

# M SERIES OVEN

# USE AND CARE GUIDE

---

GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

---

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

---

GUIDA ALL'USO E ALLA MANUTENZIONE

---

BEDIENUNGS-UND PFLEGEANLEITUNG

---

GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

---

使用和保養指南



## Contents

- 3 Safety Precautions
- 5 M Series Oven Features
- 5 Oven Operation
- 10 Care Recommendations
- 11 Troubleshooting
- 11 Wolf Warranty

## Customer Care

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

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

### SERVICE INFORMATION

Model Number \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

Date of Installation \_\_\_\_\_

Certified Service Name \_\_\_\_\_

Certified Service Number \_\_\_\_\_

Authorized Dealer \_\_\_\_\_

Dealer Number \_\_\_\_\_

## Important Note

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

**IMPORTANT NOTE** highlights information that is especially important.

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

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

## IMPORTANT INSTRUCTIONS

### GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

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

#### **⚠ CAUTION**

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

#### **⚠ WARNING**

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

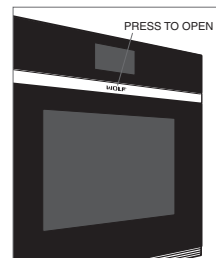
#### **⚠ WARNING**

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

## IMPORTANT INSTRUCTIONS

### GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

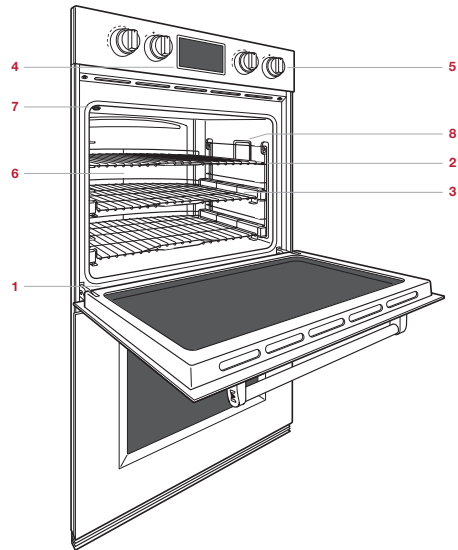
- Always use dry pot holders when removing pans from this appliance. Wet or damp pot holders can cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of pot holders.
- Exercise caution when opening the oven door. Let hot air or steam escape before looking or reaching into the oven.
- Be sure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



Contemporary model.

M Series Oven Features

| FEATURE |                                    |
|---------|------------------------------------|
| 1       | Product Rating Plate               |
| 2       | Adjustable Oven Rack               |
| 3       | Full-Extension Oven Racks          |
| 4       | Control Panel and Display          |
| 5       | Control Knobs (professional model) |
| 6       | Convection Fans                    |
| 7       | Temperature Probe Receptacle       |
| 8       | Halogen Lighting                   |



M series double oven—professional.

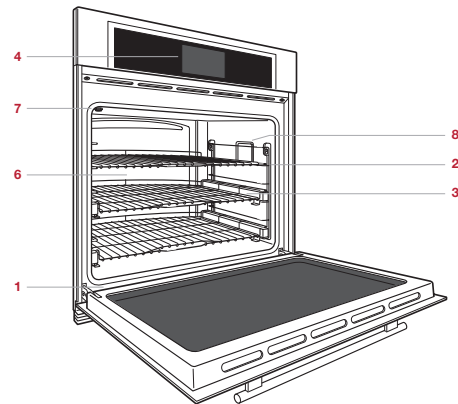
Getting Started

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 M series oven.

To ensure the best results, review cooking modes and special features on pages 7–8.

**CAUTION**

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



M series single oven—transitional.

Oven Racks

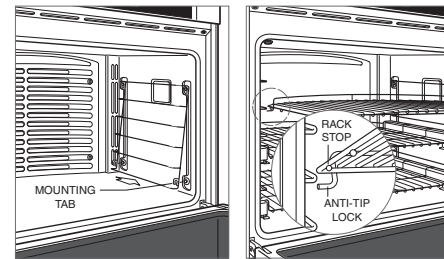
OVEN RACK GUIDES

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

OVEN RACKS

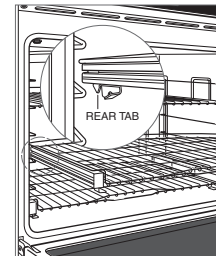
To insert a standard rack in the oven, place the rack anti-tip lock under the side rack guide rails. Slide the rack back and lift up to clear the rack stops. Continue to slide the rack back until completely inside the oven. Refer to the illustration below.

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



Oven rack guides.

Oven rack anti-tip lock.

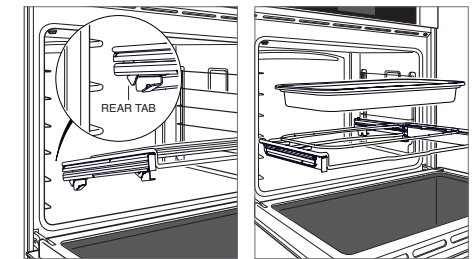


Full-extension rack.

MULTIFUNCTION RACK

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

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

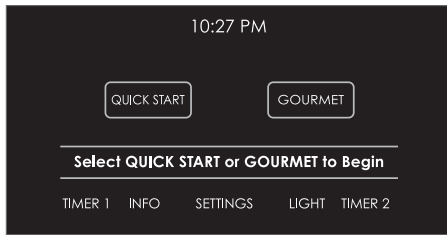


Install multifunction rack.

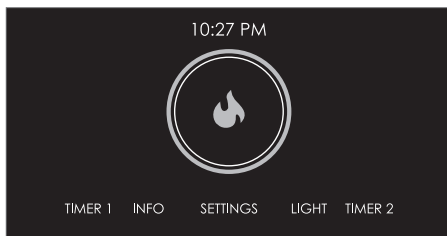
Place multifunction pan.

### Interactive Control Panel

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



























Home screen—single transitional and contemporary shown.



Home screen—single professional shown.

#### SELECTION REFERENCE

|   |  |   |                                   |
|---|--|---|-----------------------------------|
| <b>QUICK START</b>  | Touch to initiate cooking, then select from options on the control panel. For professional model, turn selector knob to desired mode.              |    | TIMED COOK / DELAYED START        |
| <b>GOURMET</b>  | Touch to initiate Gourmet meal preparations, then select from options on the control panel. For professional model, turn selector knob to GOURMET. |    | MORE                              |
|    | TIMER 1  |    | ROAST                             |
|    | INFORMATION  |    | BROIL                             |
|    | SETTINGS   |    | BAKE                              |
|    | LIGHT  |    | CONVECTION                        |
|    | TIMER 2  |    | CONVECTION ROAST                  |
|    | ENTER  |    | WARM                              |
|    | CLEAR  |    | GOURMET (professional model)      |
|    | CANCEL   |    | DEHYDRATE                         |
|  | BACK   |  | PROOF                             |
|  | OFF  |  | ECO (not available on all models) |
|  | PROBE  |  | STONE                             |
|   |  |  | CLEAN                             |

### Oven Operation

#### PRIOR TO USE

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

- 1 Clean 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 or turn knob to CONVECTION ROAST (ROAST for 686 mm lower oven) and adjust temperature to 260°C for one hour.
- 4 Touch OFF (turn knob for professional model) and allow oven to cool with the door closed.

#### PREHEAT

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

## Oven Operation

### CLOCK

The clock is visible on the control panel during all cooking modes, however, the oven 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 on page 7. It is very important the clock is set to the correct time if a timed cook feature is used. The clock must be reset after a power failure.

#### Setting clock:

- 1 Touch SETTINGS, then select TIME.
- 2 Touch 12 HOUR or 24 HOUR mode.
- 3 Use slide bars to set time of day, select AM or PM, then touch SET. An audible chime indicates the clock has been set.

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

### TIMER

Each timer can be set for a maximum of 11 hours and 59 minutes. Once a time is set, the countdown is illuminated on the control panel display. 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 slide bars to set duration, then touch SET. An audible chime indicates the timer has been set.
- 3 To cancel or edit, touch the countdown time on the display.
- 4 Oven will chime and time will flash when complete. Timer will continue to chime until canceled or reset.

### EXTENDED OPTIONS

Touch SETTINGS to access extended options. Touch or use the slide bar to select the desired option. If more information is needed, touch INFO.

- Temperature Offset (service only).
- Calibration—screen calibration.
- Sound—volume and tone.
- Brightness.
- Time—12 hour or 24 hour.
- Sabbath Mode.
- Clock—digital or analog.
- Standby Power.
- Language.
- Units—°F/Imperial or °C/Metric.
- Showroom Mode (for showroom use only).
- About (service only).

## Cooking Modes

The oven has 11 cooking modes—bake, roast, broil, convection roast, convection, Gourmet, proof, ECO, stone, dehydrate and warm. Stone and dehydrate require accessories. Refer to the chart on page 8. The 686 mm lower oven includes six cooking modes—bake, roast, broil, Gourmet, proof and warm.

### SETTING CONTROLS

- 1 Touch QUICK START. The oven will default to BAKE mode. Touch or use slide bar to select desired cooking mode. For professional model, turn selector knob to desired cooking mode.
- 2 Touch START to select preset temperature. To change temperature, touch or use slide bar to select desired temperature, then touch START. For professional model, turn selector knob to adjust temperature.
- 3 Touch OFF to end mode. For professional model, turn selector knob to OFF.

### GOURMET







Gourmet provides a variety of quick and convenient meal preparations. Gourmet also provides recommendations for ideal rack positions and tips to ensure cooking confidence.

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

| GOURMET GUIDE  |               |   |
|----------------|---------------|---|
| MEAT           | Beef*         | steak, tenderloin, roast, prime rib, meatloaf, slow roast |
|                | Poultry*      | whole bird, fresh pieces, whole breast                    |
|                | Pork*         | ribs, tenderloin, roast, steak, chop, whole ham           |
|                | Lamb*         | leg, roast, rib rack                                      |
| FISH           | Steak*        |   |
|                | Fillet*       |   |
| 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* |   |
| ONE DISH MEALS | Baked Potato* |   |
|                | Casserole*    |   |
|                | Lasagna*      |   |
|                | Quiche        |   |

\*Does not require preheat.

## Cooking Modes

| MODE   | PRESET             | RANGE                   | PROBE | USES   |
|--|--------------------|-------------------------|-------|--|
|  <b>BAKE</b>             | 175°C              | 95–290°C                | •     | Best for single-rack cooking, primarily baked foods. Use for standard recipes.   |
|  <b>ROAST</b>            | 175°C              | 95–290°C                | •     | Best for roasting less tender cuts of meat, that should be covered, such as chuck roasts, and stew meat.   |
|  <b>BROIL</b>            | High<br>Med<br>Low | 290°C<br>230°C<br>175°C |       | Best for broiling meats, fish and poultry pieces up to 25 mm thick. Utilize two-piece broiler pan and always broil with oven door closed.  |
|  <b>CONVECTION ROAST</b> | 165°C              | 95–290°C                | •     | Gently browns exterior and seals in juices. Perfect for roasting tender cuts of beef, lamb, pork and poultry.  |
|  <b>CONVECTION</b>       | 165°C              | 95–290°C                | •     | Uniform air movement makes it possible to multi-level rack cook with even browning.  |
| <b>GOURMET</b>   | —                  | —                       | •     | Gourmet provides quick and convenient meal preparations with recommendations for cooking mode and rack position. Refer to page 7. Preset temperature and range are dependent on food and desired doneness. |
|  <b>PROOF</b>            | 30°C               | 30–45°C                 |       | Ideal for proofing, or rising bread dough. Refer to page 8.  |
|  <b>STONE</b>            | 230°C              | 95–290°C                | •     | Baking on a ceramic stone. Great for pizza and bread. Stone accessory required. Refer to page 8.   |
|  <b>DEHYDRATE</b>       | 60°C               | 45–75°C                 |       | Dry a variety of fruits, vegetables, herbs and meat strips. Accessory racks required. Refer to page 8.   |
|  <b>WARM</b>           | 80°C               | 60–95°C                 | •     | Designed to keep foods at serving temperature.   |
| <b>ECO*</b>  | 190°C              | 95–285°C                | •     | Energy saving mode designed for roasting thin cuts of meat and delicate fish. No preheat required.   |

\*Not available on all models.

**PROOF****Setting controls:**

- 1 Touch QUICK START, then select PROOF. For professional model, turn selector knob to MORE, then select PROOF on the control panel.
- 2 Touch START to select preset temperature. To change temperature, touch or use slide bar to select desired temperature, then touch START. For professional model, turn selector knob to adjust temperature.
- 3 Touch OFF to end mode. For professional model, turn selector knob to OFF.

**STONE**

Accessory kit required. Accessories are available through an authorized Wolf dealer. Additional use and care information is included with the accessory kit.

**Setting controls:**

- 1 Touch QUICK START, then select STONE. For professional model, turn selector knob to MORE, then select STONE on the control panel.
- 2 Touch START to select preset temperature. To change temperature, touch or use slide bar to select desired temperature, then touch START. For professional model, turn selector knob to adjust temperature.
- 3 Touch OFF to end mode. For professional model, turn selector knob to OFF.

**DEHYDRATE**

Accessory kit required. Accessories are available through an authorized Wolf dealer. Additional use and care information is included with the accessory kit.

**Setting controls:**

- 1 Place door stop supplied with accessory kit.
- 2 Touch QUICK START, then select DEHYDRATE. For professional model, turn selector knob to MORE, then select DEHYDRATE on the control panel.
- 3 Touch START to select preset temperature. To change temperature, touch or use slide bar to select desired temperature, then touch START. For professional model, turn selector knob to adjust temperature.
- 4 Touch OFF to end mode. For professional model, turn selector knob to OFF.

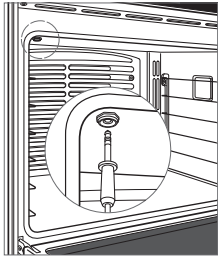


## Temperature Probe

The temperature probe measures the internal temperature of food while cooking. It can be used with all cooking modes except broil, proof and dehydrate. Only use the temperature probe recommended for this oven.

### Setting controls:

- 1 Preheat oven to desired oven temperature in desired mode (bake or stone mode for breads).
- 2 Insert probe into the thickest area of food. When making bread, cook for approximately 10 minutes before inserting probe.
- 3 When preheat is complete, insert probe into probe receptacle. Refer to the illustration below. Close oven door.
- 4 Touch PROBE.
- 5 Touch SET to select preset temperature. To change temperature, use slide bar to select desired temperature, then touch SET.
- 6 An audible chime indicates internal temperature has reached probe set point. Remove and reinsert probe to verify internal temperature, then select OK or OVEN OFF.



Probe receptacle.

### CAUTION

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

## Auto Program

### TIMED COOK / DELAYED START

Timed cook automatically turns the oven off at a specified time. The oven will begin to heat immediately and will turn off at the desired stop time. Delayed start automatically turns the oven on and off at specified times. The oven will remain idle until the desired start time and will turn off at the desired stop time. If preheat is required, preheat time must be accounted for when determining cooking duration. The clock must be set to the correct time to function properly. Use in any cooking mode except broil, Gourmet or stone.

### Setting controls:

- 1 Touch QUICK START, then select desired cooking mode and temperature. For professional model, turn selector knobs to desired mode and temperature.
- 2 Touch TIMED COOK, then select cooking duration.
- 3 Touch SET to confirm stop time or use the slide bars to select desired stop time, then touch SET. Cooking duration and stop time will appear on the display. Oven will chime with one minute remaining. Oven will chime when complete and will continue to chime until canceled or reset.
- 4 To cancel, reset or turn oven off, touch TIMED COOK.
- 5 Oven will automatically turn off when cooking is complete. Touch OK to clear display.

## Sabbath

This appliance is certified by Star-K to meet strict religious regulations in conjunction with specific instructions found on [www.star-k.org](http://www.star-k.org).

Roast, bake, proof and warm modes can be used in Sabbath.

### Setting controls:

- 1 Turn oven light on or off.
- 2 Touch SETTINGS, then select SABBATH MODE.
- 3 Touch ON, then touch SET.
- 4 Select cooking mode and temperature, then touch START.
- 5 Touch ☆ to initiate Sabbath mode.
- 6 Touch OFF to end mode. For professional model, turn selector knob to OFF.

Clean

During clean, the oven is heated to an extremely high temperature to burn off food soil. Oven lights are disabled.

Setting controls:

- 1 Touch QUICK START, then select CLEAN. For professional model, turn selector knob to MORE, then select CLEAN on the control panel.
- 2 Remove oven racks and rack guides, then touch OK.
- 3 Touch START.
- 4 Touch OFF to end mode. For professional model, turn selector knob to OFF.
- 5 Oven door will lock and remain locked until the clean cycle has ended and oven temperature has cooled below 290°C.

**CAUTION**

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

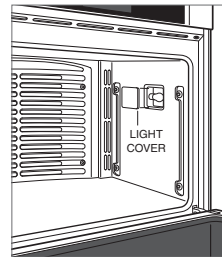
Oven Light

**WARNING**

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

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

To replace the light bulb located on the top of the oven cavity, contact Wolf factory certified service.



Light bulb replacement.

Care Recommendations

**CLEANING**

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Stainless steel       | Use a nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing chamois. Always follow the grain of stainless steel.  |
| Black glass           | Spray glass cleaner on a cloth to clean.  |
| Oven racks and guides | Remove and place on a flat surface near the sink. Clean with hot water and mild detergent or paste of baking soda and water. Do not immerse in water. Towel dry.  |
| Multifunction pan     | Use a soft sponge or nylon brush and hot, soapy water. Clean the pan within 8 hours of use. For stubborn soils, soak the pan and grill for 30 minutes and use a non-scratch scrubbing pad to clean. The multifunction pan is dishwasher safe, but may be too large to fit most dishwashers. The full-extension rack is not dishwasher safe. To clean, use hot water and mild detergent or paste of baking soda and water. Do not immerse in water. Towel dry. Do not use scouring agents, pot scouring pads or heavy-duty wire wool on the multifunction pan. |
| Control panel         | Use spray degreaser to remove fingerprints and food soil. Spray on a cloth before wiping panel.<br><b>IMPORTANT NOTE:</b> Do not spray cleaners directly on control panel.  |
| Oven interior         | Before utilizing the clean feature, use a razor blade to gently lift baked on foods from the oven cavity and window. For stubborn stains, spray with a mild abrasive cleaner or spray degreaser and scrub with a non-scratch pad. Wash the entire oven cavity with soap and water to remove all cleaning chemicals before entering the clean cycle. If residue is not cleaned from the cavity, etching of the porcelain may occur. Once the clean cycle is complete, allow the oven to cool completely and wipe out ash with a damp cloth.                    |

Troubleshooting

**OPERATION**

**Oven does not operate.**

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

**OVEN**

**Oven temperature issue.**

- Contact Wolf factory certified service.

**No response from control panel touch pads.**

- Unit in Sabbath mode (★ displayed on control panel), refer to page 9.
- Turn circuit breaker off for 20 seconds, then turn back on.

**Error message displayed during clean cycle.**

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

**Oven ‘pops’ or ‘bangs’ during preheat or cool down.**

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

**Service**

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

**Wolf Appliance International Limited Warranty**

FOR RESIDENTIAL USE

**FULL TWO YEAR WARRANTY\***

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

**LIMITED FIVE YEAR WARRANTY**

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

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

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



## Índice

- 3 Precauciones de seguridad
- 5 Características de los horno de la serie M
- 5 Funcionamiento del horno
- 10 Recomendaciones de mantenimiento
- 11 Localización y solución de problemas
- 11 Garantía Wolf

## Atención al cliente

La información relativa al número de serie y el modelo se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 5 para observar la ubicación de la placa de datos. Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Guarde la siguiente información para tenerla como referencia en el futuro.

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

### INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO

Referencia del modelo

Número de serie

Fecha de instalación

Nombre del servicio certificado

Número de servicio certificado

Distribuidor autorizado

Número del distribuidor

## Nota importante:

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

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

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

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES

### PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Lea con detenimiento esta guía antes de utilizar la unidad para reducir el riesgo de que se produzca un incendio, una descarga eléctrica o de sufrir lesiones.
- Este aparato debe ser instalado y revisado de manera correcta por un instalador cualificado o por una agencia de mantenimiento y conectado a tierra por un técnico cualificado.
- Limpie solo las piezas que se especifican en esta guía.
- No utilice nunca limpiadores para hornos. No utilice en el horno ni en sus alrededores ningún limpiador de horno comercial ni materiales para proteger el revestimiento en ninguna parte del horno.
- No utilice un limpiador de vapor.
- No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que podría hacer que el cristal se rompa.

