimentazione da 2,1/3,7
152 mm	Alimentazione da 1,4/3,7
UNITÀ da 914 mm	**kW**
279 mm	Alimentazione da 2,6/3,7
(2) 203 mm con ponte	Alimentazione da 2,1/3,7
(2) 203 mm con ponte	Alimentazione da 2,1/3,7

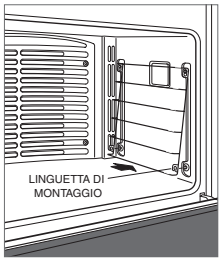
Griglie da forno

GUIDE DELLE GRIGLIE DA FORNO

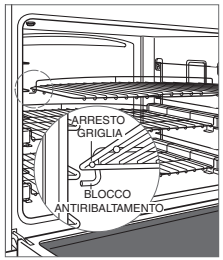
Per installare le guide delle griglie nel forno, individuare le viti di montaggio sulle pareti laterali del forno. Posizionare le linguette di montaggio delle guide sulle viti superiori, ruotare verso l'interno e spingere verso il basso sino a completo inserimento. Fare riferimento alla figura riportata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

GRIGLIE DA FORNO

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

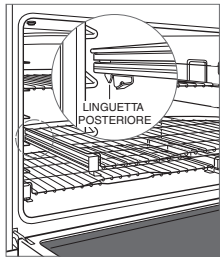


Guida della griglia del forno



Blocco antiribaltamento della griglia del forno

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.



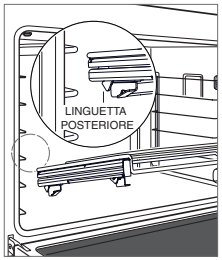
Griglia a estensione completa

Griglie da forno

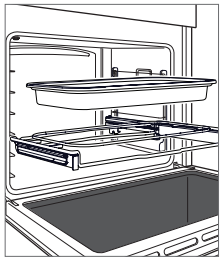
GRIGLIA MULTIFUNZIONE

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

Per 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



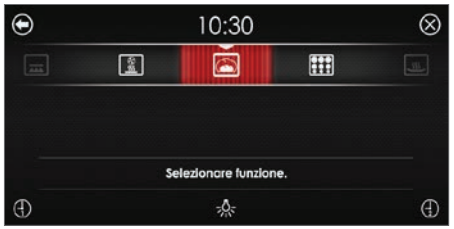
Posizionare la teglia multifunzione

Funzionamento del forno

Il touchscreen utilizza la tecnologia tattile per selezionare le modalità di cottura e le altre funzioni. Fare riferimento alle figure qui 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. Per l'essiccazione e la pietra pizza sono necessari accessori.

Schermata principale



Schermata di avvio rapido

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 detergente neutro. Sciacquare e asciugare con un panno morbido.
2. Accendere la ventilazione. Una piccola quantità di fumo e odore è normale.
3. Toccare Quick Start (Avvio rapido).
4. Toccare Convection Roast (Ventilato resistenza sopra e sotto) e regolare la temperatura su 260 °C per un'ora.
5. Toccare Off (Spento) e lasciare raffreddare il forno a sportello chiuso.

Funzionamento del forno

BLOCCO

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

Per bloccare o sbloccare:

1 Toccare e tenere premuto Lock (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, toccare Light (Luce) sul touchscreen.

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 touchscreen 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 Settings (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 l'orario sul touchscreen.

TIMER

Ciascun timer può essere impostato su un massimo di 11 ore e 59 minuti. Una volta impostato un orario, il touchscreen 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 annullare o modificare, toccare il conto alla rovescia sul touchscreen.

4 Quando rimane un minuto, il timer emette un segnale acustico. Al termine, il timer emette un segnale acustico e il tempo lampeggia.

5 Toccare il tempo lampeggiante per disattivare.

OPZIONI ESTESE

Toccare Settings (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. Toccare Gourmet.
2. Utilizzare il touchscreen 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.*

Modalità di cottura

MODALITÀ	ICONA	PREDEFINITO	UNITÀ	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	•	Indicato per arrostire tagli meno teneri di carne, come arrosti di spalla e stufati da cuocere coperti.
GRILL		BR3	BR3 (Alto) BR2 (Medio) BR1 (Basso)		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 tagli 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	GOURMET	—	—	•	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 lievitare la pasta per pane.
PIETRA PIZZA		230 °C	95-290 °C	•	Cottura su una piastra 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	•	Studiato per mantenere i cibi cotti a temperatura giusta per essere serviti.
ECO	ECO	190 °C	95-285 °C	•	Modalità risparmio energetico progettata per la preparazione di tagli sottili di carne o pesce. Preriscaldamento non richiesto.

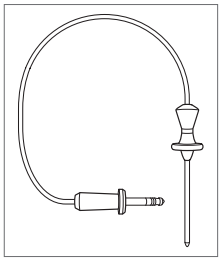
NOTA: La sonda di temperatura può essere utilizzata per tutte le modalità di cottura tranne grill, lievitazione ed essiccazione.

Sonda di temperatura

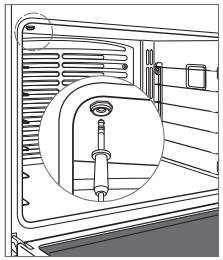
Utilizzare la sonda della temperatura fornita con questo apparecchio. Fare riferimento alla figura riportata di seguito. La sonda misura la temperatura interna del cibo durante la cottura. La sonda può essere utilizzata per monitorare la temperatura senza impostare una temperatura e può essere utilizzata 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 Probe (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 disattivare.



Sonda di temperatura



Guaina della sonda

⚠ ATTENZIONE

Tirare verso il basso quando si rimuove la sonda dalla presa. Piegare o tirare la sonda ad angolo durante la rimozione può danneggiare la sonda e il forno. Non posizionare un rack o un accessorio nella posizione 6 del rack quando si utilizza la sonda, poiché interferisce con la rimozione della sonda.

⚠ ATTENZIONE

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

Programmazione automatica

COTTURA A TEMPO

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

Impostazione dei comandi:

1. Toccare Quick Start (Avvio rapido), quindi selezionare la modalità di cottura e la temperatura desiderate.
2. Toccare Timed Cook (Cottura a tempo), quindi selezionare la durata di cottura desiderata.
3. Toccare Set (Imposta) per iniziare.
4. Per annullare, toccare il tempo di durata/arresto lampeggiante sul display.
5. Il forno si spegne automaticamente al termine della cottura.
6. Toccare Off (Spento) per spegnere.

AVVIO RITARDATO

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

Impostazione dei comandi:

1. Toccare Quick Start (Avvio rapido), quindi selezionare la modalità di cottura e la temperatura desiderate.
2. Toccare Timed Cook (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.
5. Il forno si spegne automaticamente al termine della cottura.
6. Toccare Off (Spento) per spegnere.

⚠ 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.

Impostazione dei comandi:

1. Accendere la ventilazione. Una piccola quantità di fumo e odore è normale.
2. Toccare Quick Start (Avvio rapido), quindi selezionare Clean (Pulitura).
3. Toccare Start (Avvio).
4. Rimuovere le griglie da 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. Toccare Off (Spento) per spegnere.

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 in forni con interno colorato.

PULIZIA RITARDATA

Impostazione dei comandi:

1. Accendere la ventilazione. Una piccola quantità di fumo e odore è normale.
2. Toccare Quick Start (Avvio rapido), quindi selezionare Clean (Pulitura).
3. Utilizzare la funzione di pulizia ritardata per selezionare l'ora di avvio desiderata, quindi toccare Set (Imposta).
4. Rimuovere le griglie da 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. Toccare Off (Spento) per spegnere.

⚠ ATTENZIONE

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

Giorno sabbatico (solo forno)

Questo elettrodomestico è certificato da Star-K per soddisfare rigorosi regolamenti religiosi 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 Settings (Impostazioni), quindi selezionare Sabbath (Giorno sabbatico).
3. Toccare On (Attivo), quindi Set (Imposta).
4. Toccare Quick Start (Avvio rapido), quindi selezionare la modalità di cottura e la temperatura desiderate.
5. Per modificare la temperatura del forno durante la modalità Sabbath (Giorno sabbatico), toccare + o –. Ciascun tocco aumenta o diminuisce la temperatura di 5 °C. La temperatura cambia in modo casuale dopo aver selezionato la nuova temperatura.
6. Toccare Off (Spento) per spegnere.

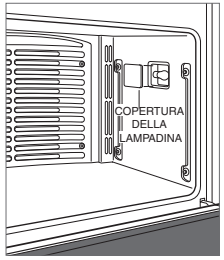
Luce del forno

⚠ 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 Servizio certificato di fabbrica Wolf.



Sostituzione della lampadina

Funzionamento del piano cottura

PANNELLO DI CONTROLLO

Il pannello di controllo è dotato di comandi tattili illuminati, invisibili quando il piano cottura è spento. Un indicatore del livello di potenza per ogni comando visualizza il calore impostato da a . Ogni comando è posizionato in corrispondenza dell'elemento di induzione correlato. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.

NOTA IMPORTANTE: Se un versamento di liquido entra in contatto con il pannello di controllo, l'unità si spegne automaticamente e viene emesso un segnale acustico.

Gli indicatori sul pannello di controllo si accendono indicando la specifica operazione del piano cottura. Consultare la tabella riportata di seguito.

INDICATORI

	Potenza
	Blocco del pannello di controllo
	Superficie calda
	Elemento singolo attivo
	Zona superiore attiva
	Zona inferiore attiva
	Ponte attivo
	Sobbollire
	Alta
	Boost

Pannello di controllo

IMPOSTAZIONI	LIVELLO POTENZA	FUNZIONE
Fusione	Indicatore 1 (fiamma piccola)	Preparazione di salse, fusione di burro e tavolette di cioccolato.
Sobbollire	Indicatori 2-6	Sobbollire salse e cuocere il riso al vapore.
Media	Indicatori 6-7	Preparazione di French toast e pancake, riscaldamento del latte, salse cremose, zuppe e sughi.
Medio alta	Indicatori 7-8	Saltare, rosolare e friggere.
Alta	Indicatori 8-10 (fiamma grande)	Ebollizione dell'acqua, scottatura della carne e inscatolamento.

BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

La funzione di blocco del pannello di controllo impedisce l'azionamento indesiderato del piano cottura. Per bloccare e sbloccare il pannello di controllo, premere e mantenere premuto per tre secondi. si accende quando il pannello di controllo è bloccato.

Per impostazione predefinita, la funzione di blocco automatico è disattiva. La funzione di blocco automatica può essere abilitata sul menu delle opzioni estese. Vedere pagina 13. La funzione di blocco automatico blocca automaticamente il pannello di controllo dopo 10 minuti di inattività. In seguito a un'interruzione dell'alimentazione, la funzione di blocco automatico deve essere riattivata.

⚠ ATTENZIONE

Non posizionare pentole calde direttamente sul pannello di controllo.

Funzionamento del piano cottura

ELEMENTO SINGOLO

Impostazione dei comandi:

1. Toccare .
2. Per attivare un elemento, toccare l'indicatore di zona per l'elemento desiderato sul pannello di controllo. Gli indicatori del livello di potenza per quella zona scorrono.
3. Toccare per attivare il massimo calore, per il minimo, per attivare la modalità Boost oppure toccare l'indicatore di livello di potenza desiderato.
4. Per cambiare l'impostazione del calore quando l'elemento è acceso, toccare o scorrere fino al livello di potenza desiderato.
5. Toccare l'indicatore di zona per spegnere un elemento singolo oppure toccare per spegnere tutti gli elementi.

NOTA IMPORTANTE: Se su un elemento non viene posizionato un recipiente di cottura oppure viene posizionato un recipiente di cottura incompatibile, il comando lampeggia per 30 secondi e spegne l'elemento automaticamente.

MODALITÀ BOOST

La modalità Boost aumenta l'alimentazione su una zona di cottura, deviandola da una zona adiacente. Se l'elemento adiacente è su potenza alta, tale potenza viene ridotta. La riduzione della potenza viene visualizzata sull'indicatore del livello di potenza dell'elemento adiacente. si accende quando un elemento è in modalità Boost.

La modalità boost si disattiva automaticamente dopo 15 minuti di funzionamento continuo e può essere riattivata, se necessario.

Funzionamento del piano cottura

ELEMENTO PONTE

L'elemento ponte offre un'area di riscaldamento oblunga utilizzabile con griglie, tegami per l'arrosto aperti o tegami per il pesce.

Per preriscaldare una griglia, impostare il livello di potenza dell'elemento ponte ad alto per cinque minuti, quindi ridurre la potenza durante la cottura.

⚠ ATTENZIONE

Griglie, tegami per l'arrosto aperti o tegami per il pesce non devono essere utilizzati quando l'elemento ponte è spento o con qualsiasi altra combinazione di elementi riscaldanti.

Impostazione dei comandi:

1. Toccare ⏻.
2. Per attivare il ponte, selezionare il livello di potenza desiderato su un elemento.
3. Toccare ⊟ tra i comandi dell'elemento corrispondente per collegare gli elementi dalla parte ant eriore a quella posteriore. ⊟ si illumina.
4. Per cambiare il livello di potenza, regolarlo su uno degli elementi con ponte attivo.
5. Toccare l'indicatore di zona su un elemento con ponte attivo per spegnerlo oppure toccare ⏻ per spegnere tutti gli elementi.

INDICATORE SUPERFICIE CALDA

⚠ si illumina sul pannello di controllo del piano cottura e rimane illuminato anche quando la superficie di induzione è spenta.

OPZIONI ESTESE

Le opzioni estese consentono all'utente di selezionare le sue preferenze per le opzioni di volume, suoneria e blocco del pannello di controllo.

Impostazione della regolazione:

1. Per accedere alle opzioni estese, il piano cottura deve essere bloccato. Per bloccare, toccare e tenere premuto 🔒 per 3 secondi.
2. Toccare e tenere premuto ⏻ per cinque secondi. Verrà visualizzato il livello di potenza 1 sul comando dell'elemento posteriore e comparirà il messaggio "Vo" sul display.
3. Toccare 🔥 o 🔥 sul comando dell'elemento anteriore per regolare il volume.
4. Toccare 🔥 sulla zona posteriore per regolare il suono. Verrà visualizzato il livello di potenza 2 sul comando dell'elemento posteriore e comparirà il messaggio "Fr" sul display.
5. Toccare 🔥 o 🔥 sul comando dell'elemento anteriore per regolare il suono.
6. Toccare 🔥 sula zona posteriore per regolare il blocco automatico del pannello di controllo. Verrà visualizzato il livello di potenza 3 sul comando dell'elemento posteriore e comparirà il messaggio "Lo" sul display.
7. Toccare 🔥 o 🔥 sul comando dell'elemento anteriore per disattivare o attivare la funzione di blocco automatico.
8. Toccare 🔥 sulla zona posteriore per regolare la luminosità. Verrà visualizzato il livello di potenza 4 sul comando dell'elemento posteriore e comparirà il messaggio "Br" sul display.
9. Toccare 🔥 o 🔥 sul comando dell'elemento anteriore per regolare la luminosità.
10. Toccare ⏻ per confermare le impostazioni.
11. Toccare e tenere premuto 🔒 per 3 secondi per ritornare dalla modalità pausa.

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.
Superficie in vetroceramica	Lasciar raffreddare la superficie. Usare uno sgrassatore spray per rimuovere eventuali impronte digitali e un detergente per piano cottura non abrasivo Ceran® per le macchie di alimenti. Evitare il contatto di qualsiasi materiale che potrebbe fondere sulla superficie in vetroceramica calda. Se si verifica tale inconveniente, utilizzare il raschietto in dotazione con il piano cottura per la rimozione.
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.
Guide delle griglie da forno	Rimuovere e poggiare su una superficie piatta vicino al lavandino. Pulire con acqua calda e detergente neutro o con una pasta di soda e acqua. Non immergere in acqua. Asciugare con un panno.
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 autopulitura, 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 l'autopulitura. Se tali residui non vengono rimossi dal forno, possono verificarsi corrosioni della porcellana. Una volta completata l'autopulitura, lasciare raffreddare completamente il forno e rimuovere la cenere con un panno umido.
Teglia multifunzione	Per pulire la griglia, utilizzare detergente neutro e lana d'acciaio. Sciacquare e asciugare. Per pulire la leccarda, svuotare il grasso e lavare con acqua calda e detergente neutro. Sciacquare e asciugare. La griglia può essere lavata in lavastoviglie, mentre la leccarda non può essere inserita in lavastoviglie.

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 di spegne.

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

FORNO

Problemi di temperatura del forno.

- Contattare un Centro di assistenza certificato Wolf.

Nessuna risposta dal touchscreen o dal pannello.

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

Errore visualizzato sul touchscreen o 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 COTTURA A INDUZIONE

Gli elementi di cottura a induzione non funzionano.

- Verificare che l'alimentazione sia attiva.
- Verificare che l'unità sia alimentata e che l'interruttore elettrico dell'abitazione sia acceso.
- Il piano cottura a induzione è in modalità di blocco. Per sbloccare il pannello di controllo, toccare e tenere premuto per tre secondi.
- Il piano cottura si spegne automaticamente dopo 2 ore di utilizzo costante (alta potenza), 6 ore (media potenza) e 8 ore (fuoco lento).

Problemi di temperatura del piano cottura.

- Contattare un Centro di assistenza certificato Wolf.

I comandi sono lenti nella risposta.

- Verificare che i comandi siano puliti e privi di umidità.
- Contattare un Centro di assistenza certificato Wolf.

ASSISTENZA

- Preservare la qualità del prodotto contattando il Centro di assistenza certificato Wolf.
- Prima di contattare il centro di assistenza, accertarsi di avere a portata di mano il numero di modello e di serie dell'unità. Entrambi i numeri sono indicati sulla targhetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 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.

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 ricevere ricambi e/o assistenza, contattare il proprio rivenditore autorizzato Wolf, visitare subzero-wolf.com/international oppure inviarci un'e-mail all'indirizzo customerservice@subzero.com.

*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

3 Sicherheitshinweise

6 Leistungsmerkmale des Induktionsherdes

6 Bedienung des Ofens

12 Bedienung des Kochfeldes

13 Pflegeempfehlungen

14 Fehlersuche

15 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.

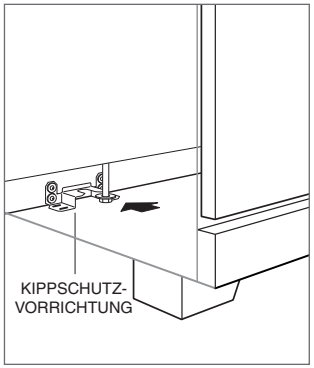
Stellen Sie sicher, dass die Kippschutzvorrichtung richtig installiert wurde und eingerastet ist. Vergewissern Sie sich, dass die Kippschutzvorrichtung wieder eingerastet ist, nachdem dieses Gerät umgesetzt wurde. Beziehen Sie sich auf die nachstehenden Abbildungen, um die korrekte Installation zu überprüfen.

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.

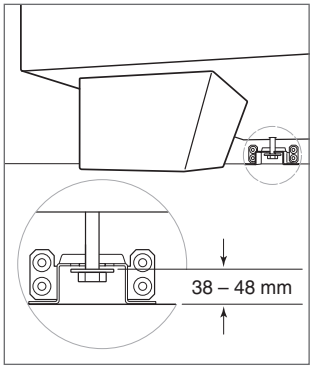
Um das Risiko von Verbrennungen zu reduzieren, darf dieses Gerät nicht umgesetzt werden, wenn es heiß ist.

