

WARMING DRAWER 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

- 2 Safety Precautions
- 4 Warming Drawer Features
- 4 Warming Drawer Operation
- 6 Care Recommendations
- 6 Troubleshooting
- 7 Wolf Warranty

Customer Care

The model and serial number are listed on the product rating plate. Refer to page 4 for rating plate location. For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. Record this information below for future reference.

SERVICE INFORMATION

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

Important Note

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

IMPORTANT NOTE highlights information that is especially important.

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ 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.

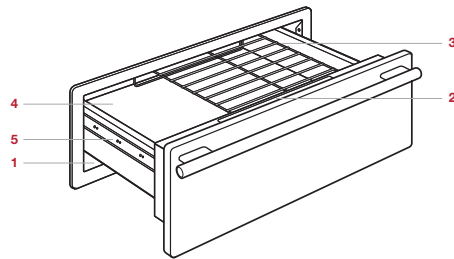
IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read this use and care guide carefully before using your new warming drawer to reduce the risk of fire, electric shock or injury to persons.
- To protect against electrical shock do not immerse cord or plug in water or other liquid.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not repair or replace any part of the warming drawer unless specifically recommended in literature accompanying this appliance. All service should be referred to Wolf factory certified service.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not use outdoors (model ICBWWD30).
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not touch the heating element or the interior surface of the warming drawer. These surfaces may be hot enough to burn. The inside surfaces of the warming drawer may be hot when opened.
- Do not use aluminum foil to line the warming drawer. This may cause damage to interior surfaces of the warming drawer.
- 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.
- Ensure that towels are stacked only as high as the sides of the drawer pan. Any higher may result in discoloration of the towels.
- Do not place more than 27 kg into the warming drawer.

Warming Drawer Features

FEATURES

- 1 Product Rating Plate
- 2 Hidden Control Panel
- 3 Removable Rack
- 4 Drawer Pan
- 5 Full-Extension Drawer Glides



Warming drawer.

Getting Started

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

To ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed, clean the warming drawer thoroughly with hot water and a mild detergent prior to use. Rinse and dry with a soft cloth. Refer to care recommendations on page 6.

Wolf warming drawers can be used to warm or crisp food, proof dough or warm plates or towels. Model WWD300 is approved for outdoor use.

Control Panel

The electronic control panel features touch controls and a visual display. Refer to the illustration below. The control panel is hidden when the warming drawer is closed. Open the drawer to access the control panel.

Temperature

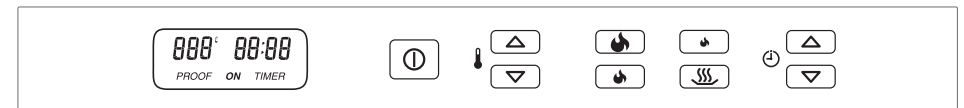
The warming drawer features four preset temperature settings; , , and . During preheat, the temperature display will alternate between the set point and the actual temperature. 'Lo' will appear until the temperature reaches 30°C. An audible chime indicates preheat is complete. Refer to the chart below.

IMPORTANT NOTE: When warming towels, temperature can not exceed 50°C.

Setting temperature:

- 1 Touch .
- 2 Touch one of the PRESETS to select the preset temperature or touch or arrows to select the desired temperature.

SETTING	PRESET	RANGE
(PROOF)	30°C	25–40°C
(LOW)	50°C	25–95°C
(MEDIUM)	70°C	25–95°C
(HIGH)	95°C	25–95°C






Control panel.

Timer

The warming drawer has a built-in timer that will automatically turn off after four hours of use. The timer can be adjusted from one minute to 24 hours.








Setting timer:

- 1 Select desired temperature.
- 2 Touch   or  arrows to select the desired time. 'TIMER' and the shut off time will appear in the display.

Custom Preset Setting

Customize a preset temperature setting using desired temperature and timing duration (one minute to 24 hours) with automatic shut off.

Setting custom preset temperature and automatic shut off:








- 1 Touch .
- 2 Touch and hold the desired preset for 5 seconds until 'TIMER' and '4:00' appear in the display.
- 3 Touch   or  arrows to select the desired temperature.
- 4 Touch   or  arrows to select the desired automatic shut off timing duration.
- 5 Touch and hold the desired preset again for 5 seconds to save the settings.