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

### ⚠ AVISO

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

### ⚠ AVISO

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES

### PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

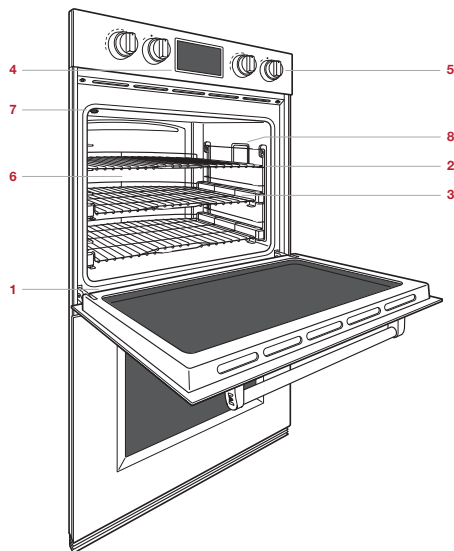
- Utilice siempre elementos aislantes secos para retirar las cazuelas de este aparato. Si los elementos aislantes están húmedos o mojados pueden producirle quemaduras por vapor. No utilice un paño de cocina o un paño acolchado en lugar de un elemento aislante.
- Tenga especial cuidado al abrir la puerta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



Modelo contemporáneo.

Características de los hornos de la serie M

| CARACTERÍSTICA |  |
|----------------|--|
| 1              | Placa de datos del producto            |
| 2              | Bandeja de horno ajustable             |
| 3              | Bandejas de horno de extracción total  |
| 4              | Pantalla y panel de control            |
| 5              | Mandos de control (modelo profesional) |
| 6              | Ventiladores de convección             |
| 7              | Receptáculo y sensor de temperatura    |
| 8              | Luces halógenas                        |



Horno doble de la serie M profesional.

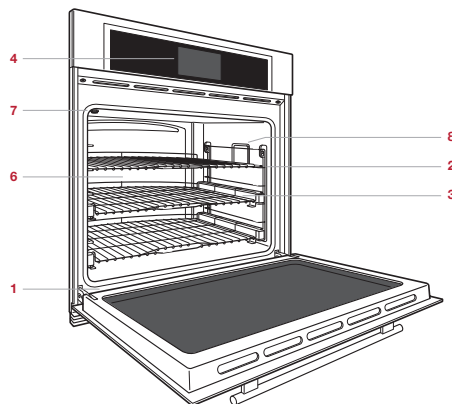
Primeros pasos

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

Para asegurarse de que logra los mejores resultados, consulte el apartado sobre funciones especiales y modos de cocción de las páginas 7 y 8.

**PRECAUCIÓN**

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



Horno sencillo de la serie M transicional.

Rejillas del horno

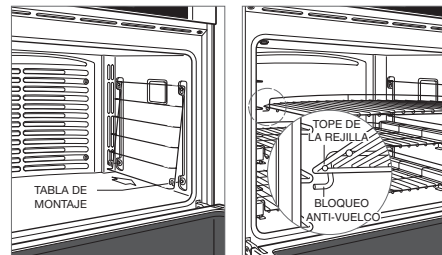
GUÍAS DE LA REJILLA DEL HORNO

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

REJILLAS DEL HORNO

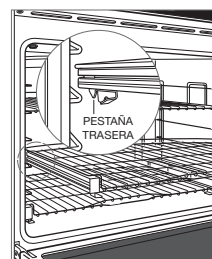
Para insertar una rejilla estándar en el horno, coloque el bloqueo anti-vuelco de la rejilla debajo de los rieles de las guías de rejilla laterales. Deslice la rejilla hacia atrás y levántela para pasarla por los topes de la rejilla. Siga deslizando la rejilla hacia atrás hasta que esté completamente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

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



Guías de la rejilla del horno.

Bloqueo anti-vuelco de la rejilla del horno.

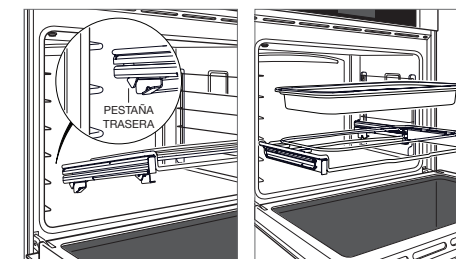


Rejilla de extracción total.

REJILLA MULTIFUNCIÓN

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

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

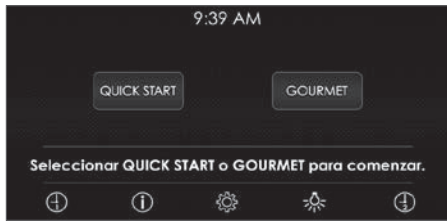


Instale la rejilla multifunción.

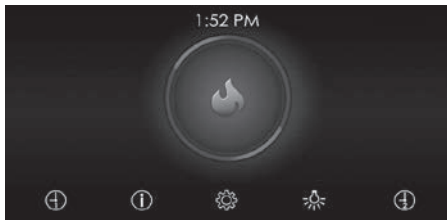
Coloque la bandeja multifunción.

### Panel de control interactivo

El panel de control interactivo utiliza tecnología táctil para seleccionar los modos de cocción y otras funciones. Observe las siguientes ilustraciones. En los modelos profesionales, los modos de cocción y las temperaturas se seleccionan utilizando los mandos selectores.



Pantalla de inicio: se muestra en los modelos sencillos contemporáneos y transicionales.



Pantalla de inicio: se muestra en los modelos sencillos profesionales.

#### REFERENCIA DE SELECCIÓN

|                    |   |  |  |
|--------------------|---|--|--|
| <b>QUICK START</b> | Pulse para iniciar la cocción y, a continuación, seleccione entre las opciones del panel de control. En los modelos profesionales, gire el mando selector al modo de cocción deseado.     |  | INICIO PROGRAMABLE / COCCIÓN PROGRAMADA  |
| <b>GOURMET</b>     | Pulse para iniciar las preparaciones de comida Gourmet, y luego seleccione entre las opciones del panel de control. En los modelos profesionales, gire el mando seleccionar para GOURMET. |  | MÁS                                      |
|                    | TEMPORIZADOR 1  |  | ASADO                                    |
|                    | INFORMACIÓN   |  | PARRILLA                                 |
|                    | AJUSTES   |  | HORNEADO                                 |
|                    | LUZ   |  | CONVECCIÓN                               |
|                    | TEMPORIZADOR 2  |  | ASADO CON CONVECCIÓN                     |
|                    | INTRODUCIR  |  | CALENTAR                                 |
|                    | BORRAR  |  | GOURMET (modelo profesional)             |
|                    | CANCELAR  |  | DESHIDRATACIÓN                           |
|                    | ATRÁS   |  | FERMENTACIÓN                             |
|                    | OFF   |  | ECO (no disponible en todos los modelos) |
|                    | SENSOR  |  | PIEDRA                                   |
|                    |   |  | LIMPIAR                                  |

### Funcionamiento del horno

#### ANTES DE SU USO

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

- 1 Limpie el horno con agua caliente y detergente suave. Aclárela y séquela con un paño suave.
- 2 Encienda la ventilación. Es normal que aparezca un poco de humo y olor.
- 3 Pulse o gire el mando al to ASADO CON CONVECCIÓN (ASADO en hornos inferiores de 686 mm) y ajuste la temperatura a 260°C para una hora.
- 4 Pulse OFF (gire el mando en los modelos profesionales) y deje que el horno se enfríe con la puerta cerrada.

#### PRECALENTAMIENTO

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



## Funcionamiento del horno

### RELOJ

El reloj está visible en el panel de control durante todos los modos de cocción. Sin embargo, el horno viene de fábrica con la función de modo de espera habilitada, lo que ocasiona que la pantalla se apague tras cinco minutos de inactividad. Para deshabilitar el modo de espera, consulte las opciones avanzadas de la página 7. Es muy importante que el reloj esté configurado a la hora correcta si se utiliza la función de cocción programada. El reloj debe restablecerse en caso de corte de alimentación.

#### Configuración del reloj:

- 1 Toque AJUSTES y, a continuación, seleccione TIEMPO.
- 2 Pulse el modo de 12 HORAS o 24 HORAS.
- 3 Utilice las barras de desplazamiento para seleccionar la hora del día, seleccione AM o PM y, a continuación, pulse CONFIGURAR. Un pitido indica que ha configurado el reloj.

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

### TEMPORIZADOR

Puede programar el temporizador para un máximo de 11 horas y 59 minutos. Cuando haya programado el temporizador, el cronómetro se iluminará en la pantalla del panel de control. El temporizador es independiente del horno. Programar el temporizador no afecta a la hora de cocción o a la de parada.

#### Programar el temporizador:

- 1 Pulse TEMPORIZADOR 1 o TEMPORIZADOR 2.
- 2 Utilice las barras de desplazamiento para configurar la duración y, a continuación, pulse CONFIGURAR. Un pitido indica que ha configurado el temporizador.
- 3 Para cancelar o editar, pulse el tiempo de cuenta atrás en la pantalla.
- 4 El horno emitirá un pitido y la hora empezará a parpadear cuando haya finalizado. El temporizador seguirá pitando hasta que lo cancele o vuelva a configurar.

### OPCIONES AVANZADAS

Pulse AJUSTES para acceder a las opciones avanzadas. Pulse o utilice la barra de desplazamiento para seleccionar la opción deseada. Para obtener más información, pulse INFO.

- Intervalo de temperatura (solo para servicio).
- Calibración: calibración en pantalla.
- Sonido: volumen y tono.
- Brillo.
- Hora: 12 horas o 24 horas.
- Modo Sabbath.
- Reloj: digital o análogo.
- Modo de espera.
- Idioma.
- Unidades: °F/imperial o °C/métrica.
- Modo de exposición (solo para uso de exposición).
- Acerca de (solo servicio).

## Modos de cocción

El horno posee 11 modos de cocción: horneado, asado, parrilla, asado con convección, convección Gourmet, fermentación, ECO, piedra, deshidratación y calentar. La piedra y la deshidratación requieren accesorios. Consulte la gráfica de la página 8. El horno inferior de 686 mm incluye seis modos de cocción: horneado, asado, parrilla, Gourmet, fermentación y calentar.

### MANDOS DE CONFIGURACIÓN

- 1 Pulse QUICK START. El horno estará por defecto en modo de HORNEADO. Pulse o utilice la barra de desplazamiento para seleccionar el modo de cocción deseado. En los modelos profesionales, gire el mando selector al modo de cocción deseado.
- 2 Pulse INICIO para seleccionar la temperatura predeterminada. Para modificar la temperatura, pulse o utilice la barra de desplazamiento para seleccionar la temperatura deseada, y luego pulse INICIO. En los modelos profesionales, gire el mando selector para ajustar la temperatura.
- 3 Pulse OFF para apagar el modo. En los modelos profesionales, gire el mando selector para OFF.

## GOURMET












Gourmet proporciona una variedad de preparaciones de comidas prácticas y rápidas. Gourmet también ofrece recomendaciones para la posición ideal de las bandejas y consejos para garantizar una cocción segura.

Elija entre seis categorías: carne, pescado, alimentos horneados, pizza, verduras y comidas de un plato. Cada categoría puede mejorarse a fin de garantizar la posición de la bandeja y el modo de cocción más efectivos para crear una obra maestra. Consulte la siguiente guía Gourmet.

| 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*         |   |
| REPOSTERÍA          | Galletas        |   |
|                     | Biscocho        | base rectangular, acanalado, ángel, libra, magdalenas                               |
|                     | Tarta           | una capa, dos capas   |
|                     | Pan             | pan rápido, pan de molde, pan de bombón, galletas                                   |
| PIZZA               | Fresca          |   |
|                     | Prehorneada     |   |
|                     | Calzone         |   |
| VERDURAS            | Asadas          |   |
|                     | Batata*         |   |
|                     | Patatas asadas* |   |
| COMIDAS DE UN PLATO | Cazuela*        |   |
|                     | Lasaña*         |   |
|                     | Quiche          |   |

\*No es necesario precalentar el horno.

Modos de cocción

| MODO  | VALORES<br>PREDETERMINADOS | COCINA                     | SENSOR | USOS  |
|---|----------------------------|----------------------------|--------|---|
|  HORNEADO             | 175 °C                     | 95 – 290 °C                | •      | Diseñado especialmente para cocinar con una sola rejilla, principalmente alimentos horneados. Utilícelo para cocinas 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             | Alta<br>Media<br>Baja      | 290 °C<br>230 °C<br>175 °C |        | El más apropiado para asar filetes de carne, pescado y pollo con un grosor de hasta 25 mm. Utilice la bandeja para asar de dos piezas y siempre con la puerta del horno cerrada.  |
|  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 permite que pueda cocinar en rejillas situadas en varios niveles, incluso dorando alimentos.   |
|  GOURMET              | –                          | –                          | •      | Gourmet proporciona una variedad de preparaciones de comidas prácticas y rápidas con recomendaciones para la posición de la bandeja y el modo de cocción. Consulte la página 7. 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. Consulte la página 8.  |
|  PIEDRA               | 230 °C                     | 95 – 290 °C                | •      | Hornear en una piedra cerámica. Ideal para pizza y pan. Se necesita accesorio para hornear a la piedra. Consulte la página 8.   |
|  DESHIDRATACIÓN     | 60 °C                      | 45 – 75 °C                 |        | Seca una variedad de frutas, verduras, hierbas y carnes. Se necesitan bandejas adicionales. Consulte la página 8.   |
|  CALENTAR           | 80 °C                      | 60 – 95 °C                 | •      | Diseñado para mantener los alimentos a temperatura para servir.   |
|  ECO*               | 190 °C                     | 95 – 285 °C                | •      | Modo de ahorro de energía diseñado para asar cortes finos de carne y pescado delicado. No requiere precalentamiento.  |

\*No disponible en todos los modelos.

FERMENTACIÓN

Controles de configuración:

- 1 Toque QUICK START y, a continuación, seleccione FERMENTACIÓN. En los modelos profesionales, gire el mando selector a MÁS y luego seleccione FERMENTACIÓN en el panel de control.
- 2 Pulse INICIO para seleccionar la temperatura predeterminada. Para modificar la temperatura, pulse o utilice la barra de desplazamiento para seleccionar la temperatura deseada, y luego pulse INICIO. En los modelos profesionales, gire el mando selector para ajustar la temperatura.
- 3 Pulse OFF para apagar el modo. En los modelos profesionales, gire el mando seleccionar para OFF.

PIEDRA

Es necesario el kit de accesorios. Los accesorios opcionales están disponibles en un distribuidor de Wolf autorizado. Encontrará más información sobre su utilización y cuidado en el kit de accesorios.

Controles de configuración:

- 1 Toque QUICK START y, a continuación, seleccione PIEDRA. En los modelos profesionales, gire el mando selector a MÁS y luego seleccione PIEDRA en el panel de control.
- 2 Pulse INICIO para seleccionar la temperatura predeterminada. Para modificar la temperatura, pulse o utilice la barra de desplazamiento para seleccionar la temperatura deseada, y luego pulse INICIO. En los modelos profesionales, gire el mando selector para ajustar la temperatura.
- 3 Pulse OFF para apagar el modo. En los modelos profesionales, gire el mando seleccionar para OFF.

DESHIDRATACIÓN

Es necesario el kit de accesorios. Los accesorios opcionales están disponibles en un distribuidor de Wolf autorizado. Encontrará más información sobre su utilización y cuidado en el kit de accesorios.

Controles de configuración:

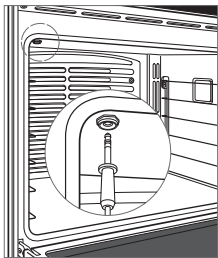
- 1 Coloque el tope de puerta que se incluye en el kit de accesorios.
- 2 Toque QUICK START y, a continuación, seleccione DESHIDRATACIÓN. En los modelos profesionales, gire el mando selector a MÁS y luego seleccione DESHIDRATACIÓN en el panel de control.
- 3 Pulse INICIO para seleccionar la temperatura predeterminada. Para modificar la temperatura, pulse o utilice la barra de desplazamiento para seleccionar la temperatura deseada, y luego pulse INICIO. En los modelos profesionales, gire el mando selector para ajustar la temperatura.
- 4 Pulse OFF para apagar el modo. En los modelos profesionales, gire el mando seleccionar para OFF.

## Sensor de temperatura

El sensor de temperatura mide la temperatura interna de la comida durante su cocción. Puede utilizarse con todos los modos de cocción, salvo en los modos de parrilla, fermentación y deshidratación. Utilice solamente el sensor de temperatura que se recomienda para este horno.

### Configuración de los mandos:

- 1 Precaliente el horno a la temperatura de horno deseada en el modo deseado (horneado o piedra para pan).
- 2 Introduzca el sensor en la parte más gruesa de la comida. Cuando haga pan, hornéelo durante aproximadamente diez minutos antes de introducir el sensor.
- 3 Cuando haya terminado de precalentarse, introduzca el sensor en su receptáculo. Observe la siguiente ilustración. Cierre la puerta del horno.
- 4 Pulse SENSOR.
- 5 Pulse CONFIGURAR para seleccionar la temperatura predeterminada. Para modificar la temperatura, utilice la barra de desplazamiento para seleccionar la temperatura deseada, y luego pulse CONFIGURAR.
- 6 Un pitido sonoro indica que la temperatura interna ha alcanzado el punto establecido del sensor. Retire y vuelva a introducir el sensor para comprobar la temperatura interna y, a continuación, seleccione OK o APAGAR HORNO.



Receptáculo del sensor.

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

## Programa automático

### INICIO PROGRAMABLE / COCCIÓN PROGRAMADA

La cocción programada apaga automáticamente el horno a una hora determinada. El horno empezará a calentarse inmediatamente y se apagará a la hora de parada deseada. El inicio programable enciende y apaga el horno automáticamente a unas horas determinadas. El horno permanecerá en espera hasta la hora de inicio deseada y se apagará a la hora de parada deseada. 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.

### Controles de configuración:

- 1 Pulse QUICK START, y luego seleccione el modo de cocción y la temperatura deseados. En los modelos profesionales, gire el mando selector al modo y temperatura deseados.
- 2 Pulse COCCIÓN PROGRAMADA y seleccione la duración de la cocción.
- 3 Pulse CONFIGURAR para confirmar la hora de parada o utilice las barras de desplazamiento para seleccionar la hora de parada deseada, y luego pulse en CONFIGURAR. La duración de cocción y la hora de parada aparecerán en la pantalla. El horno emitirá un pitido cuando quede un minuto de cocción. El horno pitará cuando haya finalizado y seguirá haciéndolo hasta que lo cancele o vuelva a establecer.
- 4 Para cancelar, restablecer o apagar el horno, pulse COCCIÓN PROGRAMADA.
- 5 El horno se apagará automáticamente cuando haya terminado la cocción. Pulse OK para borrar la pantalla.

## ★ Sabbath

Este aparato lleva el certificado Star-K que indica que cumple rigurosas normas religiosas e instrucciones específicas que aparecen en la página [www.star-k.org](http://www.star-k.org).

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

### Controles de configuración:

- 1 Encienda o apague la luz del horno.
- 2 Toque AJUSTES y, a continuación, seleccione MODO SABBATH.
- 3 Pulse ON, y luego CONFIGURAR.
- 4 Seleccione el modo de cocción y la temperatura, y luego pulse INICIO.
- 5 Pulse ★ para iniciar el modo Sabbath.
- 6 Pulse OFF para apagar el modo. En los modelos profesionales, gire el mando seleccionar para OFF.

## Limpieza

Durante la limpieza, el horno se calienta a una temperatura muy alta para quemar las manchas de alimentos. Las luces del horno estarán apagadas.

### Controles de configuración:

- 1 Toque QUICK START y, a continuación, seleccione LIMPIAR. En los modelos profesionales, gire el mando selector a MÁS y luego seleccione LIMPIAR en el panel de control.
- 2 Retire previamente del horno las rejillas y sus guías y, a continuación, pulse OK.
- 3 Pulse INICIO.
- 4 Pulse OFF para apagar el modo. En los modelos profesionales, gire el mando seleccionar para OFF.
- 5 La puerta del horno se bloqueará y permanecerá bloqueada hasta que finalice el ciclo de limpieza y la temperatura del horno se haya enfriado por debajo de 290 °C.

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

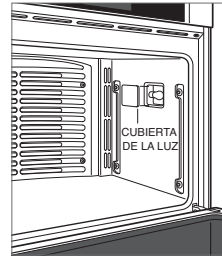
## Luz del horno

### ⚠ AVISO

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

Deje que el horno se enfríe completamente y retire las guías y las rejillas del horno. Para extraer la cubierta de la luz, toque suavemente el extremo inferior con un destornillador plano. Retire la bombilla y sustitúyala por una bombilla halógena de 40 vatios. Observe la siguiente ilustración.

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



Cambio de la bombilla del horno.