⚠ 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.



Position der Kippschutzvorrichtung



Kippschutzvorrichtung eingerastet

WICHTIGE ANWEISUNGEN

- 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.
- Grillpfanne, Roste, Rostschienen und andere Utensilien herausnehmen, bevor der Selbstreinigungsmodus verwendet wird.
- Die Roste nur bei kaltem Backofen in der gewünschten Einschubhöhe einschieben. Wenn die Einschubhöhe eines Rostes bei heißem Backofen verändert werden muss, keine heißen Heizelemente im Backofen mit dem Ofenhandschuh berühren.
- Weder Heizelemente noch die Innenseiten des Backofens berühren. Heizelemente können heiß sein, selbst wenn sie dunkel erscheinen. Die Innenflächen können so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen. Während des Gebrauchs und danach keine Körperteile, losen Kleidungsstücke oder sonstigen brennbaren Materialien mit Heizelementen oder Innenflächen des Backofens in Berührung kommen lassen, bis sie ausreichend abgekühlt sind.

⚠ 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.

⚠WARNUNG

Wenn die Kochfeldoberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.

⚠ VORSICHT

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

- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel nicht auf das Kochfeld legen, da diese heiß werden können.
- Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.

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

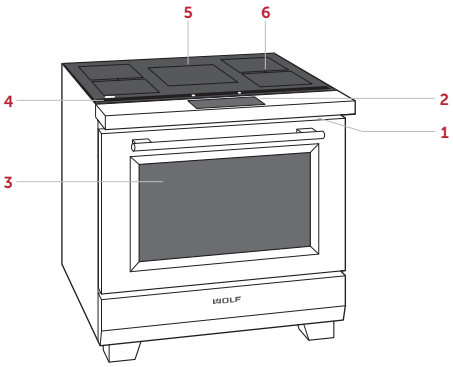
Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen/ Kenntnissen benutzt werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen für die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit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

⚠ WARNUNG

Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen aufbewahren.

Leistungsmerkmale des Induktionsherdes

LEISTUNGSMERKMALE	
1	Produkttypenschild
2	Touchscreen-Display
3	Umluftbackofen
4	Kochfeld-Bedienfeld
5	Induktionselement
6	Brückenelement



914-mm-Induktionsherd abgebildet

Erste Schritte

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

Beim Induktionskochen fließt der elektrische Strom durch eine Spule und erzeugt ein magnetisches Feld unter der Glaskeramikfläche. Wenn ein mit dem Induktionskochfeld kompatibler Topf auf die Kochfläche gestellt wird, werden Ströme im Topf induziert und eine sofortige Wärme erzeugt. Für das Induktionskochen ist Kochgeschirr aus magnetischen Materialien erforderlich, z. B. Gusseisen oder magnetischer Edelstahl.

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.

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.

INDUKTIONSELEMENT-LEISTUNGSDATEN	
762-mm-HERD	**kW**
279 mm	2,6/3,7 Verstärkung
(2) 203 mm mit Brücke	2,1/3,7 Verstärkung
152 mm	1,4/3,7 Verstärkung
914-mm-HERD	**kW**
279 mm	2,6/3,7 Verstärkung
(2) 203 mm mit Brücke	2,1/3,7 Verstärkung
(2) 203 mm mit Brücke	2,1/3,7 Verstärkung

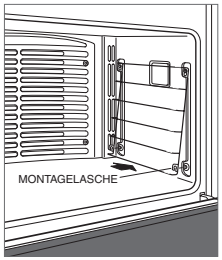
Backofenroste

ROSTSCHIENEN

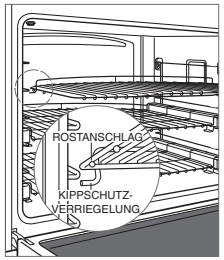
Zum Installieren der Rostschienen im Backofen die Befestigungsschrauben an den Seitenwänden des Ofens lokalisieren. Die Montagelaschen der Rostschienen über den oberen Schrauben positionieren, nach innen drehen und nach unten schieben, bis sie vollständig sitzen. Siehe Abbildung unten.

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.

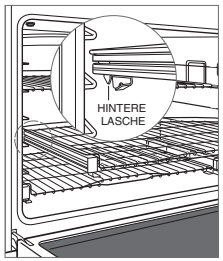


Rostschienen im Backofen



Kippschutzverriegelung des Backofenrostes

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.



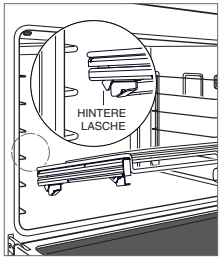
Vollständig herausziehbarer Rost

Backofenroste

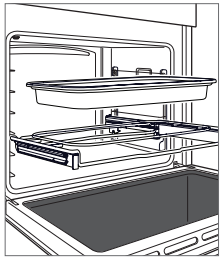
MULTIFUNKTIONSROST

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

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



Multifunktionsrost einschieben



Multifunktionspfanne darauf stellen

Bedienung des Ofens

Kochmodi und andere Funktionen werden über das Touchscreen-Display ausgewählt. Siehe die Abbildungen unten.

Der Backofen verfügt über zehn Kochmodi – Backen, Braten, Grillen, Umluft-Braten, Umluft, Gourmet, Gären, Backstein, Dörren und Warmhalten. Für Backstein und Dörren wird Zubehör benötigt.

Home-Bildschirm

Schnellstart-Bildschirm

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. „Schnellstart" berühren.
4. (Umluft-Braten) berühren und die Temperatur für eine Stunde auf 260 °C einstellen.
5. Off (Aus) berühren und den Ofen bei geschlossener Ofentür abkühlen lassen.

Bedienung des Ofens

SPERREN DER BEDIENELEMENTE

Mit der Sperrfunktion kann eine unerwünschte Bedienung des Induktionsherdes verhindert werden. Die Sperrfunktion muss nach einem Stromausfall zurückgesetzt werden.

Zum Sperren und Freigeben der Bedienelemente:

1 Die Taste (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, die Taste (Lampe) auf dem Touchscreen-Display 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 Touchscreen-Display 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 Uhr kann auch durch Berühren der Uhrzeit auf dem Touchscreen-Display eingestellt werden.

TIMER

Jeder Timer kann maximal auf 11 Stunden 59 Minuten eingestellt werden. Nach dem Einstellen der Zeit wird der Countdown auf dem Touchscreen-Display beleuchtet. 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 Zum Abbrechen oder Bearbeiten die Countdown-Zeit auf dem Touchscreen-Display berühren.

4 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.

5 Die blinkende Uhrzeit berühren, um den Timer auszuschalten.

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. „Gourmet" berühren.
2. Die gewünschten Einstellungen auf dem Touchscreen-Display 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.*

Kochmodi

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	BR3 (Hoch) BR2 (Mittel) BR1 (Niedrig)		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	GOURMET	–	–	•	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	190 °C	95–285 °C	•	Energiesparmodus zum Braten von dünn geschnittenem Fleisch oder Fisch. Kein Vorheizen erforderlich.

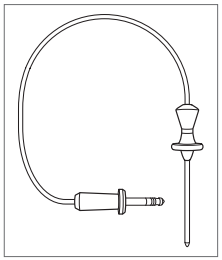
HINWEIS: Die Temperatursonde kann in allen Kochmodi mit Ausnahme von Grillen, Gären und Dörren verwendet werden.

Temperatursonde

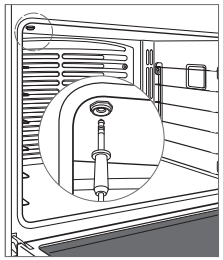
Verwenden Sie nur die mit diesem Gerät mitgelieferte Temperatursonde. Siehe Abbildung unten. Die Temperatursonde misst die interne Temperatur der Speisen während des Kochvorgangs. Die Sonde ermöglicht die Überwachung der Temperatur ohne Einstellung einer gewünschten Temperatur und kann in allen Kochmodi 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 den Ofen auszuschalten.



Temperatursonde



Sondenaufnahme

⚠ VORSICHT

Ziehen Sie gerade nach unten, wenn Sie die Sonde aus der Steckdose nehmen. Das Biegen oder Ziehen der Sonde in einem Winkel während des Entfernens kann die Sonde und den Ofen beschädigen. Stellen Sie ein Rack oder Zubehör nicht in die Rack-Position sechs, wenn Sie die Sonde verwenden, da dies die Entfernung der Sonde beeinträchtigt.

⚠ VORSICHT

Sonde und Sondenaufnahme werden sehr heiß. Vorsichtig behandeln.

Automatisches Programm

KOCHEN MIT TIMER

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

Bedienelemente einstellen:

1. „Schnellstart" berühren, dann den gewünschten Kochmodus und die Temperatur wählen.
2. (Kochen mit Timer) berühren, dann die gewünschte Kochdauer wählen.
3. OK berühren, um den Kochvorgang zu starten.
4. Zum Abbrechen die blinkende Dauer/Stoppzeit auf dem Display berühren.
5. Der Ofen wird nach Ablauf der Kochzeit automatisch ausgeschaltet.
6. Off (Aus) berühren, um den Ofen auszuschalten.

EINSCHALTVERZÖGERUNG

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

Bedienelemente einstellen:

1. „Schnellstart" berühren, dann den gewünschten Kochmodus und die Temperatur wählen.
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.
5. Der Ofen wird nach Ablauf der Kochzeit automatisch ausgeschaltet.
6. Off (Aus) berühren, um den Ofen auszuschalten.

⚠ 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.

Bedienelemente einstellen:

1 Den Abzug einschalten. Etwas Rauch und Geruchsbildung ist normal.

2 „Schnellstart" berühren und dann (Reinigen) wählen.

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 Off (Aus) berühren, um den Ofen auszuschalten.

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 „Schnellstart" berühren und dann (Reinigen) wählen.