Extended Options

TEMPERATURE UNIT

The warming drawer temperature can be displayed in Fahrenheit or Celsius.








Adjusting temperature unit:

- 1 With the warming drawer off, touch and hold the   or  arrows for 5 seconds.
- 2 Touch   or  arrows to alternate between units.
- 3 Once desired unit is displayed, touch .

BACKLIGHT

The warming drawer control panel has three backlight settings; off, on in Sabbath or off in Sabbath.

Adjusting backlight:






- 1 With the warming drawer off, touch and hold the   or  arrows for 5 seconds.
- 2 Touch   or  arrows to alternate between settings.
- 3 Once desired setting is displayed, touch .

Sabbath

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

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

Setting Sabbath mode:

- 1 Touch and hold  until 'Sab' appears on the control panel display.
- 2 Touch one of the PRESETS to select the preset temperature or touch   or  arrows to select the desired temperature.
- 3 To cancel, touch .

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. The stainless steel drawer pan is removable for cleaning. To remove, open drawer completely. Slide fingertips under side edges of pan, pull up and out.
Control panel	Use a spray degreaser to remove fingerprints and food soil. Spray on a cloth before wiping panel. Do not spray cleaners directly on the control panel.
Removable Rack	Clean with hot water and mild detergent or paste of baking soda and water. Towel dry.
Interior	Wipe with a soft damp cloth. Do not use abrasive or harsh cleaners or scouring pads. For heavier soil, use baking soda or a mild soap; rinse thoroughly with hot water.
Drawer Guides	Remove food crumbs from drawer guides. Wipe with a soft dry cloth.

Troubleshooting

Warming drawer does not operate.

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

Drawer does not slide smoothly.

- Drawer is out of alignment. Fully extend the drawer and close completely to realign.
- Drawer is overloaded. Reduce weight to less than 27 kg.
- Redistribute contents to balance load.

Excessive condensation.

- Remove liquid in drawer pan.
- Cover food with lid or aluminum foil.
- Temperature setting is too high. Use lower setting.

No heat in proof setting.

- Verify PROOF is illuminated on the control panel display.
- Room temperature may prevent thermostat from turning on.

Food dries out in proof setting.

- Cover food with lid or aluminum foil.

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 4 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.

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.



Wolf Appliance International Outdoor Limited Warranty*

FOR RESIDENTIAL USE

FULL ONE YEAR WARRANTY**

For one year 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: gas burners (excludes appearance), electric heating elements, blower motors (ventilation hoods), electronic control boards, magnetron tubes and induction generators. 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.

*Product must be approved for outdoor use, designated by model and serial number.

**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

- 2 Precauciones de seguridad
- 4 Características del cajón calentador
- 4 Funcionamiento del cajón calentador
- 6 Recomendaciones de mantenimiento
- 6 Localización y solución de problemas
- 7 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 4 para ver la ubicación de la placa de datos. Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Guarde la siguiente información para tenerla como referencia en el futuro.

INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO

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

Nota importante:

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

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

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

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

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

⚠ 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.

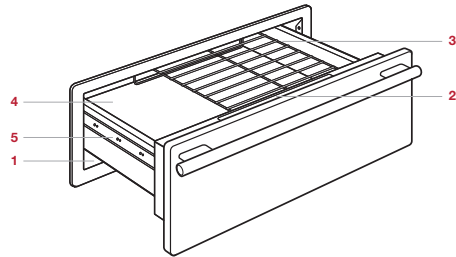
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Lea con detenimiento esta guía de uso y mantenimiento antes de utilizar el nuevo cajón calentador para reducir el riesgo de que se produzca un incendio, una descarga eléctrica o de sufrir lesiones personales.
- Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cable ni el enchufe en agua ni en cualquier otro líquido.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
- No repare ni cambie ninguna pieza del cajón calentador a menos que esto se recomiende específicamente en los documentos que se proporcionan con este aparato. Todas las tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un servicio técnico autorizado de Wolf.
- Es necesario realizar una estrecha supervisión cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- No utilice el aparato en exteriores (modelo ICBWWD30).
- No utilice el aparato para un uso diferente de aquel para el que ha sido diseñado.
- No toque las resistencias ni la superficie interior del cajón calentador. Estas superficies pueden estar calientes y podrían quemar. Es posible que las superficies del interior del cajón calentador estén calientes al abrirse.
- No utilice papel de aluminio para forrar el cajón calentador. Esto podría dañar las superficies del interior del cajón calentador.
- 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.
- Asegúrese de que los paños de cocina están apilados a la misma altura que los laterales de la cubeta del cajón. Cualquier altura superior puede hacer que los paños se decoloren.
- No meta más de 27 kg en el cajón calentador.