## Recomendaciones de mantenimiento

### LIMPIEZA

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Acero inoxidable           | Utilice un limpiador de acero inoxidable no abrasivo y aplíquelo con un paño suave que no deje pelusas. Para que el acero inoxidable adquiera un brillo natural, frote suavemente la superficie con un paño de microfibra empapado en agua y con una gamuza seca para pulir. Siga siempre la dirección del acero inoxidable.  |
| Cristal negro              | Pulverice el limpiacristales en un paño para su limpieza.   |
| Rejillas del horno y guías | Quítelas y colóquelas en una superficie plana cerca del fregadero. Limpie con agua caliente y detergente suave o con bicarbonato sódico y agua. No las sumerja en agua. Séquelas con una toalla.  |
| Bandeja multifunción       | Utilice una esponja suave o un cepillo de nailon y agua jabonosa caliente. Limpie la bandeja después de 8 horas de uso. En caso de suciedad resistente, coloque la bandeja y la parrilla en remojo durante 30 minutos y utilice un estropajo anti-rayaduras para limpiar. La bandeja multifunción puede lavarse en el lavavajillas, pero es posible que sea demasiado grande para caber en la mayoría de ellos. La rejilla de extensión total no se puede lavar en el lavavajillas. Para limpiarla, utilice agua caliente y un detergente suave o bicarbonato sódico y agua. No la sumerja en agua. Séquelas con una toalla. No utilice agentes abrasivos, estropajos o lana de acero en la bandeja multifunción. |
| Panel de control           | Utilice desengrasantes en spray para eliminar las huellas y las manchas de alimentos. Aplique el producto de limpieza sobre un paño antes de limpiar el panel.<br><b>NOTA IMPORTANTE:</b> no aplique los limpiadores directamente sobre el panel de control.  |
| Interior del horno         | Antes de utilizar la función de limpieza, utilice una cuchilla para raspar los alimentos pegados de la cavidad y la ventana. Para manchas resistentes, pulverice con un limpiador que no sea demasiado abrasivo y frote con un estropajo anti-ralladuras. Lave toda la cavidad del horno con jabón y agua para eliminar todos los productos químicos de limpieza antes de introducir el modo de limpieza. Si no se limpian los residuos de la cavidad, la porcelana puede decaparse. Cuando haya finalizado el ciclo de limpieza, deje que el horno se enfríe completamente y limpie la ceniza con un paño húmedo.  |

## Localización y solución de problemas

### FUNCIONAMIENTO

#### El horno no funciona.

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

### HORNO

#### Problemas con la temperatura del horno.

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

#### Los mandos digitales del panel de control no responden.

- La unidad está en modo Sabbath (★ mostrado en el panel de control), consulte la página 9.
- Apague el cortacircuitos durante veinte segundos y vuelva a encenderlo.

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

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

#### El horno hace ruidos durante el precalentamiento o el enfriamiento.

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

## Servicio

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

## Garantía limitada internacional de Wolf Appliance

PARA USO DOMÉSTICO

### GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS\*

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

### GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

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

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

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



## Table des matières

- 3 Mesures de sécurité
- 5 Caractéristiques des four de la série M
- 5 Fonctionnement du four
- 10 Consignes d'entretien
- 11 Dépistage des pannes
- 11 Garantie Wolf

## Entretien par le client

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

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

### SERVICE APRÈS-VENTE

Référence de modèle

Numéro de série

Date d'installation

Nom du prestataire agréé

Numéro du service certifié

Revendeur agréé

Numéro du revendeur

## Remarque importante

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

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

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

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

## CONSIGNES IMPORTANTES

### MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, lisez avec attention ce guide avant d'utiliser cet appareil ménager.
- Cet appareil doit être correctement installé et réparé par un poseur ou un prestataire agréé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans ce guide.
- N'utilisez jamais de produit nettoyant pour four. Les produits nettoyants pour four que l'on trouve dans le commerce ou les revêtements de protection de quelle sorte que ce soit ne doivent être utilisés sur aucune partie du four.
- N'utilisez pas de nettoyeur à la vapeur.
- N'utilisez pas de détergents durs abrasifs ou de grattoirs en métal acérés pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils pourraient rayer la surface et entraîner éventuellement l'éclatement du verre.

#### ⚠ MISE EN GARDE

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

#### ⚠ AVERTISSEMENT

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

#### ⚠ AVERTISSEMENT

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

## CONSIGNES IMPORTANTES

### MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

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

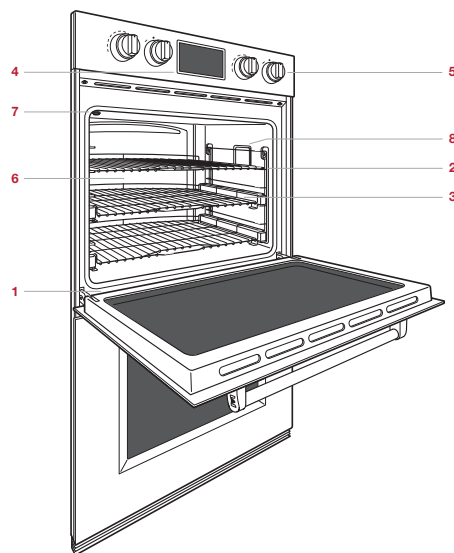


Modèle contemporain.



Caractéristiques des fours de la série M

| CARACTÉRISTIQUE |  |
|-----------------|--|
| 1               | Plaque des caractéristiques du produit     |
| 2               | Grille du four réglable                    |
| 3               | Grilles de four à extension complète       |
| 4               | Écran et panneau de commande               |
| 5               | Boutons de commande (modèle professionnel) |
| 6               | Ventilateurs de convection                 |
| 7               | Prise de la sonde à cœur                   |
| 8               | Eclairage halogène                         |



Four double de la série M—professionnel.

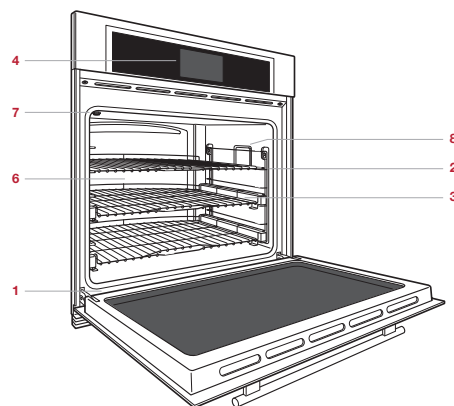
Pour vous lancer

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

Pour obtenir les meilleurs résultats, examinez les différents modes de cuisson et les caractéristiques spéciales décrits aux pages 7 et 8.

**▲ MISE EN GARDE**

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



Four simple de la série M—transitional.

Grilles du four

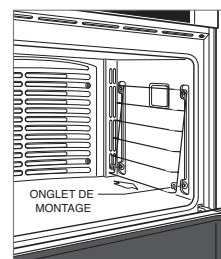
GUIDES DE GRILLE DU FOUR

Pour insérer 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 tourner vers l'intérieur et faites-les glisser jusqu'à ce qu'elles soient bien en place. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

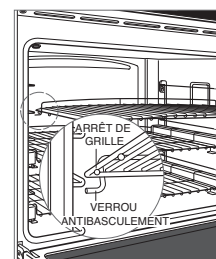
GRILLES DU FOUR

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

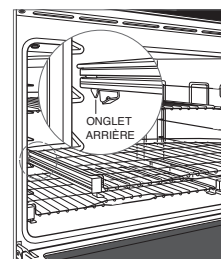
Pour insérer une grille à extension complète dans le four, placez les deux pattes arrière sur le guide de grille (une patte au-dessus et une au-dessous). Reportez-vous à l'illustration ci-après. Inclinez légèrement la grille et faites-la coulisser jusqu'à ce que l'encoche avant de la grille s'engage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



Guides de grille du four.



Verrou antibasculement de la grille du four.

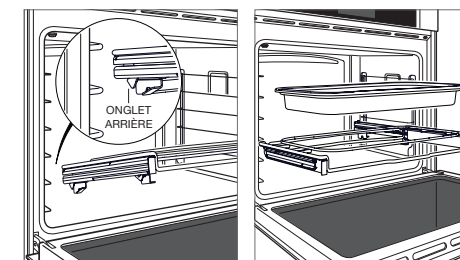


Grille à extension complète.

GRILLE MULTIFONCTIONS

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

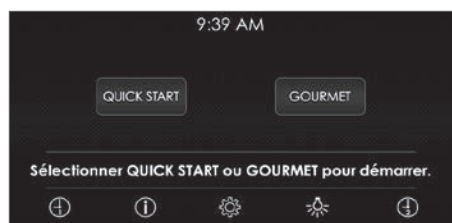
Pour rôtir les viandes ou les légumes, utilisez la position de grille 3 ou 4 en mode convection ou rôtissoire à convection. Pour griller les viandes ou les légumes, utilisez la position de grille 5 ou 6.



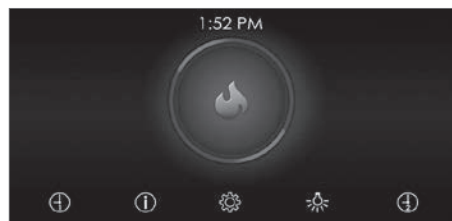
Installez la grille multifonctions. Placez la plaque multifonctions.

## Panneau de commande interactif

Le panneau de commande interactif a recours à la technologie des touches à effleurement pour sélectionner les modes de cuisson et les autres fonctions. Reportez-vous aux illustrations ci-après. Pour les modèles professionnels, les modes de cuisson et les températures sont sélectionnés à l'aide des boutons sélecteurs.














Écran d'accueil—four simple transitionnel et contemporain illustré.



Écran d'accueil—four simple professionnel illustré.

### RÉFÉRENCE DES SÉLECTIONS

|   |   |
|---|---|
| <b>QUICK START</b>  | Effleurez pour lancer la cuisson, puis sélectionnez parmi les options du panneau de commande. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sélecteur au mode désiré.                     |
| <b>GOURMET</b>  | Effleurez pour lancer les préparations culinaires Gourmet, puis sélectionnez parmi les options du panneau de commande. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sélecteur à GOURMET. |
|    | MINUTERIE 1   |
|    | INFORMATION   |
|    | RÉGLAGES  |
|    | ÉCLAIRAGE   |
|    | MINUTERIE 2   |
|    | ENTRER  |
|    | EFFACER   |
|   | ANNULER   |
|  | RETOUR  |
|  | ÉTEINT  |
|  | SONDE   |



FONCTION DURÉE / MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE



PLUS



RÔTIR



GRIL



PÂTISSIER



CHALEUR TOURNANTE



RÔTIR CHALEUR TOURNANTE



GARDER AU CHAUD



GOURMET (modèle professionnel)



DÉSHYDRATATION



LEVÉE DE PÂTE



ECO (pas disponible sur tous les modèles)



PIERRE À PIZZA



NETTOYAGE

## Fonctionnement du four

### AVANT UTILISATION

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

- 1 Nettoyez minutieusement le four avec de l'eau chaude et un détergent doux. Ensuite, rincez-la et séchez-la à l'aide d'un torchon doux.
- 2 Activez la ventilation. Il est possible que vous remarquiez de la fumée et une odeur. Ceci est tout à fait normal.
- 3 Effleurez ou tournez le bouton à RÔTIR CHALEUR TOURNANTE (RÔTIR pour le four inférieur de 686 mm) et réglez la température à 260 °C pour une heure.
- 4 Effleurez ÉTEINT (tournez le bouton pour le modèle professionnel) et laissez le four refroidir avec la porte fermée.

### PRÉCHAUFFAGE

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

## Fonctionnement du four

### HORLOGE

L'horloge est visible sur le panneau de commande pendant tous les modes de cuisson. Toutefois, le four est expédié avec la fonction « veille » activée : l'écran s'éteint au bout de cinq minutes d'inactivité. Pour désactiver le mode « veille », consultez les options enrichies à la page 7. Il est important que l'horloge soit réglée à l'heure correcte si vous désirez utiliser la fonction Durée. Vous devrez la régler de nouveau après une coupure de courant.

#### Réglage de l'horloge :

- 1 Effleurez RÉGLAGES, puis sélectionnez 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 ou PM, puis effleurez SET. Une tonalité retentira pour indiquer que l'horloge a été réglée.

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

### MINUTERIE

Chaque minuterie peut être programmée pour une durée maximale de 11 heures 59 minutes. Une fois que vous avez réglé une durée, vous pouvez voir le compte à rebours s'allumer à l'affichage du panneau de commande. La minuterie est indépendante du four. Le réglage de la minuterie n'a aucun effet sur la durée de cuisson et l'heure définie pour l'arrêt de la cuisson.

#### Réglage de la minuterie :

- 1 Effleurez MINUTERIE 1 ou MINUTERIE 2.
- 2 Utilisez les curseurs pour régler la durée, puis effleurez la touche SET. Une tonalité retentira pour indiquer que la minuterie a été réglée.
- 3 Pour annuler ou modifier, effleurez le compte à rebours sur l'affichage.
- 4 Le four émet une sonnerie et l'affichage se met à clignoter lorsque la durée s'est écoulée. La tonalité de la minuterie continue à retentir jusqu'à ce qu'elle soit annulée ou remise à zéro.

### OPTIONS ENRICHIES

Effleurez RÉGLAGES pour accéder aux options enrichies. Effleurez ou utilisez le curseur pour sélectionner l'option désirée. Pour plus de détails, effleurez la touche INFO.

- TEMP OFFSET (service uniquement).
- RÉGLAGE—écran RÉGLAGES.
- SON—volume et tonalité.
- LUMINOSITÉ.
- HEURE—Mode 12 heures ou Mode 24 heures.
- SABBAT.
- HORLOGE—numérique ou analogue.
- VEILLE.
- LANGUES.
- UNITÉS—° F/Impérial ou ° C/Métrique.
- MODE DÉMO (pour le mode démo uniquement).
- À PROPOS (service uniquement).

## Modes de cuisson

Le four présente 11 modes de cuisson—pâtissier, rôti, grill, rôti chaleur tournante, chaleur tournante, Gourmet, levée de pâte, ECO, pierre à pizza, déshydratation, garder au chaud. Les modes pierre à pizza et déshydratation exigent des accessoires. Reportez-vous au tableau figurant page 8. Le four inférieur de 686 mm est doté de six modes de cuisson—pâtissier, rôti, grill, Gourmet, levée de pâte et garder au chaud.

### RÉGLAGE DES COMMANDES

- 1 Effleurez la touche QUICK START. Le four sera configuré par défaut en mode PÂTISSIER. Effleurez ou utilisez le curseur pour sélectionner le mode de cuisson désiré. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sélecteur au mode de cuisson désiré.
- 2 Effleurez la touche START pour sélectionner la température prédéfinie. Pour modifier la température, effleurez ou utilisez le curseur pour sélectionner la température désirée, puis effleurez la touche START. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sélecteur pour modifier la température.
- 3 Effleurez la touche ÉTEINT pour désactiver ce mode. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sélecteur à ÉTEINT.

### GOURMET

Gourmet offre une variété de préparations culinaires rapides et pratiques. Gourmet offre également des suggestions pour le positionnement idéal des grilles et des conseils pour garantir plus d'assurance lors de vos expériences culinaires.











Choisissez entre six catégories—viande, poisson, pâtisserie, pizza, légumes et plat unique. Chaque catégorie peut être améliorée pour obtenir le mode de cuisson et le positionnement de grille les plus efficaces pour vous permettre de créer un chef d'œuvre culinaire. Reportez-vous au guide Gourmet ci-après.

#### GUIDE GOURMET

|             |                 |  |
|-------------|-----------------|--|
| VIANDE      | Bœuf*           | steak, filet; rôti, côte de bœuf, pain de viande, doux rôtissage |
|             | Volaille*       | volaille entière, pièce volaille, blanc volaille                 |
|             | Porc*           | côtes de porc, filet, rôti, steak, côtelettes, jambon entier     |
|             | Agneau*         | gigot, rôti, carré d'agneau                                      |
| POISSON     | Steak*          |  |
|             | Pavé*           |  |
| PÂTISSERIE  | Cookie          |  |
|             | Gâteau          | sheet cake, cannelé, kouglof, quatre-quarts, cupcake             |
|             | Tarte           | fond de tarte, tourte  |
|             | Pain            | mini-cake, pain pâte levée, petit pain, biscuits                 |
| PIZZA       | Pâte crue       |  |
|             | Pâte pré-cuit   |  |
|             | Calzone         |  |
| LÉGUMES     | Rôti            |  |
|             | Patates douces* |  |
|             | Pdt robe cham   |  |
| PLAT UNIQUE | Bourguignon*    |  |
|             | Lasagne*        |  |
|             | Quiche          |  |

\*N'exige pas de préchauffage.

Modes de cuisson

| MODE   | TEMPÉRATURES PRÉDÉFINIES | PLAGE DE TEMPÉRATURES      | SONDE | USAGES   |
|--|--------------------------|----------------------------|-------|--|
|  PÂTISSIER               | 175 °C                   | 95 – 290 °C                | •     | Ce mode est celui qui convient le mieux à la cuisson sur une seule grille des plats cuisinés à cuire au four essentiellement. Utilisez des recettes normales.  |
|  RÔTIR                   | 175 °C                   | 95 – 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                    | Fort<br>Moyen<br>Bas     | 290 °C<br>230 °C<br>175 °C |       | Ce mode est celui qui convient le mieux aux morceaux de viande, de poisson et de volaille d'une épaisseur égale ou inférieure à 25 mm. Utilisez le lèche-frites en deux pièces et grillez toujours avec la porte du four fermée.   |
|  RÔTIR CHALEUR TOURNANTE | 165 °C                   | 95 – 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 – 290 °C                | •     | Le déplacement uniforme de l'air permet la cuisson régulière sur plusieurs hauteurs de grille.   |
| GOURMET  | –                        | –                          | •     | Gourmet offre des préparations culinaires rapides et pratiques avec des suggestions pour le mode de cuisson et le positionnement des grilles. Reportez-vous à la page 7. Les températures et les intervalles prédéfinis dépendent des aliments et de la cuisson souhaitée. |
|  LEVÉE DE PÂTE           | 30 °C                    | 30 – 45 °C                 |       | Ce mode est idéal pour la levée de pâte, à pâtisserie ou à pain. Reportez-vous à la page 8.  |
|  PIERRE À PIZZA         | 230 °C                   | 95 – 290 °C                | •     | Cuisson avec une pierre de cuisson en céramique. Parfait pour les pizzas et le pain. Pierre de cuisson requise.. Reportez-vous à la page 8.  |
|  DÉSHYDRATATION        | 60 °C                    | 45 – 75 °C                 |       | Permet de cuire par déshydratation un large éventail de fruits, légumes, aromates et viandes. Grilles accessoires requises. Reportez-vous à la page 8.   |
|  GARDER AU CHAUD       | 80 °C                    | 60 – 95 °C                 | •     | Conçu pour maintenir les plats à la température à laquelle ils doivent être servis.  |
|  ECO*                  | 190°C                    | 95 – 285°C                 | •     | Mode économie d'énergie conçu pour rôtir des coupes minces de viande et de poisson délicat. Aucun préchauffage requis.   |

\*Non disponible pour tous les modèles.

LEVÉE DE PÂTE

Réglage des commandes :

- 1 Effleurez la touche QUICK START, puis sélectionnez la touche LEVÉE DE PÂTE. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sélecteur sur PLUS, puis sélectionnez LEVÉE DE PÂTE sur le panneau de commande.
- 2 Effleurez la touche START pour sélectionner la température prédéfinie. Pour modifier la température, effleurez ou utilisez le curseur pour sélectionner la température désirée, puis effleurez la touche START. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sélecteur pour modifier la température.
- 3 Effleurez la touche ÉTEINT pour désactiver ce mode. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sélecteur à ÉTEINT.

PIERRE À PIZZA

Kit accessoire requis. Vous pouvez vous procurer ces accessoires auprès de un revendeur Wolf agréé. Le guide d'utilisation et d'entretien est inclus avec ce kit accessoire.

Réglage des commandes :

- 1 Effleurez la touche QUICK START, puis sélectionnez la touche PIERRE À PIZZA. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sélecteur sur PLUS, puis sélectionnez PIERRE À PIZZA sur le panneau de commande.
- 2 Effleurez la touche START pour sélectionner la température prédéfinie. Pour modifier la température, effleurez ou utilisez le curseur pour sélectionner la température désirée, puis effleurez la touche START. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sélecteur pour modifier la température.
- 3 Effleurez la touche ÉTEINT pour désactiver ce mode. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sélecteur à ÉTEINT.

DÉSHYDRATATION

Kit accessoire requis. Vous pouvez vous procurer ces accessoires auprès de un revendeur Wolf agréé. Le guide d'utilisation et d'entretien est inclus avec ce kit accessoire.

Réglage des commandes :

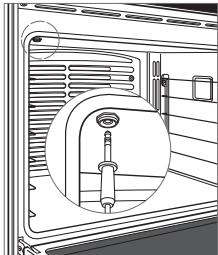
- 1 Placez l'arrêt de porte fourni avec le kit d'accessoires.
- 2 Effleurez la touche QUICK START, puis sélectionnez la touche DÉSHYDRATATION. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sélecteur sur PLUS, puis sélectionnez DÉSHYDRATATION sur le panneau de commande.
- 3 Effleurez la touche START pour sélectionner la température prédéfinie. Pour modifier la température, effleurez ou utilisez le curseur pour sélectionner la température désirée, puis effleurez la touche START. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sélecteur pour modifier la température.
- 4 Effleurez la touche ÉTEINT pour désactiver ce mode. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sélecteur à ÉTEINT.

## Sonde de température

La sonde de température mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Elle peut être utilisée pour tous les modes de cuisson, sauf pour les modes gril, levée de pâte et déshydratation. N'utilisez que la sonde à cœur recommandée pour ce four.