3 „Verzögertes Reinigen" berühren, die gewünschte Startzeit mit dem Schieberegler einstellen und dann OK 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 Off (Aus) berühren, um den Ofen auszuschalten.

⚠ VORSICHT

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

Sabbat (nur Ofen)

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 „Schnellstart" berühren, dann den gewünschten Kochmodus und die Temperatur wählen.

5 Zum Ändern der Temperatur im Sabbat-Modus + oder – berühren. Mit jeder Berührung wird die Temperatur um 5 °C erhöht oder verringert. Nach Auswahl der neuen Temperatur ändert sich die Temperatur willkürlich.

6 Off (Aus) berühren, um den Ofen auszuschalten.

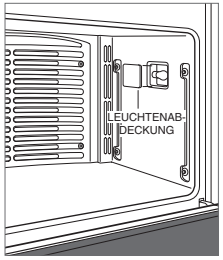
Ofenbeleuchtung

⚠ 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

Bedienung des Kochfeldes

BEDIENFELD

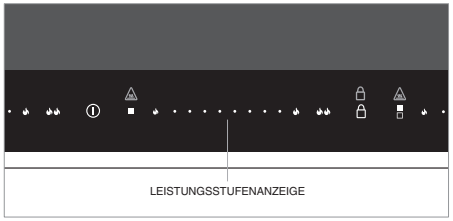
Das Bedienfeld ist mit beleuchteten Berührungsbedienelementen ausgestattet, die nicht sichtbar sind, wenn die Kochfläche ausgeschaltet ist. Eine Leistungsstufenanzeige für jedes Bedienelement gibt die Wärmeeinstellung von bis an. Jedes Bedienelement ist am entsprechenden Induktionselement positioniert. Siehe Abbildung unten.

WICHTIGER HINWEIS: Wenn übergelaufene Flüssigkeit auf das Bedienfeld gelangt, schaltet sich der Ofen automatisch aus und gibt einen Ton ab.

Die Anzeigen auf dem Bedienfeld leuchten und weisen auf den spezifischen Betrieb des Kochfeldes hin. Siehe Liste unten.

ANZEIGEN

	Stromversorgung
	Sperre des Bedienfeldes
	Heiße Oberfläche
	Einzelelement aktiv
	Obere Zone aktiv
	Untere Zone aktiv
	Brücke aktiv
	Köcheln
	Hoch
	Verstärkung



Bedienfeld

EINSTELLUNG	LEISTUNGSSTUFE	VERWENDUNG
Schmelzen	1 Anzeige (kleine Flamme)	Schmelzen von Butter, Warmhalten von Schokolade und Soßen
Köcheln	2–6 Anzeigen	Köcheln von Soßen und Dampfgaren von Reis
Mittel	6–7 Anzeigen	Herstellen von überbackenem Toast und Pfannkuchen, Aufwärmen von Milch, Cremesoßen, Suppen und braunen Soßen
Mittel–Hoch	7–8 Anzeigen	Sautieren, Bräunen und Frittieren
Hoch	8–10 Anzeigen (große Flamme)	Sieden von Wasser, Anbraten von Fleisch und Einkochen

SPERRE DES BEDIENFELDES

Mit der Sperrfunktion kann eine unerwünschte Bedienung des Kochfeldes verhindert werden. berühren und drei Sekunden lang gedrückt halten, um das Bedienfeld zu sperren bzw. freizugeben. leuchtet, wenn das Bedienfeld gesperrt ist.

Die automatische Sperre ist standardmäßig ausgeschaltet und kann im Menü der erweiterten Optionen aktiviert werden. Siehe Seite 13. Die automatische Sperre verriegelt das Bedienfeld automatisch nach 10 Minuten ohne Aktivität. Nach einem Stromausfall muss die automatische Sperrfunktion wieder eingeschaltet werden.

⚠ VORSICHT

Kein heißes Kochgeschirr direkt auf das Bedienfeld stellen.

Bedienung des Kochfeldes

EINZELELEMENT

Bedienelemente einstellen:

1. berühren.
2. Zum Aktivieren eines Elements die Zonenanzeige für das gewünschte Element auf dem Bedienfeld berühren. Ein Bildlauf der Leistungsstufenanzeigen für diese Zone erscheint.
3. für die höchste Wärme, für die niedrigste Wärme, zum Aktivieren des Verstärkungsmodus oder die gewünschte Leistungsstufenanzeige berühren.
4. Zum Ändern der Wärmeeinstellung, während das Element eingeschaltet ist, die gewünschte Leistungsstufe berühren oder über diese fahren.
5. Die Zonenanzeige berühren, um ein Einzelelement auszuschalten, oder berühren, um alle Elemente auszuschalten.

WICHTIGER HINWEIS: Wenn kein oder inkompatibles Kochgeschirr auf ein Element gestellt wird, blinkt das Bedienfeld 30 Sekunden lang und schaltet das Element dann automatisch aus.

VERSTÄRKUNGSMODUS

Der Verstärkungsmodus verstärkt die Leistung auf einem Element durch Umlenkung der Leistung von einem angrenzenden Element. Wenn das angrenzende Element auf „Hoch" steht, wird die Leistungsabgabe verringert. Die Leistungsreduzierung wird auf der Leistungsstufenanzeige des angrenzenden Elements angezeigt. leuchtet, wenn sich ein Element im Verstärkungsmodus befindet.

Der Verstärkungsmodus wird nach 15 Minuten kontinuierlichem Betrieb automatisch deaktiviert und kann auf Wunsch erneut aktiviert werden.

Bedienung des Kochfeldes

BRÜCKENELEMENT

Das Brückenelement schafft einen länglichen Heizbereich zur Verwendung mit Griddleflächen, offenen Brätern oder Pochierern für Fisch.

Zum Vorheizen der Griddlefläche die Leistungsstufe des Brückenelements fünf Minuten lang auf „Hoch" einstellen, dann zum Kochen reduzieren.

⚠ VORSICHT

Eine Griddlefläche, ein offener Bräter bzw. Pochierer für Fisch sollte nicht verwendet werden, wenn das Brückenelement ausgeschaltet ist oder andere Kombinationen von Heizelementen verwendet werden.

Bedienelemente einstellen:

1. ⏻ berühren.
2. Zum Aktivieren der Brücke die gewünschte Leistungsstufe auf einem Element wählen.
3. ⊟ zwischen den entsprechenden Elementbedientasten berühren, um die Elemente von vorne nach hinten zu überbrücken. ⊟ leuchtet.
4. Zum Ändern der Leistungsstufe diese auf einem aktiven, überbrückten Element anpassen.
5. Die Zonenanzeige an einem aktiven, überbrückten Element berühren, um dieses Element auszuschalten, oder ⏻ berühren, um alle Elemente auszuschalten.

ANZEIGE FÜR HEISSE FLÄCHE

⚠ leuchtet auf dem Kochfeld-Bedienfeld und bleibt beleuchtet, selbst wenn die Induktionsoberfläche ausgeschaltet ist.

ERWEITERTE OPTIONEN

Mit den erweiterten Optionen kann der Benutzer seine bevorzugten Einstellungen für Lautstärke, Ton und Sperrfunktion des Bedienfeldes festlegen.

Einstellungen anpassen:

1. Das Kochfeld muss gesperrt sein, um die erweiterten Optionen aufrufen zu können. Zum Sperren des Bedienfeldes die Taste 🔒 berühren und 3 Sekunden lang gedrückt halten.
2. Die Taste ⏻ berühren und 5 Sekunden lang gedrückt halten. Auf der Bedientaste des hinteren Elements wird Leistungsstufe 1 angezeigt, und auf dem Display erscheint „Vo".
3. ∧ oder ∨ auf der Bedientaste des vorderen Elements berühren, um die Lautstärke einzustellen.
4. ∧ auf der hinteren Zone berühren, um den Ton einzustellen. Auf der Bedientaste des hinteren Elements wird Leistungsstufe 2 angezeigt, und auf dem Display erscheint „Fr".
5. ∧ oder ∨ auf der Bedientaste des vorderen Elements berühren, um den Ton einzustellen.
6. ∧ auf der hinteren Zone berühren, um die automatische Sperre des Bedienfeldes anzupassen. Auf der Bedientaste des hinteren Elements wird Leistungsstufe 3 angezeigt, und auf dem Display erscheint „Lo".
7. ∧ oder ∨ auf der Bedientaste des vorderen Elements berühren, um die automatische Sperrfunktion aus- oder einzuschalten.
8. ∧ auf der hinteren Zone berühren, um die Helligkeit einzustellen. Auf der Bedientaste des hinteren Elements wird Leistungsstufe 4 angezeigt, und auf dem Display erscheint „Br".
9. ∧ oder ∨ auf der Bedientaste des vorderen Elements berühren, um die Helligkeit einzustellen.
10. ⏻ berühren, um die Einstellungen zu bestätigen.
11. 🔒 berühren und 3 Sekunden lang gedrückt halten, um zum Standby-Modus zurückzukehren.

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.
Glaskeramikfläche	Die Oberfläche abkühlen lassen. Fingerabdrücke mit einem Entfettungsspray und Verschmutzungen durch Essensreste mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel für Ceran®-Kochflächen entfernen. Materialien, die schmelzen könnten, nicht mit der heißen Glaskeramikfläche in Berührung kommen lassen. Wenn dies vorkommt, verwenden Sie die im Lieferumfang des Herdes enthaltene Rasierklinge, um angebrannte Reste zu entfernen.
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.
Rostschienen im Backofen	Entfernen und auf eine ebene Fläche in der Nähe des Spülbeckens legen. Mit heißem Wasser und mildem Reiniger oder Paste aus Natriumbikarbonat und Wasser reinigen. Nicht in Wasser tauchen. Mit einem Handtuch trocknen.
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 Selbstreinigungsfunktion 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 Selbstreinigungsmodus aufgerufen wird. Wenn die Speisereste nicht aus dem Innenraum entfernt werden, kann das Porzellan abgeätzt werden. Nach Beendigung des Selbstreinigungszyklus den Backofen vollständig auskühlen lassen und die Asche mit einem feuchten Tuch aufwischen.
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. Der Rost ist spülmaschinenfest, die Pfanne darf jedoch nicht in die Spülmaschine gegeben werden.