Características del cajón calentador

CARACTERÍSTICAS

- 1 Placa de datos del producto
- 2 Panel de mandos oculto
- 3 Bandeja de rejillas extraíble
- 4 Cubeta del cajón
- 5 Guías del cajón de extracción total



Cajón calentador.

Primeros pasos

Sabemos que está deseando empezar a cocinar, pero, antes de hacerlo, debe leer esta guía de uso y mantenimiento. Tanto si es un cocinero ocasional o un chef experto, le resultará útil familiarizarse con las prácticas de seguridad, las características, el funcionamiento y las recomendaciones de mantenimiento del cajón calentador de Wolf.

Para garantizar que se han eliminado todos los aceites residuales del proceso de fabricación, limpie minuciosamente el cajón calentador con agua caliente y un detergente suave antes de su uso. Aclare y seque con un paño suave. Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en la página 6.

Los cajones calentadores Wolf pueden utilizarse para calentar o mantener crujientes alimentos, comprobar masas o calentar platos o toallas. El modelo WWD300 está aprobado para su uso en exteriores.

Panel de mandos

El panel de mandos digital está compuesto de mandos digitales y una pantalla. Observe la siguiente ilustración. El panel de mandos queda oculto al cerrar el cajón calentador. Abra el cajón para acceder al panel de mandos.

Temperatura

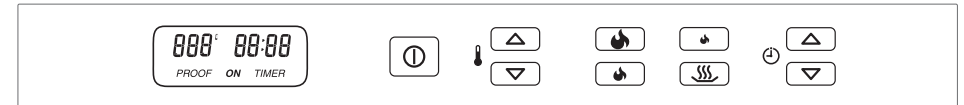
El cajón calentador incluye cuatro configuraciones de temperatura predeterminadas; , , y . Durante el precalentamiento, la pantalla de temperatura alternará entre el punto establecido y la temperatura actual. 'Lo' aparecerá hasta que la temperatura alcance 30 °C. Una señal sonora indicará que el precalentamiento ha finalizado. Observe la tabla que aparece más abajo.

NOTA IMPORTANTE: al calentar toallas, la temperatura no puede superar los 50 °C.

Configuración de temperatura:

- 1 Pulse .
- 2 Pulse uno de los VALORES PREDETERMINADOS para seleccionar la temperatura predeterminada o pulse las flechas o para seleccionar la temperatura deseada.

CONFIGURACIÓN	VALORES PREDETERMINADOS	COCINA
(FERMENTACIÓN)	30°C	25-40°C
(BAJO)	50°C	25-95°C
(MEDIO)	70°C	25-95°C
(ALTO)	95°C	25-95°C






Panel de mandos.

Temporizador

El cajón calentador está equipado con un temporizador integrado que lo apagará automáticamente tras cuatro horas sin usarse. El temporizador se puede ajustar desde un minuto hasta 24 horas.







Programar el temporizador:

- 1 Seleccione la temperatura deseada.
- 2 Pulse las flechas   o  para seleccionar el tiempo deseado. 'TIMER' y el tiempo de apagado aparecerán en la pantalla.

Configuración de un valor predeterminado personalizado

Personalice un ajuste de temperatura predeterminado utilizando la temperatura deseada y la duración (de 1 minuto a 24 horas) con un apagado automático.

Configuración de la temperatura predeterminada personalizada y apagado automático:






- 1 Pulse .
- 2 Mantenga pulsado el valor predeterminado deseado durante 5 segundos hasta que aparezcan 'TIMER' y '4:00' en la pantalla.
- 3 Pulse las flechas  o  para seleccionar la temperatura deseada.
- 4 Pulse las flechas   o  para seleccionar la duración del apagado automático.
- 5 Vuelva a mantener pulsado el valor predeterminado deseado durante 5 segundos para guardar la configuración.

Opciones avanzadas

UNIDAD DE TEMPERATURA

La temperatura del cajón calentador puede visualizarse en Fahrenheit o Celsius.