### Réglage des commandes :

- 1 Préchauffez le four à la température désirée au mode désiré (modes pâtissier ou pierre à pizza pour les pains).
- 2 Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment. Lorsque vous faites du pain, laissez cuire environ 10 minutes avant d'enfoncer la sonde.
- 3 Lorsque le préchauffage est terminé, insérez la sonde dans la prise de la sonde. Reportez-vous à l'illustration ci-après. Fermez la porte.
- 4 Effleurez la touche **SONDE**.
- 5 Effleurez la touche **SET** pour sélectionner la température prédéfinie. Pour modifier la température, utilisez le curseur pour sélectionner la température désirée, puis effleurez la touche **SET**.
- 6 Une sonnerie retentit pour indiquer que la température interne a atteint la température programmée de la sonde. Retirez la sonde puis enfoncez-la à nouveau pour vérifier la température interne, puis sélectionnez **OK** ou **FOUR OFF**.



Prise de la sonde.

### ▲ MISE EN GARDE

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

## Auto-programmation

### FUNCTION DURÉE / MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE

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

### Réglage des commandes :

- 1 Effleurez la touche **QUICK START**, puis sélectionnez le mode de cuisson et la température. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sélecteur au mode et à la température désirés.
- 2 Effleurez **DURÉE**, puis sélectionnez la durée de la cuisson.
- 3 Effleurez la touche **SET** pour confirmer l'heure d'arrêt ou utilisez les curseurs pour sélectionner l'heure d'arrêt, puis effleurez la touche **SET**. La durée de la cuisson et l'heure d'arrêt s'affichent. Le four va émettre une sonnerie lorsqu'il ne restera qu'une minute de cuisson. La sonnerie va retentir une fois la cuisson terminée et continuera à retentir jusqu'à ce qu'elle soit annulée ou remise à zéro.
- 4 Pour annuler, remettre à zéro ou éteindre le four, effleurez **DURÉE**.
- 5 Le four s'éteint automatiquement lorsque la cuisson est terminée. Effleurez la touche **OK** pour effacer l'affichage.

## Star-K

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](http://www.star-k.org).

Les modes Rôtir, pâtissier, levée de pâte et garder au chaud peuvent être utilisés en mode Sabbath.

### Réglage des commandes :

- 1 Allumez ou éteignez l'éclairage du four.
- 2 Effleurez **RÉGLAGES**, puis sélectionnez **SABBAT**.
- 3 Effleurez **ALLUMÉ**, puis effleurez **SET**.
- 4 Sélectionnez le mode et la température de cuisson, puis effleurez **START**.
- 5 Effleurez ☆ pour lancer le mode Sabbath.
- 6 Effleurez la touche **ÉTEINT** pour désactiver ce mode. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sélecteur à **ÉTEINT**.

## Nettoyage

Pendant la fonction nettoyage, le four chauffe à des températures très élevées pour que les résidus d'aliments soient incinérés. L'éclairage du four est désactivé.

### Réglage des commandes :

- 1 Effleurez la touche QUICK START, puis sélectionnez NETTOYAGE. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sélecteur sur PLUS, puis sélectionnez NETTOYAGE sur le panneau de commande.
- 2 Retirez toutes les grilles et tous les guides de grille du four, puis effleurez la touche OK.
- 3 Effleurez la touche START.
- 4 Effleurez la touche ÉTEINT pour désactiver ce mode. Pour le modèle professionnel, tournez le bouton sélecteur à ÉTEINT.
- 5 La porte du four va se verrouiller et restera ainsi jusqu'à ce que le cycle de nettoyage soit terminé et que la température du four passe au-dessous de 290 °C.

### ⚠ MISE EN GARDE

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

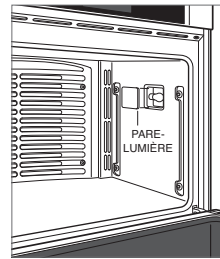
## Éclairage du four

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

Laissez le four refroidir complètement, puis retirez toutes les grilles et tous les guides de grille. Pour retirer le protège-lampe, soulevez avec précaution le rebord inférieur à l'aide d'un tournevis plat. Retirez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule halogène de 40 watts. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

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



Remplacement des ampoules.

## Consignes d'entretien

### NETTOYAGE

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Acier inoxydable                    | Utilisez un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable que vous appliquerez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. Afin de faire ressortir le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibre humide, puis avec une peau de chamois sèche. Déplacez toujours le chiffon dans le sens du grain de l'acier inoxydable.  |
| Verre noir                          | Pulvérisez le produit nettoyant pour vitres sur un chiffon pour nettoyer.   |
| Grilles de four et guides de grille | Retirez-les et placez-les sur une surface plate près de l'évier. Nettoyez avec de l'eau chaude et du détergent doux ou avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau. Ne les plongez pas dans l'eau ! Séchez avec un torchon.  |
| Plaque multifonctions               | Utilisez une éponge douce ou une brosse en nylon avec de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez la plaque dans les 8 heures qui suivent son utilisation. Pour les taches récalcitrantes, faites tremper la plaque et le gril pendant 30 minutes et utilisez un tampon à récurer ne rayant pas pour les nettoyer. Cette plaque peut passer au lave-vaisselle, mais ses dimensions sont trop importantes pour la plupart des lave-vaisselle. La grille à extension complète ne peut pas passer au lave-vaisselle. Pour la nettoyer, utilisez de l'eau chaude et du détergent doux ou un mélange de bicarbonate de soude et d'eau. Ne la plongez pas dans l'eau ! Séchez avec un torchon. N'utilisez pas des produits de récurage, des tampons à récurer pour casseroles ou tampons en métal professionnels sur la plaque multifonctions. |
| Panneau de commande                 | Utilisez des produits dégraissants en aérosol pour enlever les traces de doigts et les taches d'ingrédients. Pulvérisez tout d'abord le produit sur un chiffon avant d'essuyer le panneau.<br><b>REMARQUE IMPORTANTE :</b> Ne pulvérisez pas directement les produits nettoyants sur le panneau de commande.  |
| Intérieur du four                   | Avant de lancer le mode Nettoyage, soulevez avec précaution les aliments qui ont débordé à l'aide d'une lame de rasoir dans le four et sur la vitre. Pour les taches récalcitrantes, pulvérisez un produit nettoyant légèrement abrasif ou un produit dégraissant en aérosol et récurer à l'aide d'un tampon à récurer ne rayant pas. Lavez tout l'intérieur du four à l'eau et au savon pour enlever les produits de nettoyage chimiques avant de lancer le mode nettoyage. Si vous laissez des résidus sur les parois du four, la porcelaine pourrait s'abîmer. Une fois que le cycle de nettoyage est terminé, laissez le four refroidir complètement, puis essuyez les cendres à l'aide d'un chiffon humide.  |

## Dépistage des pannes

### FONCTIONNEMENT

Le four ne fonctionne pas.


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

### FOUR

Problème avec la température du four.

- Contactez un prestataire agréé par l'usine Wolf.

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

- L'appareil est en mode Sabbath (  affiché sur le panneau de commande), reportez-vous à la page 9.
- Coupez le disjoncteur pendant vingt secondes, puis réactivez-le.

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

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

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.

## Service

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

## Garantie internationale limitée Wolf Appliance

À USAGE MÉNAGER

### GARANTIE TOTALE DE DEUX ANS\*

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

### GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

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

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

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



## Indice

- 3 Precauzioni di sicurezza
- 5 Funzioni dei forni serie M
- 5 Funzionamento del forno
- 10 Consigli per la manutenzione
- 11 Risoluzione dei problemi
- 11 Garanzia Wolf

## Assistenza clienti

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

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

### INFORMAZIONI SUL SERVIZIO DI ASSISTENZA

Numero del modello

---

Numero di serie

---

Data di installazione

---

Nome di assistenza certificato

---

Numero di assistenza certificato

---

Rivenditore autorizzato

---

Numero del rivenditore

---

## Nota importante

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

**NOTA IMPORTANTE** evidenzia informazioni di particolare rilievo.

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

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



## ISTRUZIONI IMPORTANTI

### PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

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

#### **⚠ ATTENZIONE**

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

#### **⚠ AVVERTENZA**

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

#### **⚠ AVVERTENZA**

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

## ISTRUZIONI IMPORTANTI

### PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

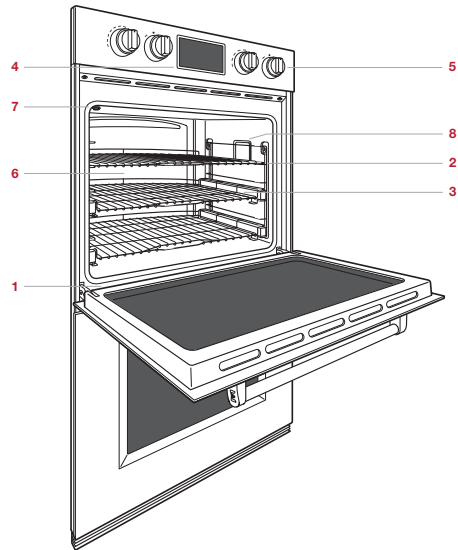
- Usare sempre presine asciutte per rimuovere le pentole dall'elettrodomestico. Presine bagnate o umide possono causare ustioni. Non usare uno strofinaccio o panno grosso al posto delle presine.
- Prestare attenzione durante l'apertura dello sportello del forno. Prima di guardare nel forno o di infilarvi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



Modello contemporaneo.

Funzioni dei forni serie M

| FUNZIONE |   |
|----------|---|
| 1        | Targhetta identificativa del prodotto         |
| 2        | Griglia del forno regolabile                  |
| 3        | Griglie del forno a estensione completa       |
| 4        | Pannello di controllo e display               |
| 5        | Manopole di controllo (modello professionale) |
| 6        | Ventole di convezione                         |
| 7        | Presca per la sonda della temperatura         |
| 8        | Luci alogene                                  |



Forno doppio serie M-professionale.

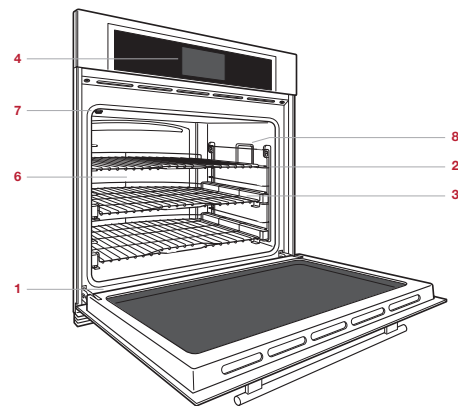
Introduzione

Sarete sicuramente ansiosi di iniziare a cucinare, ma prima di farlo è importante dedicare qualche minuto alla lettura della presente guida all'uso e alla manutenzione. Che siate un cuoco occasionale o uno chef esperto, sarà vantaggioso per voi acquisire familiarità con le procedure di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli sulla manutenzione del forno serie M.

Per acquisire i migliori risultati, consultare le modalità di cottura e le caratteristiche specifiche del forno a pagina 7-8.

**ATTENZIONE**

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



Forno singolo serie M-tradizionale.

Griglie da forno

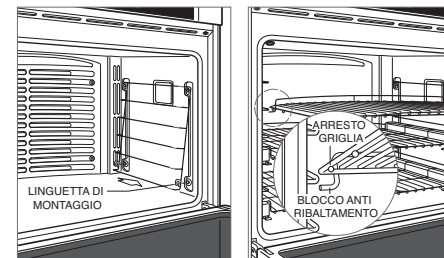
GUIDE DELLE GRIGLIE DA FORNO

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

GRIGLIE DA FORNO

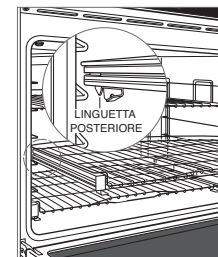
Per inserire una griglia standard nel forno, inserire il blocco antiribaltamento della griglia sotto le guide laterali. Spingere all'indietro e sollevare la griglia per evitare i blocchi. Continuare a spingere la griglia all'indietro sino a completo inserimento. Fare riferimento alla figura riportata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

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.



Guide delle griglie da forno.

Blocco antiribaltamento delle griglie da forno.

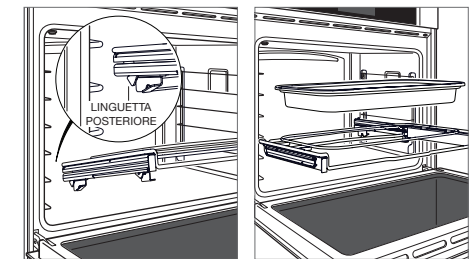


Griglia a estensione completa.

GRIGLIA MULTIFUNZIONE

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

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

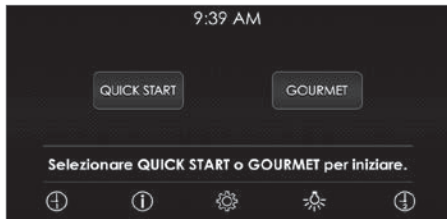


Alloggiare la griglia multifunzione.

Posizionare la teglia multifunzione.

## Pannello di controllo interattivo

Il pannello di controllo interattivo è dotato di tecnologia touch screen per selezionare le modalità di cottura e le altre funzioni. Vedere le figure che seguono. Per i modelli professionali, è possibile selezionare le modalità di cottura e le temperature mediante le manopole di selezione.



Schermata Home —sono illustrate tradizionale singolo e contemporaneo.



Schermata Home —illustrato professionale singolo.

### RIFERIMENTO SELEZIONE

|                    |  |  |
|--------------------|--|--|
| <b>QUICK START</b> | Toccare per avviare la cottura, quindi selezionare le opzioni sul pannello di controllo. Per il modello professionale, ruotare la manopola di selezione alla modalità desiderata.          | TIMED COOK (Cottura a tempo) / DELAYED START (Avvio ritardato) |
| <b>GOURMET</b>     | Toccare per avviare la preparazione dei pasti Gourmet, quindi selezionare le opzioni sul pannello di controllo. Per il modello professionale, ruotare la manopola di selezione su GOURMET. | ALTRO  |
|                    | TIMER 1  | RESISTENZA SOPRA E SOTTO                                       |
|                    | INFORMAZIONI   | GRILL  |
|                    | IMPOSTAZIONI   | RESISTENZA SOTTO   |
|                    | LUCE   | VENTILATO  |
|                    | TIMER 2  | VENTILATO RESISTENZA SOPRA E SOTTO                             |
|                    | INVIO  | CALDO  |
|                    | CANCELLA   | GOURMET (modello professionale)                                |
|                    | ANNULLA  | ESSICATURA   |
|                    | INDIETRO   | LIEVITAZIONE   |
|                    | OFF  | ECO (non disponibile su tutti i modelli)                       |
|                    | SONDA  | PIETRA PIZZA   |
|                    |  | PULIZIA  |

## Funzionamento del forno

### PRIMA DELL'USO

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

- 1 Pulire accuratamente il forno con acqua calda e detergente delicato. Sciacquare ed asciugare con un panno morbido.
- 2 Accendere la ventilazione. Una piccola quantità di fumo e odore è normale.
- 3 Toccare o ruotare la manopola su VENTILATO RESISTENZA SOPRA E SOTTO (RESISTENZA SOPRA E SOTTO forno inferiore da 686 mm) e regolare la temperatura su 260 °C per un'ora.
- 4 Toccare OFF (ruotare la manopola del modello professionale) e lasciar raffreddare il forno con la porta chiusa.

### PRERISCALDAMENTO

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

## Funzionamento del forno

### OROLOGIO

L'orologio è visibile sul pannello di controllo durante tutte le modalità di cottura, tuttavia, il forno è dotato 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 a pagina 7. Per utilizzare la cottura temporizzata, è importante che l'orologio sia impostato sull'ora giusta. Dopo un blackout l'orologio deve essere reimpostato.

#### Impostazione dell'orologio

- 1 Toccare IMPOSTAZIONI, quindi ORA.
- 2 Toccare MODALITÀ 12 ORE o MODALITÀ 24 ORE.
- 3 Impostare l'ora del giorno mediante le barre di scorrimento, selezionare AM o PM, quindi toccare IMPOSTA. Un segnale acustico indica che l'orologio è stato impostato.

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

### TIMER

Ciascun timer può essere impostato su un massimo di 11 ore e 59 minuti. Una volta impostato il timer, il display del pannello di controllo visualizza il conto alla rovescia. Il timer è indipendente dal forno. L'impostazione del timer non influisce sui tempi di cottura o di arresto.

#### Impostazione del timer:

- 1 Toccare TIMER 1 o TIMER 2.
- 2 Impostare la durata mediante le barre di scorrimento, quindi toccare IMPOSTA. Un segnale acustico indica che il timer è stato impostato.
- 3 Per annullare o modificare, toccare il conto alla rovescia sul display.
- 4 Al termine, il forno emette un segnale acustico e l'ora lampeggia. Il timer continua a suonare fino all'annullamento o al ripristino.

### OPZIONI ESTESE

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

- SCOSTAM. TEMP. (solo assistenza).
- CALIBRAZIONE — calibrazione della schermata.
- SUONO — volume e toni.
- LUMINOSITÀ.
- ORA — 12 o 24 ore.
- SABBATICO.
- OROLOGIO — digitale o analogico.
- STANDBY.
- LINGUA.
- U.MISURA — °F/Imperiali o °C/Metriche.
- ESPOSIZIONE (solo per l'uso come esposizione).
- INFO (solo assistenza).

## Modalità di cottura

Il forno è dotato di 11 modalità di cottura: resistenza sotto, resistenza sopra e sotto, grill, ventilato resistenza sopra e sotto, ventilato, Gourmet, lievitazione, ECO, pietra pizza, essiccazione e caldo. Per l'essiccazione e la pietra pizza sono necessari accessori. Fare riferimento alla tabella a pagina 8. Il forno inferiore da 686 mm prevede sei modalità di cottura: resistenza sotto, resistenza sopra e sotto, grill, Gourmet, lievitazione e caldo.

### IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI

- 1 Toccare QUICK START. Per impostazione predefinita il forno è in modalità RESISTENZA SOTTO. Toccare o utilizzare la barra di scorrimento per selezionare la modalità di cottura desiderata. Per il modello professionale, ruotare la manopola di selezione alla modalità di cottura desiderata.
- 2 Toccare INIZIA per selezionare la temperatura preimpostata. Per modificare la temperatura, toccare o usare la barra di scorrimento per selezionare la temperatura desiderata, quindi toccare INIZIA. Per il modello professionale, ruotare la manopola di selezione per regolare la temperatura.
- 3 Toccare OFF per terminare la modalità. Per il modello professionale, ruotare la manopola di selezione su OFF.

## GOURMET












Gourmet offre svariate preparazioni di pasti rapidi e comodi. Gourmet offre inoltre consigli per le posizioni ideali delle griglie per garantire la fiducia in cucina.

Scegliere tra sei categorie—carne, pesce, lievitati, pizza, verdure piatti unici. È possibile raffinare ciascuna categoria per garantire la più efficace modalità di cottura e posizione della griglia per creare un capolavoro culinario. Fare riferimento alla guida Gourmet riportata di seguito.

| 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*        | stincò, arrosto, carrè                                      |
| Pesce         | Trancio*        |   |
|               | Filetto*        |   |
| LIEVITATI     | Biscotti        |   |
|               | Torta           | base torta, ciambella, torta paradiso, margherita, cupcakes |
|               | Torta farcita   | no copertura, sì copertura                                  |
|               | Pane            | pane 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  | PREDEFINITO            | INTERVALLO                 | SONDA | FUNZIONE   |
|---|------------------------|----------------------------|-------|--|
|  CALORE INFERIORE                       | 175 °C                 | 95 – 290 °C                | •     | Studiata per cotture su di un unico vassoio. Da utilizzare per ricette standard.   |
|  CALORE SUPERIORE E INFERIORE           | 175 °C                 | 95 – 290 °C                | •     | Studiato per arrostitire pezzi di carne meno tenera, da coprire, come l'arrosto di fesa, stinco di agnello, brasati e stufati di carne.  |
|  GRILL                                  | Alto<br>Medio<br>Basso | 290 °C<br>230 °C<br>175 °C |       | Perfetto per grigliare tagli di carne, pesce e pollame spessi al massimo 25 mm. Utilizzare la leccarda in due parti e grigliare sempre a sportello chiuso.   |
|  VENTILATO CALORE SUPERIORE E INFERIORE | 165 °C                 | 95 – 290 °C                | •     | Studiato per arrostiti di carne tenera, agnello, maiale e pollame. Cuoce delicatamente la parte esterna per trattenere all'interno i succhi.   |
|  VENTILATO                              | 165 °C                 | 95 – 290 °C                | •     | Il movimento uniforme dell'aria rende possibile la cottura su più griglie, anche con gratinatura.  |
|  GOURMET                                | —                      | —                          | •     | Gourmet consente di preparare pasti in maniera rapida e comoda con consigli per la modalità di cottura e la posizione delle griglie. Fare riferimento a pagina 7. La temperatura e l'intervallo di temperatura da selezionare dipendono dall'alimento da cucinare e dal livello di cottura desiderato. |
|  LIEVITAZIONE                           | 30 °C                  | 30 – 45 °C                 |       | Ideale per far lievitare la pasta per pane. Fare riferimento a pagina 8.   |
|  PIETRA PIZZA                          | 230 °C                 | 95 – 290 °C                | •     | Cottura su una piastra ceramica. Fantastico per pizza e pane. È necessario l'accessorio Pietra per pizza. Fare riferimento a pagina 8.   |
|  ESSICCATURA                          | 60 °C                  | 45 – 75 °C                 |       | Consente di essiccare vari tipi di frutta, verdura, erbe aromatiche e carne. Sono necessarie griglie porta-accessori. Fare riferimento a pagina 8.   |
|  CALDO                                | 80 °C                  | 60 – 95 °C                 | •     | Studiato per mantenere i cibi cotti a temperatura giusta per essere serviti.   |
|  ECO*                                 | 190 °C                 | 95 – 285 °C                | •     | Modalità di risparmio energetico progettata per arrostitire sottili tagli di carne e pesce delicato. Nessun preriscaldamento richiesto.  |

\*Non disponibile in tutti i modelli.