Fehlersuche

BEDIENUNG

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 Trocknungs- 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.

Touchscreen-Display oder Bedienfeld reagiert nicht.

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

Auf dem Touchscreen-Display oder Bedienfeld 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.
- Den Selbstreinigungszyklus 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.

INDUKTIONSKOCHFELD

Induktionselemente funktionieren nicht.

- Sicherstellen, dass der Strom eingeschaltet ist.
- Sicherstellen, dass die Stromzufuhr zum Herd und der Schutzschalter im Haus eingeschaltet sind.
- Das Induktionskochfeld ist gesperrt. berühren und drei Sekunden lang gedrückt halten, um das Bedienfeld freizugeben.
- Das Kochfeld schaltet sich nach 2 Stunden ununterbrochenem Betrieb (hoch), nach 6 Stunden (mittel) und nach 8 Stunden (Köcheln) automatisch aus.

Problem bei der Kochfeldtemperatur

- Wenden Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum.

Bedienelemente reagieren nur langsam.

- Sicherstellen, dass die Bedienelemente sauber und frei von Feuchtigkeit ist.
- Wenden Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum.

SERVICE

- Halten Sie die in Ihr Produkt integrierte Qualität aufrecht, indem Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum wenden.
- Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, benötigen Sie die Modell- und Seriennummern Ihres Produkts. Beide Nummern sind auf dem 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.

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.

Um Ersatzteile und/oder Kundendienst zu erhalten, wenden Sie sich an Ihren Wolf-Vertragshändler, gehen Sie auf die Website subzero-wolf.com/international oder kontaktieren Sie uns per E-Mail unter customerservice@subzero.com.

*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

3 Veiligheidsmaatregelen
6 Eigenschappen inductiefornuis
6 Ovenbediening
12 Bediening fornuis
13 Onderhoudstips
14 Probleemoplossing
15 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.

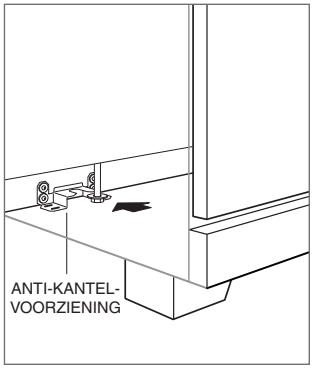
Controleer of de anti-kantelvoorziening correct is geplaatst en werkt. Controleer opnieuw of de anti-kantelvoorziening goed werkt als dit toestel is verplaatst. Zie de afbeeldingen hieronder om de plaatsing te controleren.

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.

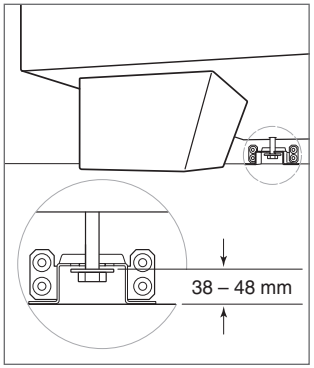
Verplaats dit apparaat niet als het heet is om brandwonden te voorkomen.

⚠ 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.



Locatie anti-kantelvoorziening



Anti-kantelvoorziening in werking

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

- Reinig alleen de in deze handleiding vermelde onderdelen. Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt.
- 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 grillpan, ovenrekken, ovenrekgeleiders en ander keukengerei.
- Plaats de ovenrekken op de gewenste plekken wanneer de oven is afgekoeld. Als een rek moet worden verplaatst terwijl de oven al heet is geworden, zorg dan dat de pannenlap geen contact maakt met een heet verwarmingselement in de oven.
- Raak geen verwarmingselementen en inwendige oppervlakken aan. Verwarmingselementen kunnen heet zijn, ook als de kleur donker is. Inwendige oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken. Tijdens en na gebruik niet aanraken en geen kleding of ander brandbaar materiaal in contact laten komen met verwarmingselementen of inwendige oppervlakken van de oven totdat deze voldoende zijn afgekoeld.

⚠ 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.

⚠WAARSCHUWING

Schakel het apparaat uit als het oppervlak van de kookplaat barst om de kans op een elektrische schok te voorkomen.

⚠ VOORZICHTIG

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

- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het kookoppervlak. Deze kunnen heet worden.
- Dit apparaat kan niet worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

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.

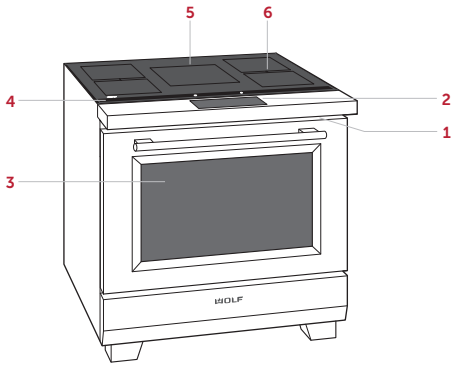
⚠ WAARSCHUWING

Brandgevaar: bewaar geen items op het kookoppervlak.

Eigenschappen inductiefornuis

EIGENSCHAPPEN

1	Typeplaat
2	Aanraakscherm
3	Heteluchtoven
4	Bedieningspaneel fornuis
5	Inductie-element
6	Brugelement



Inductiefornuis van 914 mm afgebeeld

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 inductiefornuis van Wolf.

Bij inductiekoken wordt de stroom door een spoel geleid waardoor onder het glas-keramische oppervlak een magnetisch veld ontstaat. Wanneer een voor inductie geschikte pan op het kookoppervlak wordt geplaatst, worden er stromen geïnduceerd in de pan en wordt instant warmte opgewekt. Voor inductie zijn pannen van magnetisch materiaal benodigd, zoals gietijzer, of van magnetisch roestvrij staal.

Reinig het fornuis 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.

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.

CLASSIFICATIE INDUCTIE-ELEMENT

FORNUIS VAN 762 mm	kW
279 mm	2.6/3.7 boost
(2) 203 mm met brug	2.1/3.7 boost
152 mm	1.4/3.7 boost
FORNUIS VAN 914 mm	**kW**
279 mm	2.6/3.7 boost
(2) 203 mm met brug	2.1/3.7 boost
(2) 203 mm met brug	2.1/3.7 boost

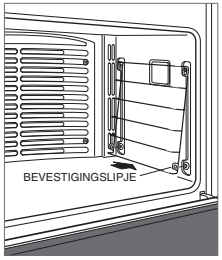
Ovenrekken

OVENREKGELEIDERS

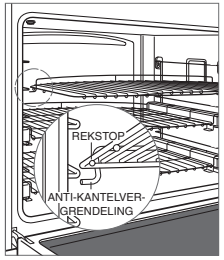
Gebruik de schroeven aan de zijwanden van de oven om de rekgeleiders in de oven te plaatsen. Plaats de bevestigingslipjes van de rekgeleiders op de bovenste schroeven, draai ze naar binnen en schuif ze naar beneden totdat ze volledig vastzitten. Zie de afbeelding hieronder.

OVENREKKEN

Om een standaardrek 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.

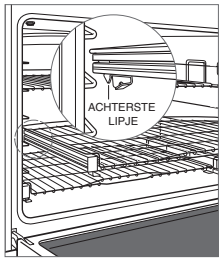


Ovenrekgeleider



Vergrendeling tegen kantelen van ovenrek

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.



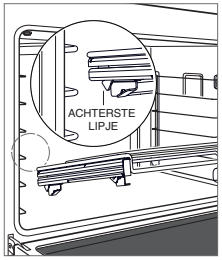
Volledig uitschuifbaar rek

Ovenrekken

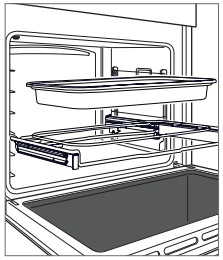
MULTIFUNCTIONEEL REK

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

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



Installeer multifunctioneel rek



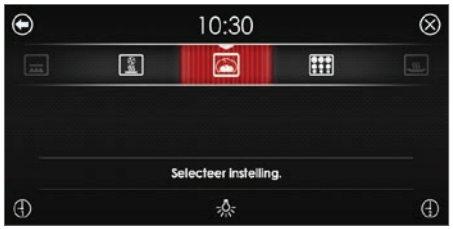
Plaats multifunctionele pan

Bediening van de oven

Het aanraakscherm maakt voor de selectie van kookstanden en andere functies gebruik van aanraaktechnologie. Zie de afbeeldingen hieronder.

De oven kent tien kookstanden: bakken, grillen, braden, convectiebakken, hetelucht, gourmet, rijzen, steen, dehydrateren en verwarmen. Voor steen en dehydrateren zijn accessoires nodig.

Beginscherm



Snelstartscherm

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. Tik op Snelstart.
4. Tik op (convectiebakken) en zet de temperatuur gedurende één uur op 260°C.
5. Tik op Off (Uit) laat de oven met gesloten deur afkoelen.

Bediening van de oven

VERGRENDELINGSFUNCTIE

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

Om te vergrendelen of te ontgrendelen:

1 Houd (Vergrendelen) 3 seconden ingedrukt.

OVENLICHT

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

VOORVERWARMEN

Tijdens het voorverwarmen wordt de oven zo snel en gelijkmatig mogelijk verwarmd en is dan 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 aanraakscherm. 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 door op het aanraakscherm op de tijd te tikken.

TIMER

Elke timer kan maximaal 11 uur en 59 minuten worden ingesteld. Zodra een tijd is ingesteld, wordt de aflopende tijd op het aanraakscherm 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 Tik op de aflopende tijd op het aanraakscherm om te annuleren of te bewerken.