Configuración de la unidad de temperatura:

- 1 Con el cajón calentador, mantenga pulsadas las flechas  o  durante 5 segundos.
- 2 Pulse las flechas  o  para cambiar entre unidades.
- 3 Cuando se muestre la unidad deseada, pulse .

RETROILUMINACIÓN

El panel de control del cajón calentador tiene tres ajustes de retroiluminación: apagado, encendido en Sabbath o apagado en Sabbath.

Configuración de la retroiluminación:





- 1 Con el cajón calentador, mantenga pulsadas las flechas  o  durante 5 segundos.
- 2 Pulse las flechas   o  para cambiar entre ajustes.
- 3 Cuando se muestre el ajuste deseado, pulse .

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.

Sabbath desactiva la opción de apagado automático. El modo Sabbath debe restablecerse en caso de corte de alimentación.

Configuración del modo Sabbath:

- 1 Mantenga pulsado  hasta que aparezca 'Sab' en la pantalla del panel de control.
- 2 Pulse uno de los VALORES PREDETERMINADOS para seleccionar la temperatura predeterminada o pulse las flechas  o  para seleccionar la temperatura deseada.
- 3 Para cancelar, pulse .

Recomendaciones de mantenimiento

LIMPIEZA

Acero inoxidable	<p>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.</p> <p>La cubeta de acero inoxidable del cajón es extraíble para que se pueda limpiar con facilidad. Para ello, abra el cajón completamente. Deslice la punta de los dedos por debajo de los bordes laterales derecho e izquierdo de la cubeta.</p>
Panel de mandos	<p>Utilice un limpiador en spray para eliminar las huellas y las manchas de alimentos. Aplique el producto de limpieza sobre un paño antes de limpiar el panel.</p> <p>No aplique los limpiadores directamente sobre el panel de mandos.</p>
Bandeja de rejillas extraíble	<p>Limpie con agua caliente y detergente suave o con bicarbonato sódico y agua. Séquelas con una toalla.</p>
Interior	<p>Límpielo con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores químicos o abrasivos o estropajos. Para combatir la suciedad más incrustada, utilice bicarbonato o un jabón suave; enjuague abundantemente con agua caliente.</p>
Guías del cajón	<p>Elimine los restos de alimentos de las guías del cajón. Límpielo con un paño suave y húmedo.</p>

Localización y solución de problemas

El cajón calentador no funciona.

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

El cajón no se desliza con suavidad.

- El cajón está desalineado. Abra por completo el cajón y ciérrelo totalmente para volver a alinearlos.
- Ha introducido demasiado peso en el cajón. Reduzca el peso a menos de 27 kg.
- Redistribuya el contenido para equilibrar la carga.

Condensación excesiva.

- Limpie el líquido de la cubeta del cajón.
- Tape los alimentos con una tapadera o con papel de aluminio.
- La temperatura es demasiado alta. Utilice un ajuste más bajo.

En el modo de comprobación de los alimentos, el cajón no calienta.

- Compruebe que está iluminada la palabra PROOF en la pantalla del panel de mandos.
- Es posible que la temperatura ambiente evite que se encienda el termostato.

En el modo de comprobación de los alimentos, los alimentos se secan.

- Tape los alimentos con una tapadera o con papel de aluminio.

SERVICIO

- Mantenga la calidad de su producto poniéndose en contacto con el servicio técnico autorizado de Wolf.
- Le recomendamos que anote la referencia del modelo y el número de serie del producto cuando se ponga en contacto con el servicio de asistencia técnica. Esta información se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 4 para ver la ubicación de la placa de datos.
- Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Esta información está incluida en la página 2.

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.



Garantía Internacional de Exterior Limitada de Wolf Appliance*

PARA USO DOMÉSTICO

GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO**

Durante un año 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: quemadores de gas (no incluye el aspecto superficial), elementos caloríficos, motores del ventilador (campanas de extracción), tableros de mandos electrónicos, tubos de magnetrón y generadores de inducción. 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.

*El producto debe estar aprobado para uso en exteriores, designado por el modelo y número de serie.