## LIEVITAZIONE

### Impostazione dei comandi

- 1 Toccare QUICK START quindi selezionare LIEVITAZIONE. Per il modello professionale, ruotare la manopola di selezione su ALTRO, quindi selezionare LIEVITAZIONE sul pannello di controllo.
- 2 Toccare INIZIA per selezionare la temperatura preimpostata. Per modificare la temperatura, toccare o usare la barra di scorrimento per selezionare la temperatura desiderata, quindi toccare INIZIA. Per il modello professionale, ruotare la manopola di selezione per regolare la temperatura.
- 3 Toccare OFF per terminare la modalità. Per il modello professionale, ruotare la manopola di selezione su OFF.

## PIETRA PIZZA

È necessario un kit accessorio. Gli accessori sono disponibili presso i rivenditori Wolf autorizzati. Ulteriori informazioni relative a utilizzo e cura sono incluse all'interno del kit dell'accessorio.

### Impostazione dei comandi:

- 1 Toccare QUICK START, quindi selezionare PIETRA PIZZA. Per il modello professionale, ruotare la manopola di selezione su ALTRO, quindi selezionare PIETRA PIZZA sul pannello di controllo.
- 2 Toccare INIZIA per selezionare la temperatura preimpostata. Per modificare la temperatura, toccare o usare la barra di scorrimento per selezionare la temperatura desiderata, quindi toccare INIZIA. Per il modello professionale, ruotare la manopola di selezione per regolare la temperatura.
- 3 Toccare OFF per terminare la modalità. Per il modello professionale, ruotare la manopola di selezione su OFF.

## ESSICCAZIONE

È necessario un kit accessorio. Gli accessori sono disponibili presso i rivenditori Wolf autorizzati. Ulteriori informazioni relative a utilizzo e cura sono incluse all'interno del kit dell'accessorio.

### Impostazione dei comandi:

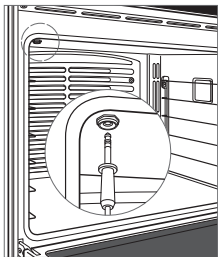
- 1 Posizionare il ferma-sportello fornito con il kit accessori.
- 2 Toccare QUICK START, quindi selezionare ESSICCAZIONE. Per il modello professionale, ruotare la manopola di selezione su MORE (Altro), quindi selezionare ESSICCAZIONE sul pannello di controllo.
- 3 Toccare INIZIA per selezionare la temperatura preimpostata. Per modificare la temperatura, toccare o usare la barra di scorrimento per selezionare la temperatura desiderata, quindi toccare INIZIA. Per il modello professionale, ruotare la manopola di selezione per regolare la temperatura.
- 4 Toccare OFF per terminare la modalità. Per il modello professionale, ruotare la manopola di selezione su OFF.

## Sonda di temperatura

La sonda misura la temperatura interna del cibo durante la cottura. La sonda può essere utilizzata per tutte le modalità di cottura tranne grill, lievitazione ed essiccazione. Usare esclusivamente la sonda raccomandata per questo forno.

### Controlli impostazioni:

- 1 Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata per la modalità (modalità resistenza sotto o pietra pizza per il pane).
- 2 Inserire la sonda nella zona più spessa del cibo. Per la preparazione del pane, cuocere per circa 10 minuti prima di inserire la sonda.
- 3 Al termine del preriscaldamento, inserire la sonda nella sua custodia. Fare riferimento alla figura riportata di seguito. Chiudere lo sportello del forno.
- 4 Toccare SONDA.
- 5 Toccare IMPOSTA per selezionare la temperatura preimpostata. Per modificare la temperatura, usare la barra di scorrimento per selezionare la temperatura desiderata, quindi toccare IMPOSTA.
- 6 Un segnale acustico indica che la temperatura interna ha raggiunto il valore impostato per la sonda. Rimuovere e reinserire la sonda per verificare la temperatura interna, quindi selezionare OK oppure OFF.



Custodia della sonda.

### ⚠ ATTENZIONE

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

## Programmazione automatica

### COTTURA A TEMPO / AVVIO RITARDATO

La cottura temporizzata spegne automaticamente il forno a una data ora. Il forno inizia a scaldarsi subito e si spegne all'ora desiderata. L'accensione ritardata accende e spegne automaticamente il forno alle ore impostate. Il forno resta in sospensione sino all'ora di accensione impostata e si spegne all'ora desiderata. Se è necessario 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.

### Impostazione dei comandi:

- 1 Toccare QUICK START, quindi selezionare la modalità di cottura e la temperatura desiderate. Per il modello professionale, ruotare le manopole di selezione alla modalità desiderata.
- 2 Toccare COTTURA A TEMPO, quindi selezionare la durata della cottura.
- 3 Toccare IMPOSTA per confermare il tempo di arresto, oppure utilizzare le barre di scorrimento per selezionare il tempo di arresto desiderato, quindi toccare IMPOSTA. La durata della cottura e il tempo di arresto saranno visualizzati sul display. Quando rimane un minuto il forno emette un segnale acustico. Il forno emette un segnale acustico al termine e continuerà fino all'annullamento o al ripristino.
- 4 Per annullare, ripristinare o spegnere il forno, toccare COTTURA A TEMPO.
- 5 Il forno si spegne automaticamente al termine della cottura. Toccare OK per cancellare il display.

## Sabbatico

Questo elettrodomestico è certificato da Star-K per soddisfare rigorose norme religiose ed istruzioni specifiche contenute sul sito [www.star-k.org](http://www.star-k.org).

È possibile utilizzare le modalità Reistenza sopra e sotto, Reistenza sotto, Lievitazione e Caldo in modalità Sabbatico.

### Impostazione dei comandi:

- 1 Accendere o spegnere la luce del forno.
- 2 Toccare IMPOSTAZIONI, quindi selezionare SABBATICO.
- 3 Toccare ON, quindi IMPOSTA.
- 4 Selezionare la modalità di cottura e la temperatura, toccare quindi INIZIA.
- 5 Toccare ☆ per avviare la modalità giorno sabbatico.
- 6 Toccare OFF per terminare la modalità. Per il modello professionale, ruotare la manopola di selezione su OFF.

## 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 Toccare QUICK START, quindi selezionare PULITURA. Per il modello professionale, ruotare la manopola di selezione su ALTRO, quindi selezionare PULITURA sul pannello di controllo.
- 2 Togliere tutte le griglie del forno e le guide delle griglie e toccare OK.
- 3 Toccare INIZIA.
- 4 Toccare OFF per terminare la modalità. Per il modello professionale, ruotare la manopola di selezione su OFF.
- 5 Lo sportello del forno si blocca e resta bloccato sino al termine del ciclo di pulitura e al raffreddamento a meno di 290 °C.

### ⚠ ATTENZIONE

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

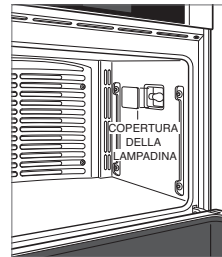
## Luce del forno

### ⚠ AVVERTENZA

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

Attendere che il forno si raffreddi completamente e rimuovere griglie e relative guide. Per togliere la copertura della luce, sollevare delicatamente il bordo inferiore con un cacciavite. Rimuovere la lampadina e sostituire con una lampadina alogena da 40 W. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.

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



Sostituzione della lampadina

## Consigli per la manutenzione

### PULIZIA

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Acciaio inossidabile      | Applicare un detergente per acciaio inox non abrasivo utilizzando un panno morbido privo di lanugine. Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire delicatamente la superficie con un panno in microfibra inumidito e quindi con un panno di camoscio asciutto. Seguire sempre la trama dell'acciaio inossidabile.   |
| Vetro nero                | Per la pulizia, spruzzare detergente per vetri su un panno.  |
| Griglie del forno e guide | Rimuovere e poggiare su una superficie piatta vicino al lavandino. Pulire con acqua calda e detergente neutro o con una pasta di soda e acqua. Non immergere in acqua. Asciugare con un panno.   |
| Teglia multifunzione      | Usare una spugnetta soffice oppure una spazzola di nylon morbida e acqua calda saponata. Lavare la teglia entro 8 ore dall'uso. Per le macchie ostinate, lasciare a bagno la teglia e la griglia per 30 minuti e utilizzare una spugnetta abrasiva antigraffio. La teglia multifunzione può essere lavata in lavastoviglie, ma a causa delle dimensioni potrebbe non entrare in molte lavastoviglie. Non lavare nella lavastoviglie la griglia completa. Per pulire, usare acqua calda e detergente neutro o una miscela di bicarbonato e acqua. Non immergere in acqua. Asciugare con un panno. Non usare detergenti abrasivi, pagliette metalliche per pentole o spugnette abrasive resistenti sulla teglia multifunzione. |
| Pannello di controllo     | Usare uno sgrassatore spray per rimuovere impronte digitali e macchie di alimenti. Per pulire il pannello spruzzare prima il detergente su un panno.<br><b>NOTA IMPORTANTE:</b> non spruzzare detergenti spray direttamente sul pannello di controllo.   |
| Interno del forno         | Prima di utilizzare la funzione di pulitura, raschiare delicatamente con una lama affilata i residui di cibo dall'interno del forno e dallo sportello. In presenza di macchie ostinate, spruzzare un detergente abrasivo delicato o uno sgrassatore spray, sfregando con un panno antigraffio. Lavare l'intero interno del forno con acqua e sapone per rimuovere tutte le sostanze chimiche detergenti prima di avviare il ciclo di pulitura. Se tali residui non vengono rimossi dal forno, possono verificarsi corrosioni della porcellana. Una volta completata la pulitura, lasciare raffreddare completamente il forno e rimuovere la cenere con un panno umido.   |



## Risoluzione dei problemi

### FUNZIONAMENTO

#### Il forno non funziona.


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

### FORNO

#### Problemi di temperatura del forno.

- Rivolgersi a un servizio di assistenza certificata Wolf.

#### Nessuna risposta dai comandi tattili del pannello di controllo.

- Unità in modalità giorno sabbatico (  visualizzata sul pannello di controllo), fare riferimento a pagina 9.
- Spegnerne con l'interruttore per 20 secondi, quindi riaccendere.

#### Messaggio di errore visualizzato durante il ciclo di pulitura.

- Per i forni doppi, se un forno è in un ciclo di pulitura attiva, non è possibile usare l'altro.

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

- Effetto normale durante l'espansione o la contrazione di un forno nuovo.
- Eseguire il ciclo di pulitura. Se il disturbo persiste, rivolgersi a un servizio di assistenza certificata Wolf.

## Assistenza

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

## Garanzia limitata internazionale dei prodotti Wolf Appliance

PER USO DOMESTICO

### GARANZIA COMPLETA DI DUE ANNI\*

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

### GARANZIA LIMITATA DI 5 ANNI

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

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

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



## Inhaltsverzeichnis

- 3 Sicherheitshinweise
- 5 Backöfen der M-Serie – Leistungsmerkmale
- 5 Bedienung des Backofens
- 10 Empfehlungen zur Pflege
- 11 Fehlersuche
- 11 Wolf-Garantie

## Kundendienst

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

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

### SERVICEINFORMATIONEN

Modellnummer

---

Seriennummer

---

Datum der Installation

---

Name des zertifizierten Service

---

Nummer des zertifizierten Service

---

Vertragshändler

---

Händlernummer

---

## Wichtiger Hinweis

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

**WICHTIGER HINWEIS** hebt Informationen hervor, die besonders wichtig sind.

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

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

## WICHTIGE ANWEISUNGEN

### ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie dieses Gerät benutzen, um der Gefahr von Brand, Stromschlag oder Verletzungen vorzubeugen.
- Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Installierer oder einem Fachbetrieb ordnungsgemäß angeschlossen und gewartet und von einem qualifizierten Techniker geerdet werden.
- Nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile reinigen.
- Keine Backofenreiniger verwenden. Keine gewerblichen Backofenreiniger oder Schutzauskleidungen jeglicher Art im oder um den Backofen herum verwenden.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallkratzer verwenden, um die Glastür des Ofens zu reinigen. Die Oberfläche kann zerkratzt werden, was möglicherweise zum Zerschmettern des Glases führen kann.

### ⚠ VORSICHT

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

### ⚠ ACHTUNG

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

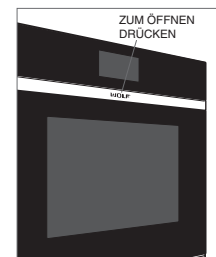
### ⚠ ACHTUNG

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

## WICHTIGE ANWEISUNGEN

### ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

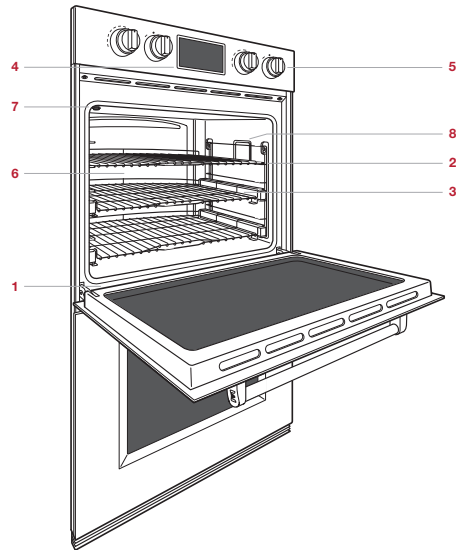
- Immer trockene Ofenhandschuhe verwenden, um heißes Backgeschirr aus dem Gerät herauszunehmen. Nasse oder feuchte Topflappen können Dampfverbrennungen verursachen. Benutzen Sie keine Handtücher oder dicke Lappen anstelle der Ofenhandschuhe.
- Beim Öffnen der Tür des Backofens vorsichtig vorgehen. Erst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



Contemporary-Modell.

Backöfen der M-Serie – Leistungsmerkmale

| MERKMAL |                                    |
|---------|------------------------------------|
| 1       | Produkttypenschild                 |
| 2       | Verstellbarer Backofenrost         |
| 3       | Ganz herausziehbare Backofenroste  |
| 4       | Bedienfeld und Display             |
| 5       | Schaltknebel (Professional-Modell) |
| 6       | Umluftventilatoren                 |
| 7       | Temperatursondenaufnahme           |
| 8       | Halogenbeleuchtung                 |



Doppelbackofen der M-Serie – Professional-Modell

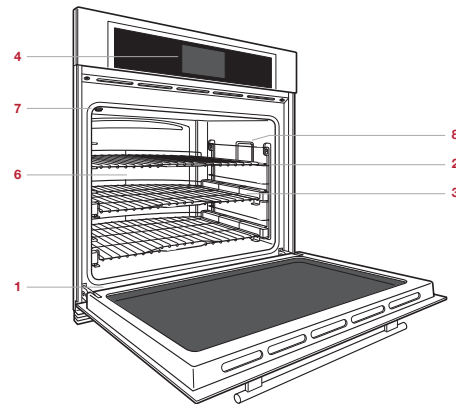
Erste Schritte

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

Um die besten Ergebnisse zu gewährleisten, sollten Sie sich mit den Kochmodi und Sondermerkmalen auf Seite 7–8 vertraut machen.

**⚠ VORSICHT**

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



Einzelbackofen der M-Serie – Transitional-Modell

Backofenroste

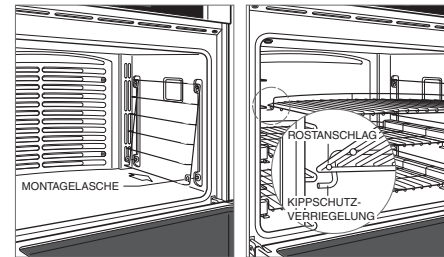
ROSTSCHIENEN IM BACKOFEN

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

BACKOFENROSTE

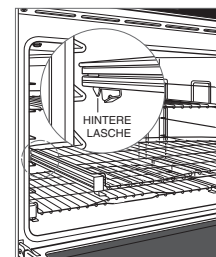
Zum Einsetzen eines Standardrosts in den Backofen die Kippschutzverriegelung des Rosts unter die seitlichen Rostschienen schieben. Den Rost nach hinten schieben und hochheben, damit er die Rostanschläge passieren kann. Den Rost weiter nach hinten schieben, bis er sich vollständig im Backofen befindet.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

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



Rostschienen im Backofen

Kippschutzverriegelung des Backofenrosts

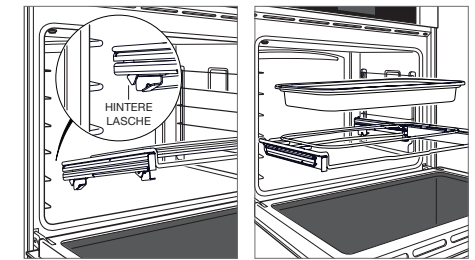


Vollständig herausziehbarer Rost

MULTIFUNKTIONSROST

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

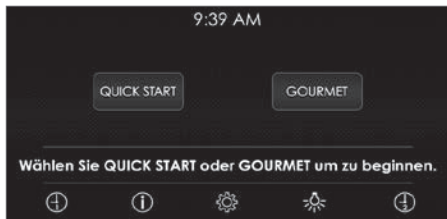


Multifunktionsrost einschieben.

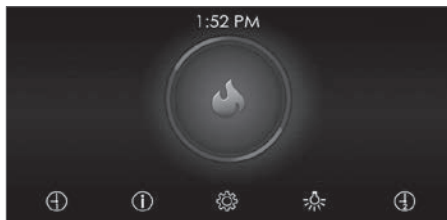
Multifunktionsblech aufstellen.

## Interaktives Bedienfeld

Auf dem interaktiven Bedienfeld kommt eine Touch-Technologie zur Auswahl von Kochmodi und anderer Funktionen zum Einsatz. Siehe die Abbildungen weiter unten. Bei Professional-Modellen werden Kochmodi und Temperaturen über Schaltknebel ausgewählt.



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



Home-Bildschirm – einzelnes Professional-Modell dargestellt.

### AUSWAHLREFERENZ

|                    |  |          |  |
|--------------------|--|----------|--|
| <b>QUICK START</b> | Berühren, um den Kochmodus einzuleiten; dann aus den Optionen auf der Schaltblende auswählen. Drehen Sie beim Professional-Modell den Schaltknebel auf den gewünschten Modus.        |          | KOCHEN MIT TIMER/EINSCHALTVERZÖGERUNG    |
| <b>GOURMET</b>     | Berühren, um die Zubereitung von Gourmet-Mahlzeiten einzuleiten; dann aus den Optionen auf der Schaltblende auswählen. Beim Professional-Modell den Schaltknebel auf GOURMET drehen. |          | MEHR                                     |
|                    | TIMER 1  |          | BRATEN                                   |
|                    | INFORMATIONEN  |          | GRILLEN                                  |
|                    | EINSTELLUNGEN  |          | BACKEN                                   |
|                    | LAMPE  |          | UMLUFT                                   |
|                    | TIMER 2  |          | UMLUFT-BRATEN                            |
|                    | EINGABE  |          | WARMHALTEN                               |
|                    | LÖSCHEN  | <b>G</b> | GOURMET (Professional-Modell)            |
|                    | ABBRECHEN  |          | DÖRREN*                                  |
|                    | ZURÜCK   |          | GÄREN                                    |
|                    | AUS  |          | ECO (nicht bei allen Modellen verfügbar) |
|                    | SONDE  |          | BACKSTEIN                                |
|                    |  |          | REINIGEN                                 |

## Bedienung des Backofens

### VOR DER VERWENDUNG

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

- 1 Den Backofen gründlich mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen.
- 2 Die Abzugshaube einschalten. Etwas Rauch und Geruchsbildung ist normal.
- 3 Den Backofen berühren oder den Schaltknebel auf UMLUFT-BRATEN (BRATEN beim unteren 686-mm-Backofen) drehen und die Temperatur für eine Stunde auf 260 °C stellen.
- 4 AUS berühren (auf dem Professional-Modell den Schaltknebel drehen) und den Backofen bei geschlossener Tür abkühlen lassen.

### VORHEIZEN

Während des Vorheizens wird der Backofen so schnell und gleichmäßig wie möglich aufgeheizt. Dieser Zyklus ist nicht ideal zum Kochen. Das Vorheizen sollte bei allen Kochmodi mit Ausnahme von Grillen, Warmhalten und einigen Modi in Gourmet verwendet werden. Wenn der Backofen vorgeheizt ist, signalisiert ein hörbarer Glockenton, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

## Bedienung des Backofens

### UHR

Die Uhr ist in allen Kochmodi auf der Schaltblende sichtbar. Der Backofen wird jedoch mit aktivierter Standby-Stromversorgungsfunktion transportiert. Das bedeutet, dass sich der Bildschirm nach fünf Minuten ohne Aktivität ausschaltet. Zum Deaktivieren der Standby-Stromversorgung schlagen Sie in den erweiterten Optionen auf Seite 7 nach. Es ist sehr wichtig, dass die Uhr auf die richtige Zeit eingestellt wird, wenn eine Kochfunktion mit Timer verwendet wird. Nach einem Stromausfall muss die Uhr neu gestellt werden.