4 De timer laat één minuut voor het einde een belgeluid horen. De timer belt en knippert wanneer de ingestelde tijd is verstreken.

5 Tik op de knipperende tijd om de timer uit te schakelen.

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. Tik op Gourmet.
2. Geef de gewenste instellingen aan op het aanraakscherm.

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*	
ÉÉNPANSMAALTIJ-DEN	Casserole*	
	Lasagne*	
	Quiche	

**Hoeft niet te worden voorverwarmd.*

Kookstanden

STAND	PICTOGRAM	VOORIN-STELLING	FORNUIS	THERMO-METER	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	BR3 (Hoog) BR2 (Med) BR1 (Laag)		Geschikt voor het braden van vlees, vis en gevogelte tot 25 mm dikte. Gebruik een tweedelige braadpan en sluit altijd de ovendeur.
CONVEC-TIEGRILLEN		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	GOURMET	–	–	•	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	190°C	95-285°C	•	Energiebesparende stand voor het grillen van dunne stukken vlees of kwetsbare vis. Voorverwarmen niet nodig.

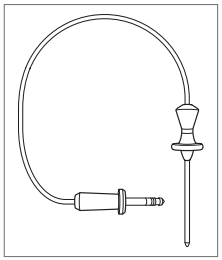
OPMERKING: De thermometer kan bij alle kookstanden worden gebruikt, behalve bij braden, rijzen en dehydrateren.

Thermometer

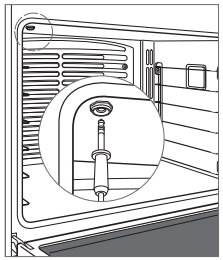
Gebruik alleen de thermometer die met dit apparaat wordt geleverd. Zie de afbeelding hieronder. Met de thermometer kan de interne temperatuur van het voedsel tijdens de bereiding worden gemeten. Met de thermometer kan de temperatuur worden gecontroleerd zonder een temperatuur in te stellen. De thermometer 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 uit te schakelen.



Thermometer



Ontvanger thermometer

⚠ VOORZICHTIG

Trek recht naar beneden wanneer u de sonde uit de houder haalt. Als u de sonde tijdens het verwijderen onder een hoek buigt of eraan trekt, kunnen de sonde en de oven beschadigd raken. Plaats geen rek of accessoire in rekstand zes wanneer u de sonde gebruikt, aangezien dit het verwijderen van de sonde belemmert.

⚠ VOORZICHTIG

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

Automatisch programma

GETIMED KOKEN

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

Instellen van bedieningselementen:

1. Tik op Snelstart en selecteer de gewenste kookstand en temperatuur.
2. Tik op (Getimed koken) en selecteer de gewenste de kooktijd.
3. Tik op Instellen om te beginnen.
4. Tik op de knipperende kook-/stoptijd op het display om te annuleren.
5. De oven wordt na afloop van de kooktijd automatisch uitgeschakeld.
6. Tik op Off (Uit) om uit te schakelen.

UITGESTELDE START

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

Instellen van bedieningselementen:

1. Tik op Snelstart en selecteer de gewenste kookstand en temperatuur.
2. Tik op (Getimed koken) en selecteer de gewenste de 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.
5. De oven wordt na afloop van de kooktijd automatisch uitgeschakeld.
6. Tik op Off (Uit) om uit te schakelen.

⚠ 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.

Instellen van bedieningselementen:

1. Zet de ventilatie aan. Enige vrijkomende rook en geur is normaal.
2. Tik op Snelstart, kies dan (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. Tik op Off (Uit) om uit te schakelen.

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. Tik op Snelstart, kies dan (Reinigen).
3. Tik op Uitgesteld reinigen, selecteer de gewenste starttijd met de schuifbalken 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. Tik op Off (Uit) om uit te schakelen.

⚠ VOORZICHTIG

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

Sabbat (alleen oven)

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. Tik op Snelstart en selecteer de gewenste kookstand en temperatuur.
5. Tik op + of - om de temperatuur in sabbat-stand te veranderen. Met elke tik wordt de temperatuur met 5°C verhoogd of verlaagd. De temperatuur verandert willekeurig nadat de nieuwe temperatuur is geselecteerd.
6. Tik op Off (Uit) om uit te schakelen.

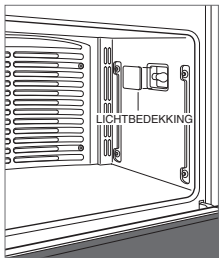
Ovenlicht

⚠ 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 halogeenlamp 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

Bediening fornuis

BEDIENINGSPANEEL

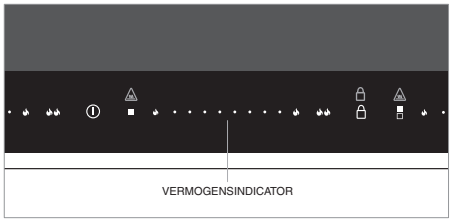
Het bedieningspaneel is voorzien van verlichte tiptoetsen die onzichtbaar zijn wanneer het kookoppervlak is uitgeschakeld. Een stroomvermogensindicator voor elke bedieningsknop geeft de warmte-instelling weer van tot . Elke bedieningsknop bevindt zich bij het bijbehorende inductie-element. Zie de afbeelding hieronder.

BELANGRIJK: Het apparaat schakelt automatisch uit; er klinkt een belsignaal als gemorst voedsel in contact komt met het bedieningspaneel.

Brandende indicatoren op het bedieningspaneel geven bepaalde functies van de kookplaat aan. Zie de tabel hieronder.

INDICATOREN

	Voeding
	Vergrendeling van bedieningspaneel
	Heet oppervlak
	Enkel element actief
	Bovenste zone actief
	Onderste zone actief
	Brug actief
	Sudderen
	Hoog
	Boost



Bedieningspaneel

INSTELLING	VERMOGEN	GEBRUIK
Smelten	1 (kleine vlam) indicator	Smelten van boter, chocolade vloeibaar houden en sauzen.
Sudderen	2–6 indicatoren	Sauzen laten sudderen en rijst stomen.
Medium	6-7 indicatoren	Voor geroosterd brood en pannenkoeken, verwarmen van melk, room, sauzen, soepen en jus.
Middelhoog	7-8 indicatoren	Fruiten, bruinen en frituren.
Hoog	8–10 (grote vlam) indicatoren	Water koken, vlees dichtschroeien, inblikken.

VERGRENDELING BEDIENINGSPANEEL

De vergrendelingsfunctie zorgt ervoor dat het fornuis niet ongewild in werking treedt. Houd drie seconden ingedrukt om het bedieningspaneel te vergrendelen en te ontgrendelen. brandt als het bedieningspaneel is vergrendeld.

Automatisch vergrendelen staat standaard uitgeschakeld. Het kan in het uitgebreide optiemenu worden ingeschakeld. Zie pagina 13. Door de functie Automatisch vergrendelen wordt het bedieningspaneel na 10 minuten inactiviteit automatisch vergrendeld. Na een stroomstoring moet Automatisch vergrendelen opnieuw worden ingeschakeld.

⚠ VOORZICHTIG

Plaats geen pannen direct op het bedieningspaneel.

Bediening fornuis

ENKELVOUDIG ELEMENT

Instellen van bedieningselementen:

1. Tik op .
2. Druk op het bedieningspaneel op de zone-indicator voor het gewenste element als u een element wilt activeren. Stroomindicatoren voor die zone schuiven.
3. Tik op voor de hoogste verwarming, op voor de laagste verwarming, op om boostmodus te activeren of tik op de gewenste stroomindicator.
4. Tik of schuif naar het gewenste vermogensniveau om de warmte-instelling te wijzigen als het element aan staat.
5. Tik op de zone-indicator om één element uit te schakelen of tik op om alle elementen uit te schakelen.

BELANGRIJK: Het besturingselement knippert gedurende 30 seconden en schakelt het element automatisch uit als er geen kookgerei of ongeschikt kookgerei op een element is geplaatst.

BOOSTMODUS

In boostmodus wordt de stroom naar het ene element verhoogd door de stroom naar een aangrenzend element om te leiden. Als het aangrenzende element hoog staat, wordt het uitgangsvermogen gereduceerd. De stroomreductie wordt weergegeven op de stroomindicator van het aangrenzende element. brandt als een element in boostmodus is.

Boostmodus wordt na ongeveer 15 minuten continue werking automatisch gedeactiveerd en kan eventueel opnieuw worden geactiveerd.

Bediening fornuis

BRUGELEMENT

Met het brugelement wordt een langwerpig gebied gecreëerd voor verwarming van een grillplaat, een open brander of pocheerpan voor vis.

Om een grillplaat voor te verwarmen, stelt u het stroomvermogen van het brugelement vijf minuten in op hoog, en daarna op matig om te koken.

⚠ VOORZICHTIG

Een grillplaat, open brander of pocheerpan mag niet worden gebruikt wanneer het brugelement is uitgeschakeld of in combinatie met andere verwarmingselementen.

Instellen van bedieningselementen:

1. Tik op ⏻.
2. Selecteer het gewenste stroomniveau op een element om Brug te activeren.
3. Tik op ⊟ tussen overeenkomstige besturingselementen om elementen van voor naar achteren te koppelen. ⊟ brandt.
4. Pas het stroomniveau op een actief gekoppeld element aan om het stroomniveau aan te passen.
5. Tik op de zone-indicator op een actief element om uit te schakelen of tik op ⏻ om alle elementen uit te schakelen.

INDICATOR VAN HEET OPPERVLAK

⚠ brandt op het bedieningspaneel en blijft branden, ook wanneer het inductieoppervlak is uitgeschakeld.

EXTRA OPTIES

Voorkeuren voor volume, toon, vergrendeling van het bedieningspaneel kunnen via extra opties worden ingesteld.