#### Uhr einstellen:

- 1 EINSTELLUNGEN berühren und dann ZEIT wählen.
- 2 12-STD.-MODUS oder 24-STD.-MODUS berühren.
- 3 Zum Einstellen der Uhrzeit Schieberegler verwenden, AM oder PM verwenden und dann OK berühren. Ein hörbarer Glockenton zeigt an, dass die Uhr eingestellt wurde.

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

### TIMER

Jeder Timer kann maximal auf 11 Stunden 59 Minuten eingestellt werden. Nach dem Einstellen der Zeit wird der Countdown auf dem Display der Schaltblende beleuchtet. Der Timer ist unabhängig vom Backofen. Durch das Einstellen des Timers ist die Kochzeit oder Stoppzeit nicht betroffen.

#### Timer einstellen:

- 1 TIMER 1 oder TIMER 2 berühren.
- 2 Die Dauer mit den Schieberegler einstellen und dann OK berühren. Ein hörbarer Glockenton zeigt an, dass der Timer eingestellt wurde.
- 3 Zum Abbrechen oder Bearbeiten die Countdown-Zeit auf dem Display berühren.
- 4 Nach Beendigung ertönt am Backofen ein Glockenton und die Zeitanzeige blinkt. Am Timer ertönt solange ein Glockenton, bis er abgebrochen oder zurückgesetzt wird.

### ERWEITERTE OPTIONEN

EINSTELLUNGEN berühren, um auf erweiterte Optionen zuzugreifen. Den Schieberegler berühren oder verwenden, um die gewünschte Option auszuwählen. Wenn weitere Informationen benötigt werden, INFO berühren.

- TEMP OFFSET (nur Wartung).
- KALIBRATION – Bildschirmpkalibrierung.
- TON – Lautstärke und Ton.
- HELLIGKEIT.
- ZEIT – 12- oder 24-Stunden-Format.
- SABBAT.
- UHR – digital oder analog.
- STANDBY.
- SPRACHE.
- EINHEITEN – °F/Englisch oder °C/Metrisch.
- SHOWROOM (nur zur Verwendung für Vorführräume).
- INFORMATION (nur Wartung).

## Kochmodi

Der Backofen verfügt über 11 Kochmodi – Backen, Braten, Grillen, Umluft-Braten, Umluft, Gourmet, Gären, ECO, Backstein, Dörren und Warmhalten. Für Backstein und Dörren wird Zubehör benötigt. Siehe das Diagramm auf Seite 8. Der untere 686-mm-Backofen verfügt über sechs Kochmodi – Backen, Braten, Grillen, Gourmet, Gären und Warmhalten.

### SCHALTELEMEN EINSTELLEN

- 1 Berühren Sie QUICK START. Der Backofen befindet sich standardmäßig im Modus BACKEN. Den Schieberegler berühren oder verwenden, um den gewünschten Kochmodus auszuwählen. Beim Professional-Modell den Schaltknebel auf den gewünschten Kochmodus drehen.
- 2 START berühren, um die voreingestellte Temperatur auszuwählen. Zum Ändern der Temperatur den Schieberegler berühren oder verwenden; die gewünschte Temperatur wählen und START berühren. Beim Professional-Modell zum Einstellen der Temperatur den Schaltknebel drehen.
- 3 AUS berühren, um den Modus zu beenden. Beim Professional-Modell den Schaltknebel auf AUS drehen.

## GOURMET

Gourmet bietet eine Reihe von Möglichkeiten für eine schnelle und praktische Zubereitung von Mahlzeiten. Außerdem stellt Gourmet Empfehlungen zu idealen Einschubhöhen und Tipps bereit, um Ihnen beim Kochen Selbstvertrauen zu geben.











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

### ANLEITUNG ZU GOURMET

|             |                |  |
|-------------|----------------|--|
| FLEISCH     | Rind*          | Steak, Rinderfilet, Braten, Hochrippe, Hackbraten, Nieder Temp |
|             | Geflügel*      | Ganzes Geflügel, Frisch, zerlegt, Ganze Brust                  |
|             | Schwein*       | Rippchen, Filet, Braten, Steak, Kotelett, Schinken             |
|             | Lamm*          | Keule, Braten, Karree  |
| FISCH       | Steak*         |  |
|             | Filet*         |  |
| GEBÄCK      | 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* |  |
| OFENGERICHT | Eintopf*       |  |
|             | Lasagne*       |  |
|             | Quiche         |  |

\*Vorheizen nicht erforderlich.

Kochmodi

| MODUS  | VOREINSTELLEN             | BEREICH                    | SONDE | VERWENDUNG   |
|--|---------------------------|----------------------------|-------|--|
|  BACKEN        | 175 °C                    | 95 – 290 °C                | •     | Am besten für das Garen mit einem Rost, vor allem für Gebäck. 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       | Hoch<br>Mittel<br>Niedrig | 290 °C<br>230 °C<br>175 °C |       | Am besten für Fleisch, Fisch und Geflügel bis zu einer Dicke von 25 mm. Zweiteilige Grillpfanne benutzen und immer mit geschlossener Backofentür grillen.  |
|  UMLUFT-BRATEN | 165 °C                    | 95 – 290 °C                | •     | Bräunt das Fleisch sanft und schließt den Saft ein. Perfekt für das Braten von zarten Fleischstücken.  |
|  UMLUFT        | 165 °C                    | 95 – 290 °C                | •     | Durch die gleichmäßige Hitzeverteilung kann man auf mehreren Rosten gleichzeitig Speisen zubereiten und gleichmäßig bräunen.   |
| GOURMET  | –                         | –                          | •     | Gourmet bietet eine Reihe von Möglichkeiten für eine schnelle und praktische Zubereitung von Mahlzeiten und gibt Empfehlungen zu Kochmodus und Einschubhöhe. Siehe Seite 7. 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. Siehe Seite 8.   |
|  BACKSTEIN     | 230 °C                    | 95 – 290 °C                | •     | Backen auf einem Keramikstein. Ideal für Pizza und Brot. Backsteinzubehör erforderlich. Siehe Seite 8.   |
|  DÖRREN*     | 60 °C                     | 45 – 75 °C                 |       | Zum Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern und Fleischstreifen. Zubehöroroste erforderlich. Siehe Seite 8.  |
|  WARMHALTEN  | 80 °C                     | 60 – 95 °C                 | •     | Hält das Gericht auf Serviertemperatur.  |
|  ECO*        | 190 °C                    | 95 – 285 °C                | •     | Energiesparmodus zum Braten von dünnen Fleischstücken und empfindlichen Fischen. Kein Vorheizen erforderlich.  |

\*Nicht bei allen Modellen erhältlich.

GÄREN

Bedienelemente einstellen:

- 1 QUICK START berühren, dann GÄREN wählen. Beim Professional-Modell den Schaltknebel auf MEHR drehen, dann GÄREN auf der Schaltblende wählen.
- 2 START berühren, um die voreingestellte Temperatur auszuwählen. Zum Ändern der Temperatur den Schieberegler berühren oder verwenden; die gewünschte Temperatur wählen und START berühren. Beim Professional-Modell zum Einstellen der Temperatur den Schaltknebel drehen.
- 3 AUS berühren, um den Modus zu beenden. Beim Professional-Modell den Schaltknebel auf AUS drehen.

BACKSTEIN

Zubehörsatz erforderlich. Zubehör kann über einen Wolf-Vertragshändler bezogen werden. Weitere Informationen zur Bedienung und Pflege sind im Lieferumfang des Zubehörsatzes enthalten.

Bedienelemente einstellen:

- 1 QUICK START berühren, dann BACKSTEIN wählen. Beim Professional-Modell den Schaltknebel auf MEHR drehen, dann BACKSTEIN auf der Schaltblende wählen.
- 2 START berühren, um die voreingestellte Temperatur auszuwählen. Zum Ändern der Temperatur den Schieberegler berühren oder verwenden; die gewünschte Temperatur wählen und START berühren. Beim Professional-Modell zum Einstellen der Temperatur den Schaltknebel drehen.
- 3 AUS berühren, um den Modus zu beenden. Beim Professional-Modell den Schaltknebel auf AUS drehen.

DÖRREN\*

Zubehörsatz erforderlich. Zubehör kann über einen Wolf-Vertragshändler bezogen werden. Weitere Informationen zur Bedienung und Pflege sind im Lieferumfang des Zubehörsatzes enthalten.

Bedienelemente einstellen:

- 1 Den im Zubehörsatz enthaltenen Türanschlag anbringen.
- 2 QUICK START berühren, dann DÖRREN wählen. Beim Professional-Modell den Schaltknebel auf MEHR drehen, dann DÖRREN auf der Schaltblende wählen.
- 3 START berühren, um die voreingestellte Temperatur auszuwählen. Zum Ändern der Temperatur den Schieberegler berühren oder verwenden; die gewünschte Temperatur wählen und START berühren. Beim Professional-Modell zum Einstellen der Temperatur den Schaltknebel drehen.
- 4 AUS berühren, um den Modus zu beenden. Beim Professional-Modell den Schaltknebel auf AUS drehen.

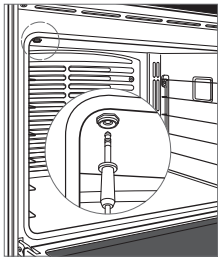


## Temperatursonde

Die Temperatursonde misst die interne Temperatur der Speisen während des Kochens. Sie kann in allen Kochmodi mit Ausnahme von Grillen, Gären und Dörren verwendet werden. Nur die für diesen Backofen empfohlene Temperatursonde verwenden.

### Bedienelemente einstellen:

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



Sondenaufnahme

### ⚠ VORSICHT

Sonde und Sondenaufnahme werden sehr heiß. Vorsichtig behandeln.

## Automatisches Programm

### KOCHEN MIT TIMER/EINSCHALTVERZÖGERUNG

Beim Kochen mit Timer wird der Backofen zu einer festgelegten Zeit automatisch ausgeschaltet. Der Backofen beginnt sofort, sich aufzuheizen, und schaltet sich zur gewünschten Stoppzeit aus. Mit der Einschaltverzögerung wird der Backofen zu festgelegten Zeiten ein- und ausgeschaltet. Der Backofen bleibt bis zur gewünschten Startzeit inaktiv und schaltet sich zur gewünschten Stoppzeit aus. 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 können Sie in allen Kochmodi einsetzen, jedoch nicht bei Grillen, Gourmet oder Backstein.

### Bedienelemente einstellen:

- 1 QUICK START berühren, dann den gewünschten Kochmodus und die Temperatur wählen. Beim Professional-Modell die Schaltknebel auf den gewünschten Modus und die gewünschte Temperatur drehen.
- 2 KOCHEN MIT TIMER berühren, dann die Kochdauer wählen.
- 3 OK drücken, um die Stoppzeit zu bestätigen, oder mit den Schiebereglern die gewünschte Stoppzeit auswählen und dann OK berühren. Kochdauer und Stoppzeit werden auf dem Display eingeblendet. Wenn die Restzeit eine Minute beträgt, ertönt am Backofen ein Glockenton. Nach Beendigung ertönt am Backofen solange ein Glockenton, bis er abgebrochen oder zurückgesetzt wird.
- 4 Zum Abbrechen, Zurücksetzen oder Ausschalten des Backofens KOCHEN MIT TIMER berühren.
- 5 Der Backofen schaltet sich automatisch aus, wenn das Kochen abgeschlossen ist. OK berühren, um die Anzeige auf dem Display zu löschen.

## ☆ Sabbat

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

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

### Bedienelemente einstellen:

- 1 Die Backofenbeleuchtung ein- oder ausschalten.
- 2 EINSTELLUNGEN berühren und dann SABBAT wählen.
- 3 Zuerst EIN, dann OK berühren.
- 4 Kochmodus und Temperatur wählen, dann START berühren.
- 5 ☆ berühren, um den Sabbat-Modus einzuleiten.
- 6 AUS berühren, um den Modus zu beenden. Beim Professional-Modell den Schaltknebel auf AUS drehen.

## Reinigung

Während der Reinigung wird der Backofen auf eine extrem hohe Temperatur erhitzt, um Lebensmittelrückstände zu verbrennen. Die Backofenbeleuchtung ist deaktiviert.

### Bedienelemente einstellen:

- 1 QUICK START berühren, dann REINIGEN wählen. Beim Professional-Modell den Schaltknebel auf MEHR drehen, dann REINIGEN auf der Schaltblende wählen.
- 2 Backofenroste und Rostschienen entfernen, dann OK berühren.
- 3 START berühren.
- 4 AUS berühren, um den Modus zu beenden. Beim Professional-Modell den Schaltknebel auf AUS drehen.
- 5 Die Backofentür verriegelt sich und bleibt bis zum Abschluss des Selbstreinigungszyklus bzw. bis zum Abkühlen auf eine Temperatur unter 290 °C verriegelt.

### ⚠ VORSICHT

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

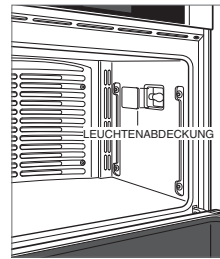
## Backofenbeleuchtung

### ⚠ ACHTUNG

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

Lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen; dann die Backofenroste und Rostschienen herausnehmen. Zum Entfernen der Leuchtenabdeckung die untere Kante vorsichtig mit einem flachen Schraubendreher anheben. Die vorhandene Glühlampe entfernen und mit einer 40-Watt-Halogen-glühlampe ersetzen. Siehe Abbildung unten.

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



Auswechseln der Glühlampe

## Empfehlungen zur Pflege

### REINIGUNG

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Edelstahl                  | Einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwenden und mit einem weichen, fusselfreien Tuch auftragen. Einen natürlichen Glanz erzielen Sie, indem Sie die Oberfläche mit einem mit Wasser angefeuchteten Mikrofasertuch, dann mit einem trockenen Polierleder leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung des Edelstahls arbeiten.  |
| Schwarzglas                | Glasreiniger auf ein Tuch sprühen und Glas reinigen.   |
| Backofenroste und Schienen | Entfernen und auf eine ebene Fläche in der Nähe des Spülbeckens legen. Mit heißem Wasser und mildem Reiniger oder Paste aus Natriumbikarbonat und Wasser reinigen. Nicht in Wasser tauchen. Mit einem Handtuch trocknen.   |
| Multifunktionsblech        | Einen weichen Schwamm oder eine Nylonbürste und heißes Seifenwasser verwenden. Das Blech innerhalb von 8 Stunden nach dem Gebrauch reinigen. Bei hartnäckigen Rückständen das Blech 30 Minuten einweichen und grillen, und zum Reinigen einen kratzfreien Topfreiniger verwenden. Das Multifunktionsblech ist spülmaschinenfest, kann jedoch zu groß für die meisten Spülmaschinen sein. Der vollständig herausziehbare Rost ist nicht spülmaschinenfest. Mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel oder einer Paste aus Natriumbikarbonat und Wasser reinigen. Nicht in Wasser tauchen. Mit einem Handtuch trocknen. Auf dem Multifunktionsblech keine Scheuermittel, scheuernden Topfreiniger oder grobe Stahlwolle verwenden. |
| Schaltblende               | Fingerabdrücke und Verschmutzungen durch Essensreste mit einem Entfettungsspray entfernen. Zuerst auf ein Tuch sprühen, bevor Sie die Blende abwischen.<br><b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Reinigungsmittel nicht direkt auf die Schaltblende sprühen.   |
| Garraum                    | Vor der Verwendung der Selbstreinigungsfunktion angebackene Lebensmittelreste mit einer Rasierklinge vorsichtig vom Backofeninnenraum und Fenster abschaben. Bei hartnäckigen Flecken mit einem milden Scheuermittel und Entfettungsspray besprühen und mit einem kratzfreien Topfreiniger scheuern. Den gesamten Backofeninnenraum mit Seife und Wasser waschen, um alle Reinigungskemikalien zu entfernen, bevor Sie den Selbstreinigungszyklus aufrufen. Wenn die Speisereste nicht aus dem Innenraum entfernt werden, kann das Porzellan abgeätzt werden. Nach Beendigung des Selbstreinigungszyklus den Backofen vollständig auskühlen lassen und die Asche mit einem feuchten Tuch aufwischen.                                       |

## Fehlersuche

### BEDIENUNG

Der Backofen funktioniert nicht.


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

### BACKOFEN

Problem bei der Ofentemperatur.

- Wenden Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum.

Schaltblenden-Touchpads reagieren nicht.

- Gerät im Sabbat-Modus (  wird auf der Schaltblende angezeigt); siehe Seite 9.
- Den Schutzschalter 20 Sekunden lang aus- und dann wieder einschalten.

Während des Reinigungszyklus wird eine Fehlermeldung angezeigt.

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

Der Backofen knackt oder knallt während des Vorheizens oder Abkühlens.

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

## Service

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

## Wolf Appliance International – Eingeschränkte Garantie

NICHT ZUM GEWERBLICHEN GEBRAUCH

### VOLLSTÄNDIGE ZWEIJAHRESGARANTIE\*

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

### EINGESCHRÄNKTE FÜNF-JAHRES-GARANTIE

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

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

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



## Inhoud

- 3 Veiligheidsmaatregelen
- 5 Kenmerken M-serie oven
- 5 Bediening
- 10 Aanbevelingen voor onderhoud
- 11 Probleemoplossing
- 11 Wolf-garantie

## Klantenservice

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

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

### SERVICE-INFORMATIE

Modelnummer

Serienummer

Installatiedatum

Naam gecertificeerde service

Nummer gecertificeerde service

Erkende dealer

Dealernummer

## Belangrijke opmerking

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

**BELANGRIJK** duidt op informatie van bijzonder belang.

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

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

## BELANGRIJKE INSTRUCTIES

### ALGEMENE VEILIGHEIDSMATREGELEN

- Lees deze handleiding zorgvuldig voordat u dit apparaat gebruikt om risico op brand, elektrische schokken of letsel te verminderen.
- Dit apparaat moet door een gekwalificeerde installateur of servicebureau correct worden geïnstalleerd en onderhouden en door een gekwalificeerd technicus worden geaard.
- Reinig alleen de in deze handleiding vermelde onderdelen.
- Gebruik geen ovenreinigers. In of rond de oven mag geen enkele commerciële ovenreiniger of beschermende ovenvoeringcoating worden gebruikt.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het deurglas van de oven te reinigen; deze kunnen krassen op het oppervlak achterlaten waardoor het glas kan breken.

#### **⚠ VOORZICHTIG**

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

#### **⚠ WAARSCHUWING**

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

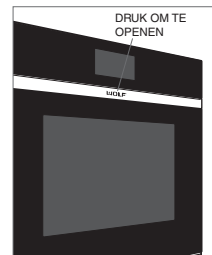
#### **⚠ WAARSCHUWING**

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

## BELANGRIJKE INSTRUCTIES

### ALGEMENE VEILIGHEIDSMATREGELEN

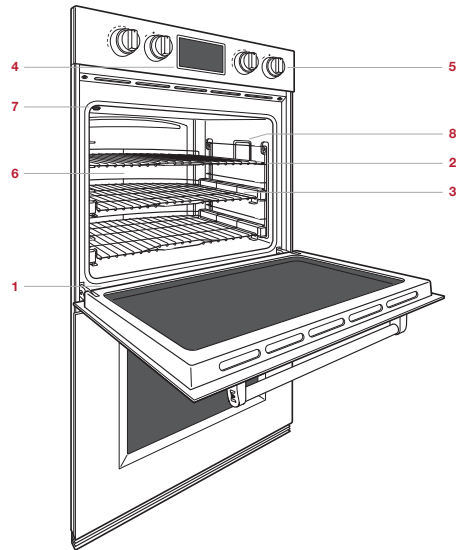
- Gebruik altijd droge pannenlappen bij het verwijderen van pannen uit dit apparaat. Natte of vochtige pannenlappen kunnen brandwonden van stoom veroorzaken. Gebruik geen handdoek of grote doeken in plaats van een pannenlap.
- Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur. Laat hete lucht of stoom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



Hedendaagse model.

## Kenmerken M-serie ovens

| functie |   |
|---------|---|
| 1       | Typeplaat                               |
| 2       | Verstelbaar ovenrek                     |
| 3       | Volledig uitschuifbare ovenrekken       |
| 4       | Bedieningspaneel en display             |
| 5       | Bedieningsknoppen (professioneel model) |
| 6       | Convectieventilators                    |
| 7       | Ontvanger thermometer                   |
| 8       | Halogeenverlichting                     |



Dubbele oven M-serie — professional.

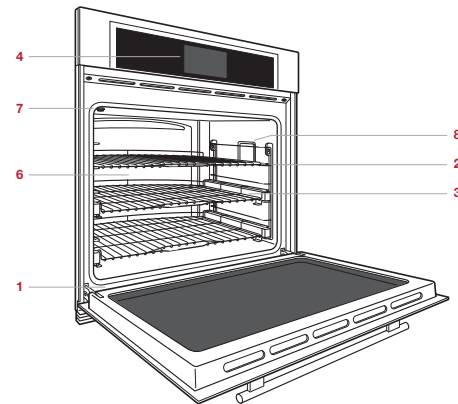
## Aan de slag

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

Voor de beste resultaten raadpleegt u de verschillende kookstanden en speciale functies op pagina's 7-8.