Instellingen aanpassen:

1. De kookplaat moet worden vergrendeld om extra opties in te voeren. Om te vergrendelen: houd 🔒 3 seconden ingedrukt.
2. Houd ⏻ vijf seconden ingedrukt. Vermogensniveau 1 wordt op het achterste besturingselement weergegeven en 'Vo' verschijnt op het display.
3. Tik op 🔥 of 🔥 op het voorste besturingselement om het volume te wijzigen.
4. Tik op 🔥 op de achterste zone om de toon te wijzigen. Vermogensniveau 2 wordt op het achterste besturingselement weergegeven en 'Fr' verschijnt op het display.
5. Tik op 🔥 of 🔥 op het voorste besturingselement om de toon te wijzigen.
6. Tik op 🔥 op de achterste zone om de automatische vergrendeling van het bedieningspaneel te wijzigen. Vermogensniveau 3 wordt op het achterste besturingselement weergegeven en 'Lo' verschijnt op het display.
7. Tik op 🔥 of 🔥 op het voorste besturingselement om de automatische vergrendelingsfunctie uit of in te schakelen.
8. Tik op 🔥 op de achterste zone om de helderheid te wijzigen. Vermogensniveau 4 wordt op het achterste besturingselement weergegeven en 'Br' verschijnt op het display.
9. Tik op 🔥 of 🔥 op het voorste besturingselement om de helderheid te wijzigen.
10. Tik op ⏻ om de instellingen te bevestigen.
11. Houd 🔒 3 seconden ingedrukt om uit te schakelen.

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.
Glaskeramieken oppervlak	Laat het oppervlak afkoelen. Gebruik een ontvettend sproeimiddel om vingerafdrukken te verwijderen en een niet-schurende kookplaatreiniger van Ceran® voor het verwijderen van voedselresten. Laat producten die kunnen smelten niet in contact komen met een heet glaskeramisch oppervlak. Als dit gebeurt, gebruik dan de bij het fornuis geleverde schraper om te verwijderen.
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.
Ovenrekgeleiders	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.
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 zelfreinigingsfunctie inschakelt, kunt u hardnekkige vlekken met een mild schuurmiddel of ontvetter besproeien en met een niet-schurend sponsje verwijderen. Maak voordat u de zelfreinigingscyclus 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 zelfreinigingscyclus 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. Het rek is vaatwasserbestendig, maar plaats de pan niet in de vaatwasser.

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 dehydratie- 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 reactie van het aanraakscherm of bedieningspaneel.

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

Fout wordt weergegeven op het aanraakscherm of bedieningspaneel.

- 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 de 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.

INDUCTIEFORNUIS

Inductie-elementen werken niet.

- Controleer of de stroom is ingeschakeld.
- Controleer of de elektrische stroom naar het fornuis en de stroomonderbreker is ingeschakeld.
- Het inductiefornuis is in vergrendelmodus. Houd drie seconden ingedrukt om het bedieningspaneel te ontgrendelen.
- Het fornuis wordt na 2 uur continu gebruik (hoog), 6 uren (gemiddeld), en 8 uren (sudderen) automatisch uitgeschakeld.

Probleem met de temperatuur van het fornuis.

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

Besturingselementen reageren traag.

- Controleer of de bedieningselementen schoon en droog zijn.
- Neem contact op met de erkende onderhoudsdienst van de Wolf-fabriek.

ONDERHOUD

- Handhaaf de kwaliteit die in uw product is ingebouwd door contact op te nemen met de erkende onderhoudsdienst van de Wolf-fabriek.
- Houd het model- en serienummer van uw product bij de hand bij het opnemen van contact. Beide nummers staan op het producttypeplaatje. Zie pagina 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.

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.

Neem voor onderdelen en/of service contact op met een erkende Wolf-dealer, ga naar subzero-wolf.com/international of stuur een e-mail naar customerservice@subzero.com.

*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

3 安全注意事项
6 电磁炉灶特点
6 烤箱操作
12 炉灶操作
13 保养建议
14 故障排除
15 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。

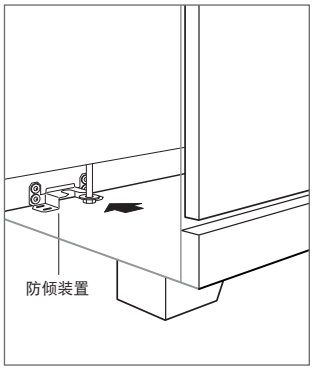
请检查防倾装置是否正确安装并接合。移动本产品时，请确保防倾装置重新接合。有关如何检查是否正确安装，请参见下图。

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。

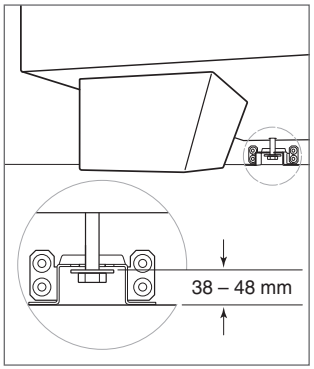
为了降低烧伤的危险，请勿在灼热时移动本产品。

⚠ 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。



防倾装置位置



防倾装置已接合

重要说明

- 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，请取下烤盘、烤箱架、烤箱架导轨及所有其他器具。
- 烤箱冷却后，将烤箱架放置在预定位置。如果在烤箱已经很热后必须重新放置烤架，请确保锅垫不会接触烤箱中发热的加热元件。
- 切勿触摸烤箱的加热元件或内表面。即使颜色较深，加热元件仍可能会很热。内表面变得很热，会导致烫伤。在设备使用期间和使用后，请勿触摸或使衣服或其他易燃材料接触加热元件或烤箱内表面，直至其完全冷却。

⚠ 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。

⚠ 警告

如果炉灶表面开裂，请关闭设备电源，以免发生触电。

⚠ 注意

必须监督烹饪过程。必须持续监督短期烹饪过程。

- 请勿将诸如刀、叉、勺子和盖子等金属物体放置在灶具表面。因为它们会变热。
- 不能通过外部计时器或单独的远程控制系统来操作本设备。

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

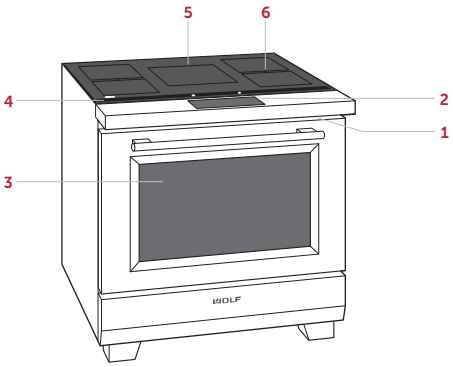
如果已获得有关安全地使用本电器的监督或指导并了解相关危险，则本设备可供8岁及以上的儿童以及身体、感觉或心理能力降低或缺乏经验和知识的人员使用。儿童不应玩耍本产品。儿童不应在没有监督的情况下进行清洁和用户维护。

⚠ 警告

火灾危险：切勿将物品放在煎盘上。

电磁炉灶特点

特点	
1	产品铭牌
2	触控屏
3	对流烤箱
4	灶台控制面板
5	电磁元件
6	桥接元件



914 mm电磁炉灶示意图

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电磁灶台的安全守则、功能、操作和保养建议都会令您受益匪浅。

在电磁烹饪中，电流通过线圈在玻璃陶瓷表面下产生磁场。当将电磁兼容平底锅放在烹饪表面上时，在平底锅中感应出电流并产生即时热量。电磁烹饪需要使用由铸铁或磁性不锈钢等磁性材料制成的炊具。

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"。

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。

电磁元件额定值

762 mm炉灶	kW
279 mm	2.6/3.7增强
(2) 203 mm带桥接	2.1/3.7增强
152 mm	1.4/3.7增强
914 mm炉灶	**kW**
279 mm	2.6/3.7增强
(2) 203 mm带桥接	2.1/3.7增强
(2) 203 mm带桥接	2.1/3.7增强

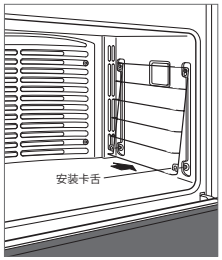
烤箱架

烤箱架导轨

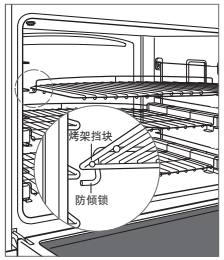
要将烤架导轨装入烤箱，请找到烤箱侧壁上的安装螺钉。将烤架导轨的安装卡舌放置在顶部螺钉上，向内转动并向下滑动，直至完全就位。请参见下图。

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。

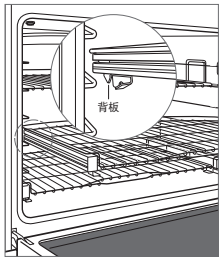


烤箱架导轨



烤箱架防倾锁定装置

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。



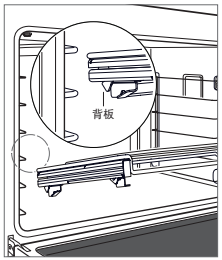
全伸缩式烤架

烤箱架

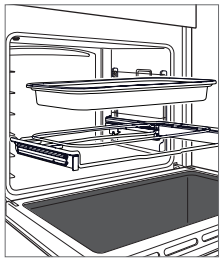
多功能烤架

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

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

触控屏使用触摸技术，可选择烹饪模式和其他功能。请参见下图。

烤箱设有十种烹饪模式—烘焙、烘烤、烧烤、对流烘烤、对流、美食家、发酵、石板、脱水和保温。石板和脱水需使用配件。

Home（主）屏幕

Quick Start（快速启动）屏幕

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. 触摸Quick Start（快速启动）。
4. 触摸（对流烘烤），将温度调节为260°C并持续一小时。
5. 触摸Off（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，请触摸触控屏上的（烤箱灯）。

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，触控屏上都将显示时钟。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。

也可以通过触摸触控屏上的时间来调整时间。

定时器

每个定时器最大可设置为11小时59分钟。设定时间后，触控屏上显示倒计时。定时器独立于烤箱。设置定时器不会影响烹饪时间或停止时间。

设置定时器：

1 触摸（定时器1）或（定时器2）。

2 使用滑动条设置持续时间，然后触摸Set（设置）。一声提示声指示已设定定时器。

3 要取消或编辑，请触摸触控屏上的倒计时时间。

4 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。

5 触摸闪烁的时间以关闭。

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 触摸Gourmet（美食家）。

2 使用触控屏选择所需的设置。

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。*

烹饪模式

MODE（模式）	图标	预设	炉灶	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	BR3（高） BR2（中） BR1（低）		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）	GOURMET（美食家）	—	—	•	借助于烹饪模式和烤架位置的建议，美食家可提供快捷方便的餐前准备。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	190°C	95-285°C	•	节能模式，设计用于烘烤薄肉片和易碎的鱼。无需预热。

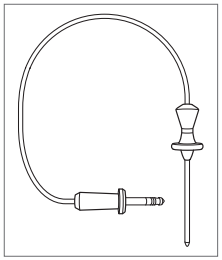
注：温度探头可用于除烧烤、发酵和脱水之外的所有烹饪模式。

温度探头

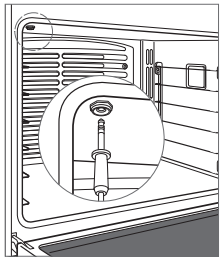
仅可使用本设备随附的温度探头。请参见下图。温度探头测量烹饪时食物的内部温度。探头可用于监控温度，无需设置所需温度，并可用于除烧烤、发酵和脱水之外的所有烹饪模式。

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 触摸闪烁的温度以关闭。



温度探头



探头插座

⚠注意

从插座中取出探针时，请笔直向下拉。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，请勿将机架或附件放置在六个机架位置，因为这会干扰探头的拆卸。

⚠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、美食家和石板之外的所有烹饪模式。不能在定时烹饪期间使用温度探头。

设置控制：

1 触摸Quick Start（快速启动），然后选择所需的烹饪模式和温度。
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）启动。
4 要取消操作，请触摸显示屏上的持续/停止时间。
5 烹饪到时后，烤箱自动关闭。
6 触摸Off（关闭）将其关闭。

延迟启动

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

设置控制：

1 触摸Quick Start（快速启动），然后选择所需的烹饪模式和温度。
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。
5 烹饪到时后，烤箱自动关闭。
6 触摸Off（关闭）将其关闭。

⚠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。

设置控制：

1 打开通风功能。有些烟雾和异味是正常的。

2 触摸Quick Start（快速启动），然后选择（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 触摸Off（关闭）将其关闭。

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 触摸Quick Start（快速启动），然后选择（清洁）。

3 触摸Delayed Clean（延迟清洁）并使用滑动条选择所需的启动时间，然后触摸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 触摸Off（关闭）将其关闭。

⚠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（仅用于烤箱）

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 触摸Quick Start（快速启动），然后选择所需的烹饪模式和温度。

5 要在安息日更改温度，请触摸+或–。触摸一次升温或降温5°C。选择新的温度后，温度会随机改变。

6 触摸Off（关闭）将其关闭。

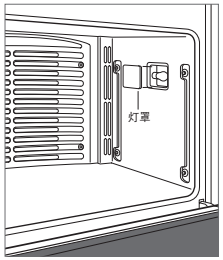
烤箱灯

⚠警告

在更换灯泡之前，请确认电源与电气箱已断开连接。

让烤箱完全冷却，然后取出烤箱架和烤架导轨。要卸下灯盖，请使用一字螺丝刀轻轻撬开底部边缘。取下现有灯泡，然后更换40瓦的卤素灯泡。请参见下图。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

灶台操作

控制面板

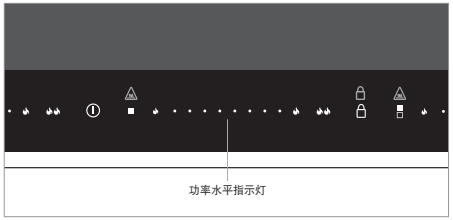
控制面板具有发光触摸控件，当煎盘关闭时不可见。每个控件的功率水平指示器显示从至的加热设置。每个控件都定位在相应的电磁元件上。请参见下图。

重要提示：如果溢出物接触控制面板，设备会自动关闭并发出提示声。

控制面板上的指示灯将亮起，以指示特定的灶台操作。请参见以下图表。

指示灯

	电源
	控制面板锁定
	热表面
	单个元件开启
	顶部区域开启
	底部区域开启
	桥接开启
	慢煮
	高
	增强



控制面板

设置	功率水平	用途
融化	1（小火焰）个指示灯	融化黄油，盛巧克力和酱汁。
慢煮	2-6个指示灯	慢煮酱汁和蒸米饭。
中	6-7个指示灯	制作法式吐司和煎饼，加热牛奶、奶油沙司、汤和肉汁。
中高	7-8个指示灯	嫩煎、烤制、煎炸。
高	8-10（大火焰）个指示灯	煮水、烤肉和罐装食物。

控制面板锁定

控制面板锁定功能可防止意外的灶台操作。触摸并按住三秒钟，可锁定和解锁控制面板。锁定控制面板时亮起。

自动锁定设置默认关闭。可在扩展选项菜单中禁用自动锁定。请参见第13页。无操作10分钟后，自动锁定将自动锁定控制面板。务必在断电后重新打开自动锁定。

⚠注意

切勿将热炊具直接放置在控制面板上。

灶台操作

单个元件

设置控制：

1 触摸。

2 要激活一个元件，请触摸区域指示灯选择控制面板上所需的元件。该区域的功率水平指示灯会滚动。

3 触摸获得最高热量，触摸获得最低热量，触摸激活Boost（增强）模式，或触摸所需的功率水平指示灯。

4 要在元件打开时更改加热设置，请触摸或滑动到所需的功率水平。

5 触摸区域指示灯关闭单个元件，或触摸关闭所有元件。

重要提示：如果没有炊具或在元件上放置了不相容的炊具，控制面板闪烁30秒并自动关闭该元件。

增强模式

增强模式通过转移相邻元件的功率来提高某个元件的功率。如果相邻元件处于高功率模式，功率输出会降低。功率降低显示在相邻元件的功率水平指示器上。在元件处于增强模式时亮起。

连续运行大约15分钟后，增强模式会自动停用，可根据需要重新激活。

灶台操作

桥接元件

桥接元件提供了一个椭圆形的加热区域，可结合烤盘、开放式烘烤器或炖鱼锅使用。

要预热烤盘，将桥接元件功率水平设定为高功率五分钟，然后降低功率进行烹饪。

⚠注意

当桥接元件关闭或与任何其他加热元件组合在一起时，不应使用烤盘、开放式烘烤器或炖鱼锅。

设置控制：

1 触摸⏻。

2 要激活桥接，请选择单个元件上的所需功率水平。

3 触摸相应元件控件之间的⊟，从前到后桥接元件。⊟亮起。

4 要更改功率水平，请在任何活动桥接元件上调整功率水平。

5 触摸任何启动桥接元件上的区域指示灯将其关闭，或触摸⏻关闭所有元件。

热表面指示灯

⚠在灶台控制面板点亮，即使在电磁表面关闭时也可保持点亮。

扩展选项

扩展选项功能允许用户设置偏好的音量、音调和控制面板锁定功能。

设置调节：

1 灶具必须锁定才能进入扩展选项。 要锁定，请触摸并按住🔒3秒钟。

2 触摸并按住⏻五秒钟。将显示后部元件控件上的功率水平1，并且显示屏上将显示“Vo”。

3 触摸前部元件控件上的🔥或🔥，调节音量。

4 触摸后部区域上的🔥，调节音调。将显示后部元件控件上的功率水平2，并且显示屏上将显示“Fr”。

5 触摸前部元件控件上的🔥或🔥，调节音调。

6 触摸后部区域上的🔥，调节自动控制面板锁定。将显示后部元件控件上的功率水平3，并且显示屏中将显示“Lo”。

7 触摸前部元件控件上的🔥或🔥，以关闭或打开自动锁定功能。

8 触摸后部区域上的🔥，调节亮度。将显示后部元件控件上的功率水平4，并且显示屏中将显示“Br”。

9 触摸前部元件控件上的🔥或🔥，调节亮度。

10 触摸⏻，确认设置。

11 再次触摸并按住🔒3秒钟恢复闲置状态。

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。
玻璃陶瓷表面	允许表面冷却。使用喷雾脱脂剂清除指纹，使用非研磨性 Ceran® 灶具清洁剂清除食物污垢。请勿让任何可能融化的物品在灼热时与玻璃陶瓷表面接触。如果发生这种情况，请使用炉灶附带的刮刀将其剔除。
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。
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。 使用自清洁功能前，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。在进入自清洁模式之前，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。一旦自清洁周期完成，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。烤架可放入洗碗机清洗，但切勿将烤盘放入洗碗机中。

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。

触控屏或控制面板上没有反应。

- 关闭断路器20秒钟，然后重新打开。

触控屏或控制面板上显示错误。

- 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。

电磁灶台

电磁元件不工作。

- 确认电源已打开。
- 核实炉灶和家中断路器的电源已打开。
- 电磁灶台处于锁定模式。触摸并按住三秒钟，解锁控制面板。
- 连续使用2小时（高）、6小时（中）和8小时（慢煮）之后，灶台将自动关闭。

灶台温度有问题。

- 请联系Wolf工厂认证的服务部门。

控件反应速度慢。

- 确认控件清洁且干燥。
- 请联系Wolf工厂认证的服务部门。

服务

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

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。

要获得零件和/或服务，请访问subzero-wolf.com/international联系授权Wolf经销商，或通过customerservice@subzero.com向我们发送电子邮件。

*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

9042706 REV-B 11/2020