### ⚠ VOORZICHTIG

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



Enkele oven M-serie — transitioneel.

## BEDIENING

### Ovenrekken

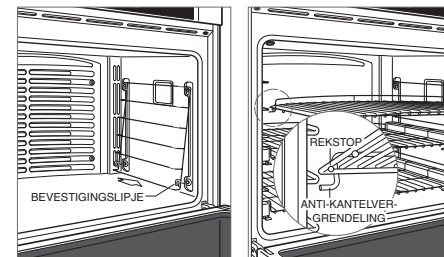
#### OVENREKGELEIDERS

Voor het plaatsen van de rekgeleiders gebruikt u de schroeven aan de zijwanden van de oven. Plaats de bevestigingslipjes van de rekgeleiders op de bovenste schroeven, draai ze naar binnen en schuif ze naar beneden totdat ze volledig vastzitten. Zie de afbeelding hieronder.

#### OVENREKKEN

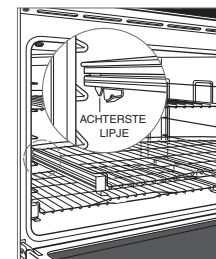
Om een standaard rek in de oven te schuiven, plaatst u de vergrendeling van het rek onder de geleidingsrails aan de zijkant. Schuif het rek terug en omhoog om de rekstops vrij te maken. Schuif het rek verder terug tot volledig in de oven. Zie de afbeelding hieronder.

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.



Ovenrekgeleiders

Vergrendeling tegen kantelen van ovenrek.

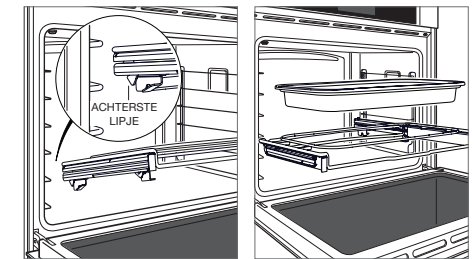


Volledig uitschuifbaar rek.

#### MULTIFUNCTIONEEL REK

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

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



Installatie van multifunctionele rek.

Plaats multifunctionele pan.

## Interactief bedieningspaneel

Het interactieve bedieningspaneel maakt gebruik van touch-technologie voor de selectie van kookstanden en andere functies. Zie de afbeeldingen hieronder. Voor professionele modellen worden kookstanden en temperaturen via selectieknoppen gekozen.



Beginscherm — enkel transitioneel en hedendaags worden weergegeven.



Beginscherm — enkel professional wordt weergegeven.

### NASLAGGIDS SELECTIES

|                    |   |          |   |
|--------------------|---|----------|---|
| <b>QUICK START</b> | Tik om te beginnen met koken, en selecteer dan uit de opties op het bedieningspaneel. Bij het professionele model draait u de selectieschakelaar naar de gewenste stand.            |          | GETIMED KOKEN / VERTRAAGDE START        |
| <b>GOURMET</b>     | Tik om te beginnen met Gourmet maaltijdbereidingen en selecteer dan uit de opties op het bedieningspaneel. Bij het professionele model draait u de selectieschakelaar naar GOURMET. |          | MEER                                    |
|                    | TIMER 1   |          | GRILLEN                                 |
|                    | INFORMATIE  |          | BRADEN                                  |
|                    | INSTELLINGEN  |          | BAKKEN                                  |
|                    | LICHT   |          | CONVECTIE                               |
|                    | TIMER 2   |          | CONVECTIEGRILLEN                        |
|                    | INVOEREN  |          | OPWARMEN                                |
|                    | WISSEN  | <b>G</b> | GOURMET (professioneel model)           |
|                    | ANNULEREN   |          | DEHYDRATIE                              |
|                    | TERUG   |          | RIJZEN                                  |
|                    | UIT   |          | ECO (niet beschikbaar op alle modellen) |
|                    | PROEF   |          | STEEN                                   |
|                    |   |          | REINIGEN                                |

## Bediening

### VÓÓR GEBRUIK

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

- 1 Reinig de oven grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel schoon en maak droog met een zachte doek.
- 2 Zet de ventilatie aan. Enige vrijkomende rook en geur is normaal.
- 3 Tik of draai de knop naar CONVECTIEGRIL (GRIL voor 686 mm lagere oven) en stel de temperatuur in op 260°C voor één uur.
- 4 Tik op UIT (draaiknop voor professioneel model) en laat de oven afkoelen met de deur gesloten.

### VOORVERWARMEN:

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



## Bediening

### KLOK

De klok is bij alle kookstanden zichtbaar op het bedieningspaneel, maar de oven wordt geleverd in stand-by-stand waardoor het scherm na vijf minuten inactiviteit wordt uitgeschakeld. Om de stand-by-stand uit te schakelen raadpleegt u de uitgebreide opties op pagina 7. 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 klok opnieuw worden ingesteld.

#### Instellen van klok:

- 1 Tik op SETTINGS en kies TIJD.
- 2 Tik op 12 UURS of 24 UURS.
- 3 Kies met de schuifbalken het juiste dagdeel AM of PM en tik op INSTELLEN. Een belgeluid geeft aan dat de klok is ingesteld.

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

### TIMER

Elke timer kan voor een maximum van 11 uur en 59 minuten worden ingesteld. Zodra de tijd is ingesteld, wordt de aflopende tijd op het display van het bedieningspaneel verlicht. De timer is 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 TIMER 2.
- 2 Stel de duur in met de schuifbalken en tik op SET. Een belgeluid geeft aan dat de timer is ingesteld.
- 3 Tik op de aflopende tijd op het display om te annuleren of te bewerken.
- 4 De oven laat een belgeluid horen en de tijd knippert als de tijd bereikt is. De timer blijft rinkelen totdat hij wordt geannuleerd of gereset.

### UITGEBREIDE OPTIES

Tik op SETTINGS voor uitgebreide opties. Tik of gebruik de schuifbalk om de gewenste optie te selecteren. Als u meer informatie nodig hebt, tik op INFO.

- Temperatuur gecompenseerd (alleen onderhoud).
- IJking—schemkalibratie.
- Geluid—volume en toon.
- Helderheid.
- Tijd—12-uurs of 24-uurs.
- Sabbatstand.
- Klok—digitaal of analoog.
- Stand-by-vermogen.
- Taal.
- Eenheden—°F/Imperial of °C/metrisch.
- Showroomstand (alleen voor gebruik in showroom).
- Over (alleen onderhoud).

## Kookstanden

De oven kent 11 kookstanden: bakken, grillen, braden, convector gebraden, convector, Gourmet, test, ECO, steen, dehydrateren en verwarmen. Voor steen en dehydrateren zijn accessoires nodig. Raadpleeg de tabel op pagina 8. De 686 mm lagere oven kent zes kookstanden: bakken, grillen, braden, Gourmet, testen en verwarmen.

### INSTELLEN BEDIENINGSELEMENTEN

- 1 Tik op QUICK START. De oven staat standaard ingesteld op BAKKEN. Tik of gebruik de schuifbalk om de gewenste kookstand te selecteren. Bij het professionele model draait u de selectieschakelaar naar de gewenste kookstand.
- 2 Tik op START om de vooraf ingestelde temperatuur te selecteren. Als u de temperatuur wilt wijzigen, tik of gebruik de schuifregelaar dan om de gewenste temperatuur te selecteren en druk op START. Bij het professionele model draait u de selectieschakelaar naar de gewenste temperatuur.
- 3 Tik op UIT om de stand te beëindigen. Bij het professionele model draait u de selectieschakelaar naar UIT.

## GOURMET











Gourmet biedt verschillende snelle en handige maaltijdbeveiligingen. Gourmet bevat ook aanbevelingen voor ideale rekposities en tips die vertrouwen geven bij het koken.

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

| GOURMET HANDLEIDING |   |
|---------------------|---|
| VLEES               | Rundvlees* biefstuk, varkenshaas, grillen, 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*  |
| 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*   |
| ÉÉN-PANSMAAL-TIJDEN | Casserole*  |
|                     | Lasagne*  |
|                     | Quiche  |

\*Hoef niet te worden voorverwarmd

## Kookstanden

| STAND  | VOORIN-<br>STELLING | BEREIK                  | THERMO-<br>METER | GEBRUIK   |
|--|---------------------|-------------------------|------------------|---|
|  <b>BAKKEN</b>           | 175°C               | 95 – 290°C              | •                | Geschikt voor koken op een enkel rek, vooral gebakken gerechten. Gebruik voor standaard recepten.   |
|  <b>GRILLEN</b>          | 175°C               | 95 – 290°C              | •                | Geschikt voor het braden van minder zacht vlees zoals halslap en stoofvlees dat moet worden afgedekt.   |
|  <b>BRADEN</b>           | Hoog<br>Med<br>Laag | 290°C<br>230°C<br>175°C |                  | Geschikt voor het braden van vlees, vis en gevogelte tot 25 mm dikte. Gebruik een tweedelige braadpan en sluit altijd de ovendeur.  |
|  <b>CONVECTIEGRILLEN</b> | 165°C               | 95 – 290°C              | •                | Bruint de buitenkant en houdt uw vlees sappig. Perfect voor het braden van zacht rundvlees, lamsvlees, varkensvlees en gevogelte.   |
|  <b>CONVECTIE</b>        | 165°C               | 95 – 290°C              | •                | Dankzij de uniforme luchtbeweging kan er op verschillende rekken worden gekookt met een gelijkmatige bruining.  |
| <b>GOURMET</b>   | –                   | –                       | •                | Gourmet biedt een snelle en handige manier om maaltijden te bereiden met aanbevelingen voor kookstanden en repositie. Zie pagina 7. De voorgestelde temperatuur en het bereik zijn afhankelijk van het voedsel en de gewenste gaarheid. |
|  <b>RIJZEN</b>           | 30°C                | 30 – 45°C               |                  | Geschikt voor het laten rijzen van brooddeeg. Zie pagina 8.   |
|  <b>STEEN</b>            | 230°C               | 95 – 290°C              | •                | Bakken op een keramische steen. Geschikt voor pizza en brood. Steenaccessoire vereist. Zie pagina 8.  |
|  <b>DEHYDRATATIE</b>   | 60°C                | 45 – 75°C               |                  | Voor het drogen van fruit, groenten, kruiden en vleesreepjes. Extra rekken vereist. Zie pagina 8.   |
|  <b>OPWARMEN</b>       | 80°C                | 60 – 95°C               | •                | Voor het bewaren van voedsel op serveertemperatuur.   |
|  <b>ECO*</b>           | 190°C               | 95 – 285°C              | •                | Energiebesparende modus ontworpen voor het roosteren van dunne stukken vlees en delicate vis. Geen voorverwarmen vereist.   |

\*\*Niet beschikbaar bij alle modellen.

## RIJZEN

### Instellen van bedieningselementen

- 1 Tik op QUICK START, en selecteer rijzen. Bij het professionele model draait u de selectieschakelaar naar MEER en selecteer RIJZEN op het bedieningspaneel.
- 2 Tik op START om de vooraf ingestelde temperatuur te selecteren. Als u de temperatuur wilt wijzigen, tikt u of gebruikt u de schuifregelaar om de gewenste temperatuur te selecteren en drukt u op START. Bij het professionele model draait u de selectieschakelaar naar de gewenste temperatuur.
- 3 Tik op UIT om de stand te beëindigen. Bij het professionele model draait u de selectieschakelaar naar UIT.

## STEEN

Extra hulpstukken vereist. Accessoires zijn verkrijgbaar via een erkende Wolf-dealer. Aanvullende informatie over gebruik en onderhoud wordt met de hulpstukken meegeleverd.

### Instellen van bedieningselementen

- 1 Tik op QUICK START, en selecteer STEEN. Bij het professionele model draait u de selectieschakelaar naar MEER en selecteer STEEN op het bedieningspaneel.
- 2 Tik op START om de vooraf ingestelde temperatuur te selecteren. Als u de temperatuur wilt wijzigen, tikt u of gebruikt u de schuifregelaar om de gewenste temperatuur te selecteren en drukt u op START. Bij het professionele model draait u de selectieschakelaar naar de gewenste temperatuur.
- 3 Tik op UIT om de stand te beëindigen. Bij het professionele model draait u de selectieschakelaar naar UIT.

## DEHYDRATATIE

Extra hulpstukken vereist. Accessoires zijn verkrijgbaar via een erkende Wolf-dealer. Aanvullende informatie over gebruik en onderhoud wordt met de accessoires meegeleverd.

### Instellen van bedieningselementen

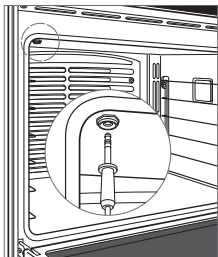
- 1 Plaats de deurvanger die met de accessoires wordt geleverd.
- 2 Tik op QUICK START, en selecteer DEHYDRATATIE. Bij het professionele model draait u de selectieschakelaar naar MEER en selecteer DEHYDRATATIE op het bedieningspaneel.
- 3 Tik op START om de vooraf ingestelde temperatuur te selecteren. Als u de temperatuur wilt wijzigen, tikt u of gebruikt u de schuifregelaar om de gewenste temperatuur te selecteren en drukt u op START. Bij het professionele model draait u de selectieschakelaar naar de gewenste temperatuur.
- 4 Tik op UIT om de stand te beëindigen. Bij het professionele model draait u de selectieschakelaar naar UIT.

## Thermometer

Met de thermometer kan de interne temperatuur van voedsel tijdens het koken worden gemeten. Dit kan worden gebruikt bij alle kookstanden behalve braden, rijzen en dehydrateren. Gebruik uitsluitend de thermometer die voor deze oven wordt aanbevolen.

### Instellen van bedieningselementen:

- 1 Verwarm de oven voor tot de gewenste temperatuur in de gewenste kookstand (bakken of steen voor brood).
- 2 Steek de thermometer in het dikste gedeelte van het voedsel. Bij het maken van brood bakt u ongeveer 10 minuten voordat u de thermometer insteekt.
- 3 Na het voorverwarmen steekt u de thermometer in de ontvanger. Zie de afbeelding hieronder. Sluit de ovendeur.
- 4 Tik op THERMOMETER.
- 5 Tik op INSTELLEN om de vooraf ingestelde temperatuur te selecteren. Als u de temperatuur wilt wijzigen, kunt u de schuifregelaar gebruiken om de gewenste temperatuur te selecteren en druk op INSTELLEN.
- 6 Een belgeluid geeft aan dat de interne temperatuur het ingestelde thermometerpunt heeft bereikt. Verwijder de thermometer en steek deze opnieuw in het voedsel om de interne temperatuur te controleren, selecteer dan OK of OVEN UIT.



Ontvanger thermometer

### ⚠ VOORZICHTIG

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

## Automatisch programma

### GETIMED KOKEN / VERTRAAGDE START

Bij getimed koken wordt de oven automatisch uitgeschakeld op een opgegeven tijdstip. De oven begint meteen te verwarmen en schakelt uit op de gewenste eindtijd. Bij vertraagde start wordt de oven automatisch aan- en uitgeschakeld op een opgegeven tijdstip. De oven blijft uitgeschakeld tot de gewenste starttijd 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. Voor gebruik in elke kookstand behalve braden, Gourmet en steen.

### Instellen van bedieningselementen:


- 1 Tik op QUICK START en selecteer de gewenste kookstand en temperatuur. Bij het professionele model draait u de selectieschakelaar naar de gewenste kookstand en temperatuur.
- 2 Tik op GETIMED KOKEN en selecteer de kookduur.
- 3 Tik op INSTELLEN om de eindtijd te bevestigen of gebruik de schuifbalken om de gewenste eindtijd te selecteren en tik dan op INSTELLEN. De kookduur en de eindtijd verschijnen op het display. De oven laat één minuut voor het einde een belgeluid horen. Wanneer de eindtijd is bereikt laat de oven een belgeluid horen tot de kookduur wordt geannuleerd of op de beginstand wordt gezet.
- 4 Om te annuleren stelt u de beginstand in of zet u de oven uit en tik op GETIMED KOKEN.
- 5 De oven wordt na het koken automatisch uitgeschakeld. Tik op OK om het display te wissen.

## Sabbat

Dit toestel is gecertificeerd door Star-K en voldoet aan strikte religieuze voorschriften in combinatie met specifieke instructies op [www.star-k.org](http://www.star-k.org).

De standen braden, bakken, rijzen en verwarmen kunnen in de Sabbat worden gebruikt.

### Instellen van bedieningselementen:

- 1 Zet het ovenlicht aan of uit.
- 2 Tik op INSTELLINGEN en kies SABBATSTAND.
- 3 Tik op AAN en dan op INSTELLEN.
- 4 Selecteer de kookstand en temperatuur en tik op START.
- 5 Tik op  om Sabbatstand te starten.
- 6 Tik op UIT om de stand te beëindigen. Bij het professionele model draait u de selectieschakelaar naar OFF.

## 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 Tik op QUICK START, en selecteer REINIGEN. Bij het professionele model draait u de selectieschakelaar naar MEER en selecteer REINIGEN op het bedieningspaneel.
- 2 Verwijder ovenrekken en rekgeleiders en tik op OK.
- 3 Tik op START.
- 4 Tik op UIT om de stand te beëindigen. Bij het professionele model draait u de selectieschakelaar naar UIT.
- 5 De oventeur wordt vergrendeld en blijft vergrendeld tot de reinigingscyclus is afgelopen en de oventemperatuur is afgekoeld tot onder 290°C.

### ⚠ VOORZICHTIG

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

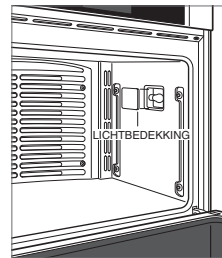
## Ovenlicht

### ⚠ WAARSCHUWING

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

Laat de oven volledig afkoelen, verwijder de ovenrekken en rekgeleiders. Om het lichtdeksel te verwijderen, wrikt u lichtjes met een platte schroevendraaier tegen de onderste rand. Verwijder de lamp en vervang deze door een halogeen lamp van 40 watt. Zie de afbeelding hieronder.

Om de lamp aan de bovenzijde van de ovenruimte te vervangen, neemt u contact op met een door de Wolf-fabriek erkende onderhoudsdienst.



Vervanging van lamp

## 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.  |
| Glasachtig zwart         | Sproei glasreiniger op een doek om schoon te maken.   |
| Ovenrekken en -geleiders | Verwijder en plaats op een vlakke ondergrond in de buurt van de gootsteen. Reinig met warm water en een mild schoonmaakmiddel of een papje van bicarbonaat en water. Het apparaat niet in water onderdopen. Handdoekdroog.  |
| Multifunctionele pan     | Gebruik een zachte spons of nylon borstel en heet zeepsop. Reinig de pan binnen 8 uur na gebruik. Voor vastgekoekte bodems kunt u de pan laten weken en 30 minuten laten grillen. Gebruik dan niet-schurende spons om te reinigen. De multifunctionele pan is vaatwasmachinebestendig, maar kan voor veel vaatwassers te groot zijn. Het volledig uitschuifbare rek is niet vaatwasmachinebestendig. Reinig met warm water en een mild schoonmaakmiddel of een papje van bicarbonaat en water. Het apparaat niet in water onderdopen. Handdoekdroog. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of staalwolponsjes voor de multifunctionele pan. |
| Bedieningspaneel         | Sproei met ontvettingsmiddel om vingerafdrukken en voedselresten te verwijderen. Sproei op een doek voordat u het paneel reinigt.<br><b>NOTA BENE:</b> Sproei reinigingsmiddelen niet rechtstreeks op het bedieningspaneel.   |
| Binnenkant oven          | Verwijder vóór gebruik van de reinigingsfunctie met een scheermesje voorzichtig vastgeplakte voedselresten van de ovenruimte en het venster. Voor hardnekkige vlekken spuit u met een mild schuurmiddel of een ontvettingsmiddel en schrobt u met een anti-kraasspons. Maak de gehele ovenruimte schoon met water en zeep om alle chemische reinigingsmiddelen te verwijderen voordat u de reinigingscyclus inschakelt. Als voedselresten niet uit de ovenruimte zijn verwijderd, kan het porselein beschadigd raken. Laat de oven na afloop van de reinigingscyclus volledig afkoelen en veeg as weg met een vochtige doek.                      |

## Probleemoplossing

### BEDIENING

Oven werkt niet.

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

### OVEN

Probleem met de oventemperatuur

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

Aanraaktoetsen van bedieningspaneel reageren niet.

- Apparaat in sabbatstand (☆ weergegeven op bedieningspaneel), zie pagina 9.
- Schakel de stroomonderbreker 20 seconden lang uit en dan weer in.

Foutbericht wordt weergegeven tijdens reinigingscyclus.

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

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

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

## Onderhoud

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

## Beperkte internationale garantie op Wolf Appliance

VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

### VOLLEDIGE GARANTIE VAN TWEE JAAR\*

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

### BEPERKTE GARANTIE VAN VIJF JAAR

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

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

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



## 目录

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

## 客户服务

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

如果您的产品需要护理,请务必采用Wolf工厂认证的服务提供者的服务。

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

## 重要提示

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

**重要提示**突出显示尤为重要的信息。

**注意**表示如果不遵守说明,可能会导致轻微的人身伤害或产品损坏的情况。

**警告**表示如果不遵守注意事项,可能会导致严重伤害或死亡的危险。

## 重要说明

### 一般安全注意事项

- 在使用本产品之前, 请仔细阅读本指南, 以降低火灾、触电或受伤的危险。
- 本产品必须由有资质的安装人员或服务代理商予以妥善安装及提供服务, 并由有资质的技术人员进行接地(接地线)。
- 仅清洁本指南中列出的部件。
- 请勿使用烤箱清洁剂。在烤箱内外的任何部分, 均不得使用任何商业性烤箱清洁剂或烤箱衬里保护涂层。
- 请勿使用蒸汽清洁器。
- 请勿使用粗糙的磨料型清洁剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门玻璃, 因为这可能刮伤表面, 从而可能导致玻璃碎裂。

### ⚠ 注意

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

### ⚠ 警告

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

### ⚠ 警告

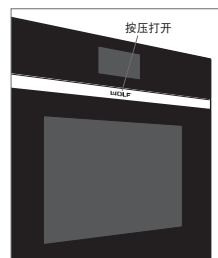
如果已获得有关安全地使用本电器的监督或指导并了解相关危险, 则本设备可供8岁及以上的儿童以及身体、感觉或心理能力降低或缺乏经验和知识的人员使用。儿童不得玩耍本电器。儿童不得在没有监督的情况下进行清洁和用户维护。

## 重要说明

### 一般安全注意事项

- 从本产品上取下锅时, 务必使用干锅垫。潮湿或湿润的锅垫可能导致蒸汽烫伤。不要使用毛巾或大块布来代替锅垫。
- 打开烤箱门时请务必小心。在查看或进入烤箱之前, 让热的空气或蒸汽溢出。
- 确保烤箱的冷空气进口(位于门上方)和排气口(位于门下方)始终保持畅通。
- 烤箱冷却后, 将烤箱架放置在预定位置。如果在烤箱已经很热后必须重新放置烤架, 请确保锅垫不会接触烤箱中发热的加热元件。
- 请勿修理或更换本产品的任何部件, 除非在本产品随附的说明中特别推荐。
- 请勿使用铝片连接本产品的任何部件。
- 切勿使用本产品来温暖或加热房间。

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

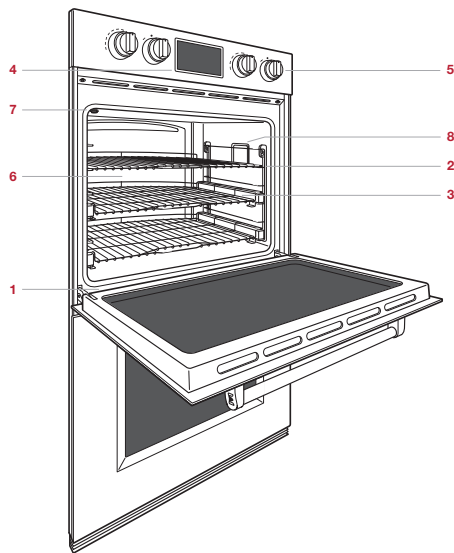


最新型号。



## M系列烤箱特点

| 特点 |           |
|----|-----------|
| 1  | 产品铭牌      |
| 2  | 可调式烤箱架    |
| 3  | 全伸缩式烤箱架   |
| 4  | 控制面板和显示屏  |
| 5  | 控制旋钮(专业型) |
| 6  | 对流风扇      |
| 7  | 温度探头插座    |
| 8  | 卤素灯       |



M系列双烤箱—专业型。

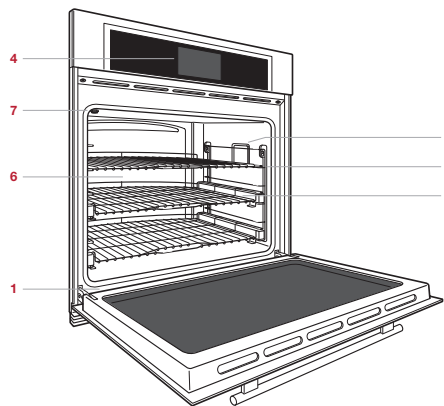
## 入门指南

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

为确保获得最佳效果,请回顾第7-8页中的烹饪模式和特殊功能。

### ▲注意

不要将炊具放在烤箱底部,或使用铝箔或其他材料堵塞烤箱底部或侧壁。不遵守此通告将损坏瓷质内里,并使您的保修失效。



M系列单烤箱—过渡型。

## 烤箱架

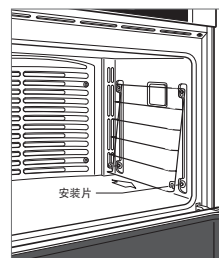
### 烤箱架导轨

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

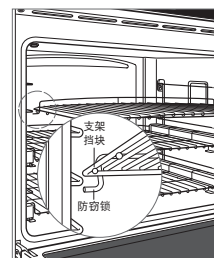
### 烤箱架

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。参见下图。

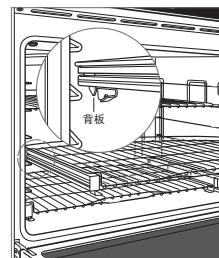
要插入全伸缩式烤架,请将两个后卡舌放置在烤架导轨上(上下各有一个卡舌)。参见下图。稍微倾斜烤架并向后滑动,直到前烤架槽口与前烤架导轨啮合。



烤箱架导轨。



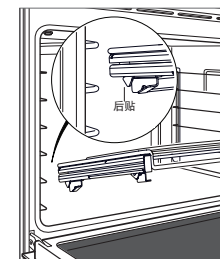
烤箱架防倾斜锁定装置。



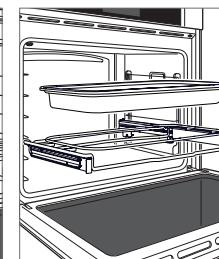
全伸缩式烤箱架。

### 多功能烤架

要插入多功能烤架,请将两个后卡舌放在烤架导轨上(上下各一个卡舌)。请参见下图。稍微倾斜烤架并向后滑动,直到前烤架槽口与前烤架导轨啮合。将多功能烤盘放在完全伸出的烤架上。请参见下图。如果烤肉或烤蔬菜,请在对流或对流烘烤模式下使用烤架位置3或4进行烘烤。如果烤猪肉或蔬菜,请使用烤架位置5或6。



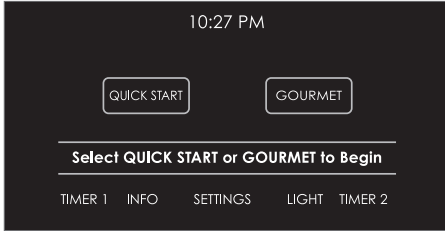
安装多功能烤架。



放置多功能烤盘。

## 交互式控制面板

交互式控制面板采用触摸技术，可选择烹饪模式和其他功能。参见下图。对于专业型号，使用选择器旋钮选择烹饪模式和温度。



主屏幕 - 单个过渡型和最新型显示。



主屏幕 - 单个最新型显示。

### 选择参考

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  QUICK START (快速启动) | 触摸以开始烹饪，然后从控制面板上的选项中进行选择。对于专业型号，将选择器旋钮旋转到所需模式。          |  TIMED COOK/DELAYED START (定时烹饪/延迟启动) |  |
|  GOURMET (美食家)      | 触摸以启动美食家餐前准备，然后从控制面板上的选项中进行选择。对于专业型号，将选择器旋钮旋转到 GOURMET。 |  MORE (更多)                            |  |
|  TIMER 1 (定时器1)     |   |  ROAST (烘烤)                           |  |
|  INFORMATION (信息)   |   |  BROIL (烧烤)                           |  |
|  SETTINGS (设置)      |   |  BAKE (烘焙)                            |  |
|  LIGHT (灯)          |   |  CONVECTION (对流)                      |  |
|  TIMER 2 (定时器2)     |   |  CONVECTION ROAST (对流烘烤)              |  |
|  ENTER (确定)         |   |  WARM (保温)                            |  |
|  CLEAR (清除)         |   |  GOURMET (美食家) (专业型)                  |  |
|  CANCEL (取消)        |   |  DEHYDRATE (脱水)                       |  |
|  BACK (返回)         |   |  PROOF (发酵)                          |  |
|  OFF (关闭)         |   |  ECO (所有模式下均不可用)                    |  |
|  PROBE (探头)       |   |  STONE (石板)                         |  |
|  |   |  CLEAN (清洁)                         |  |

## 烤箱操作

### 使用前

为确保除去制作过程中的所有残留油渍，务必遵循以下程序处理每个烤箱。

- 1 用热水和温和的清洁剂彻底清洁烤箱。冲洗并用软布擦干。
- 2 打开通风。有些烟雾和异味是正常的。
- 3 触摸或将旋钮旋转到 CONVECTION ROAST (ROAST 适用于 686 mm 以下烤箱)，将温度调节至 260°C 并保持 1 小时。
- 4 触摸 OFF (专业型旋转旋钮)，并允许烤箱在门关闭的情况下冷却。

### 预热

在预热期间，尽可能快速而均匀地加热烤箱，但不适合于烹饪。预热应该用于除烤肉、保温和“美食家”中的一些模式外的所有烹饪模式。一旦预热完成，提示声指示烤箱已经达到设定温度。

## 烤箱操作

### 时钟

在所有烹饪模式下，控制面板上都会显示时钟，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，请参阅第7页的扩展选项。如果使用定时烹饪功能，设置正确的时钟时间至关重要。务必在电源故障后重置时钟。

设置时钟：

- 1 触摸SETTINGS，然后选择TIME。
- 2 触摸12 HOUR或24 HOUR模式。
- 3 使用滑动条设置当日时间，选择AM或PM，然后触摸SET。一声提示声指示已设定时钟。

也可以通过触摸主屏幕上的时间显示来调整时间。

### 定时器

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

设置定时器：

- 1 触摸TIMER 1或TIMER 2。
- 2 使用滑动条设置持续时间，然后触摸SET。一声提示声指示已设定定时器。
- 3 要取消或编辑，请触摸显示屏上的倒计时时间。
- 4 设置完成后，烤箱会发出声音并且时间会闪烁。定时器将继续发出声音，直到取消或复位。

### 扩展选项

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

- 温度偏移（仅限服务）。
- 校准—屏幕校准。
- 声音—音量和音调。
- 亮度。
- 时间—12小时或24小时。
- 安息日模式。
- 时钟—数字或模拟。
- 备用电源。
- 语言。
- 单位—°F/英制或°C/公制。
- 展厅模式（仅供展厅使用）。
- 关于（仅限服务）。

## 烹饪模式

烤箱设有十一种烹饪模式—烘焙、烘烤、烧烤、对流烘烤、对流、美食家、发酵、石板、ECO、脱水和保温。石板和脱水需使用配件。请参见第8页中的图表。686 mm以下的烤箱包括六种烹饪模式—烘焙、烘烤、烧烤、美食家、发酵和保温。

### 设置控制

- 1 触摸QUICK START。烤箱将默认为BAKE模式。触摸或使用滑动条选择所需的烹饪模式。对于专业型号，将选择器旋钮旋转到所需的烹饪模式。
- 2 触摸START，选择预设温度。要更改温度，请触摸或使用滑动条选择所需的温度，然后触摸START。对于专业型号，旋转选择器旋钮以调节温度。
- 3 触摸OFF以结束模式。对于专业型号，将选择器旋钮旋转到OFF。

## GOURMET

美食家提供多种快捷方便的餐前准备。美食家还提供了理想的烤架位置和技巧的建议，以确保烹饪的信心。

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

| 美食家指南 |       |                     |
|-------|-------|---------------------|
| 肉类    | 牛肉*   | 牛排、里脊、烤肉、排骨、烘肉卷、慢烤肉 |
|       | 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*   |                     |
| 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    |
| 比萨    | 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

| 模式  | 预设          | 范围                      | 探头 | 用途   |
|---|-------------|-------------------------|----|--|
| BAKE (烘焙)<br>               | 175°C       | 95 – 290°C              | •  | 最适合单烤架烹饪，主要是烘焙食品。使用标准食谱。                                   |
| ROAST (烘烤)<br>              | 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。                                  |
| BROIL (烧烤)<br>              | 高<br>中<br>低 | 290°C<br>230°C<br>175°C |    | 最适合于肉类、鱼类和家禽，肉块最厚可达25 mm。使用两件式烤盘，烧烤时始终应关闭烤箱门。              |
| CONVECTION ROAST (对流烘烤)<br> | 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)<br>         | 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)   | —           | —                       | •  | 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。参见第7页。预设温度和范围取决于食物和所需的成熟度。 |
| PROOF (发酵)<br>              | 30°C        | 30 – 45°C               |    | 非常适合于发酵或膨胀面包面团。参见第8页。                                      |
| STONE (石板)<br>              | 230°C       | 95 – 290°C              | •  | 在陶瓷石块上烘烤。适合于比萨和面包。需要石块配件。参见第8页。                            |
| DEHYDRATE (脱水)<br>         | 60°C        | 45 – 75°C               |    | 干燥各种水果、蔬菜、香草和肉条。需要配件烤架。参见第8页。                              |
| WARM (保温)<br>             | 80°C        | 60 – 95°C               | •  | 旨在保持食物的最佳食用温度。   |
| ECO*<br>                  | 190°C       | 95 – 285°C              | •  | 节能模式设计用于烘烤薄切肉和精致鱼类。无需预热。                                   |

\* 所有模式下均不可用。

## 发酵

设置控件:

- 1 触摸QUICK START，然后选择PROOF。对于专业型号，将选择器旋钮旋转到MORE，然后选择控制面板上的PROOF。
- 2 触摸START，选择预设温度。要更改温度，请触摸或使用滑动条选择所需的温度，然后触摸START。对于专业型号，旋转选择器旋钮以调节温度。
- 3 触摸OFF以结束模式。对于专业型号，将选择器旋钮旋转到OFF。

## 石块

需要配件套件。可通过授权的Wolf经销商获取配件。附件套件包含附加的使用与保养信息。

设置控制:

- 1 触摸QUICK START，然后选择STONE。对于专业型号，将选择器旋钮旋转到MORE，然后选择控制面板上的STONE。
- 2 触摸START，选择预设温度。要更改温度，请触摸或使用滑动条选择所需的温度，然后触摸START。对于专业型号，旋转选择器旋钮以调节温度。
- 3 触摸OFF以结束模式。对于专业型号，将选择器旋钮旋转到OFF。

## 脱水

需要配件套件。可通过授权的Wolf经销商获取配件。附件套件包含附加的使用与保养信息。

设置控制:

- 1 放置随附配件套件的门挡。
- 2 触摸QUICK START，然后选择DEHYDRATE。对于专业型号，将选择器旋钮旋转到MORE，然后选择控制面板上的DEHYDRATE。
- 3 触摸START，选择预设温度。要更改温度，请触摸或使用滑动条选择所需的温度，然后触摸START。对于专业型号，旋转选择器旋钮以调节温度。
- 4 触摸OFF以结束模式。对于专业型号，将选择器旋钮旋转到OFF。

## 温度探头

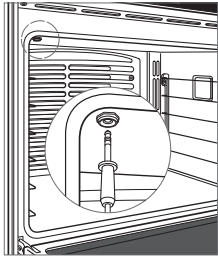
温度探头测量烹饪时食物的内部温度。探头可用于除烧烤、发酵和脱水之外的所有烹饪模式。仅可使用推荐用于此烤箱的温度探头。

### 设置控制:

- 1 以所需模式将烤箱预热至所需的烤箱温度（面包烘烤或石块模式）。
- 2 将探头插入食物最厚的区域。制作面包时，在插入探头前先烘烤10分钟左右。
- 3 预热完成后，将探头插入探头插座。参见下图。关闭烤箱门。
- 4 触摸PROBE。
- 5 触摸SET，选择预设温度。要更改温度，请触摸或使用滑动条选择所需的温度，然后触摸SET。
- 6 一声提示声指示内部温度已达到探头设定值。取下并重新插入探头以验证内部温度，然后选择OK或OVEN OFF。

### ▲注意

探头和探头插座会很烫。请小心取放。



探头插座。

## 自动程序

### 定时烹饪/延迟启动

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。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闲置状态，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。

### 设置控制:

- 1 触摸QUICK START，然后选择所需的烹饪模式和温度。对于专业型号，将选择器旋钮旋转到所需的模式和温度。
- 2 触摸TIMED COOK，然后选择烹饪持续时间。
- 3 触摸SET，确认停止时间或使用滑动条选择所需的停止时间，然后触摸SET。烹饪持续时间和停止时间将出现在显示屏上。剩余一分钟时，烤箱会鸣响。烤箱在完成后会鸣响，并且在取消或复位前将继续鸣响。
- 4 要取消、复位或关闭烤箱，请触摸TIMED COOK。
- 5 烹饪完成后，烤箱将自动关闭。触摸OK以清除显示。

## 安息日

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

在安息日可以使用烧烤、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SETTINGS，然后选择SABBATH MODE。
- 3 触摸ON，然后触摸SET。
- 4 选择烹饪模式和温度，然后触摸START。
- 5 触摸☆，启动安息日模式。
- 6 触摸OFF以结束模式。对于专业型号，将选择器旋钮旋转到OFF。

## 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 触摸QUICK START，然后选择CLEAN。对于专业型号，将选择器旋钮旋转到MORE，然后选择控制面板上的CLEAN。
- 2 卸下烤箱架和烤架导轨，然后触摸OK。
- 3 触摸START。
- 4 触摸OFF以结束模式。对于专业型号，将选择器旋钮旋转到OFF。
- 5 烤箱门将锁定并保持锁定状态，直至清洁周期结束并且烤箱温度已冷却至290°C以下。

### ▲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。

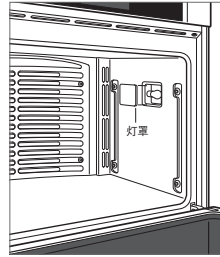
## 烤箱灯

### ▲警告

确保在更换灯泡前关闭设备，以防触电。

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

要更换位于烤箱腔体顶部的灯泡，请联系Wolf工厂认证的服务部门。



灯泡更换。

## 维护建议

| 清洁     |   |
|--------|---|
| 不锈钢    | 使用非磨蚀性的不锈钢清洁剂并使用无绒软布清洁。为了产生自然光泽，先用蘸水的超细纤维布轻轻擦拭煎盘，然后用打光鹿皮擦干。始终沿着不锈钢的纹理方向擦拭。  |
| 黑色玻璃   | 在抹布上喷涂玻璃清洁剂进行清洁。  |
| 烤箱架和导轨 | 取出并放置在靠近水槽的平坦表面上。用热水和温和的洗涤剂或小苏打和水的混合物清洁。请勿浸入水中。用毛巾擦干。   |
| 多功能烤盘  | 使用软海绵或尼龙刷子和热肥皂水。在使用后 8 小时内清洁烤盘。如存在顽重污垢，请将烤盘和烤架浸泡 30 分钟，然后使用无刮伤擦洗垫进行清洁。多功能烤盘可放入洗碗机清洗，但可能体积过大而不适合大多数洗碗机。不得将完全伸出的烤架放入洗碗机。要清洁此烤架，请使用热水和温和的清洁剂或小苏打和水的糊状物。请勿浸入水中。用毛巾擦干。请勿使用洗涤剂、百洁布或结实的钢丝绒清洁多功能烤盘。 |
| 控制面板   | 使用喷雾脱脂剂清除指纹和食物污垢。在擦拭面板之前请喷洒在布上。<br>重要提示：切勿将清洁剂直接喷洒在控制面板上。   |
| 烤箱内部   | 在采用清洁功能之前，请使用剃刀刀片从烤箱腔体和窗口中轻轻地抬起烘烤的食物。对于顽固性污渍，请喷洒温和的磨料型清洁剂或喷雾脱脂剂，并使用无划痕垫擦洗。在进入清洁周期之前，使用肥皂和水清洗整个烤箱腔体，以清除所有清洁剂。如果未从腔体中清除残留物，则可能发生陶瓷腐蚀。一旦清洁周期完成，让烤箱完全冷却下来，并用湿布擦去灰尘。                             |

## 故障排除

### 操作

烤箱不工作。

- 核实电源已打开。
- 核实烤箱和家中断路器的电源已打开。

### 烤箱

烤箱温度问题。

- 请联系Wolf工厂认证的服务部门。

控制面板触摸板无响应。

- 设备处于安息日模式 (★显示在控制面板上), 请参见第9页。
- 关闭断路器20秒钟, 然后重新打开。

在清洁周期期间显示错误消息。

- 对于双烤箱, 如果一个烤箱处于活动清洁周期, 则无法使用另一个烤箱。

烤箱在预热或冷却期间发出“啪啪”或“砰砰”声。

- 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。

## 服务

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

## Wolf Appliance国际有限质保

供住宅使用

### 两年质保\*

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

### 五年有限质保

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

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

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





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

9029059 REV-A

2/2019