**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

- 2 Mesures de sécurité
- 4 Caractéristiques du tiroir chauffant
- 4 Fonctionnement du tiroir chauffant
- 6 Consignes d'entretien
- 6 Dépistage des pannes
- 7 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 4. Pour les besoins de la garantie, vous devez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Consignez ces renseignements pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

SERVICE APRÈS-VENTE

Référence de modèle

Numéro de série

Date d'installation

Nom du prestataire agréé

Numéro du service certifié

Revendeur agréé

Numéro du revendeur

Remarque importante

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

⚠ 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.

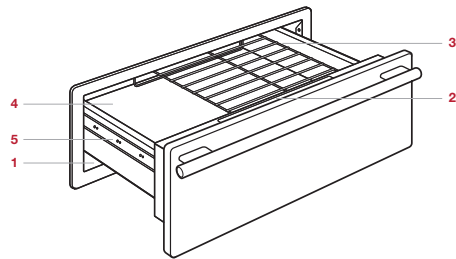
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, lisez avec attention ce guide d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouveau tiroir chauffant.
- N'immergez pas le cordon électrique ou la prise dans l'eau ou autre liquide afin d'éviter les chocs électriques.
- L'utilisation de pièces accessoires n'est pas recommandée par le fabricant de l'appareil et peut entraîner des blessures.
- Ne réparez et ne remplacez aucune pièce du tiroir chauffant sauf si cela est expressément recommandé dans la documentation fournie avec l'appareil. Tout dépannage doit être effectué par un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- Assurez toujours la supervision des enfants lorsqu'ils utilisent un appareil ménager ou s'ils sont à proximité de celui-ci.
- N'utilisez pas à l'extérieur (modèle ICBWWD30).
- N'utilisez pas l'appareil pour toute autre fonction que celle pour laquelle il est prévu.
- Ne touchez pas la résistance chauffante ou la surface intérieure du tiroir chauffant. Ces surfaces pourraient être suffisamment chaudes pour vous brûler. Les surfaces intérieures du tiroir chauffant peuvent être très chaudes lorsque le tiroir est ouvert.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir l'intérieur du tiroir chauffant. Vous pourriez endommager les surfaces intérieures.
- 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.
- Assurez-vous que les piles de serviettes ne dépassent pas la hauteur des côtés du bac du tiroir. Les serviettes dépassant cette hauteur pourraient se décolorer.
- Ne placez pas de charge de plus de 27 kg dans le tiroir chauffant.

Caractéristiques du tiroir chauffant

CARACTERISTIQUES

1	Plaque des caractéristiques du produit
2	Panneau de commande dissimulé
3	Grille amovible
4	Bac du tiroir
5	Glissières de tiroir à extension totale



Tiroir chauffant.

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 consignes d'entretien qui s'appliquent au tiroir chauffant de Wolf.

Avant d'utiliser votre tiroir chauffant pour la première fois, nettoyez-le minutieusement avec de l'eau chaude et un détergent doux pour que tous les résidus d'huile provenant du processus de fabrication soient éliminés. Ensuite, rincez-le et séchez-le à l'aide d'un torchon doux. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 6.

Les tiroirs chauffants de Wolf peuvent être utilisés pour réchauffer les aliments ou les rendre croustillants, pour lever les pâtes ou réchauffer les assiettes et les serviettes. Le modèle WWD300 est homologué pour l'usage en plein air.

Panneau de commande

Le panneau de commande électronique possède des touches à effleurement et un écran. Reportez-vous à l'illustration ci-après. Le panneau de commande est dissimulé lorsque le tiroir chauffant est fermé. Ouvrez le tiroir pour accéder au panneau de commande.

Température

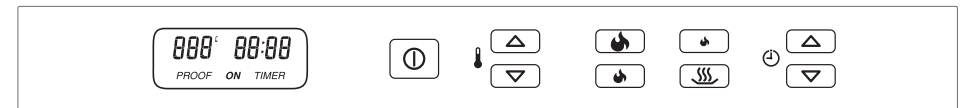
Votre tiroir chauffant comprend quatre températures prédéfinies : (LEVÉE DE PÂTE), (LOW) (BAS), (MEDIUM) (TEMP. MOYENNE) et (HIGH) (TEMP. ÉLEVÉE). Lors du préchauffage, l'affichage de température va basculer entre la température réglée et la température réelle. « Lo » va s'afficher jusqu'à ce que la température atteigne 30 °C. Une tonalité vous avertit lorsque le préchauffage est terminé. Reportez-vous au tableau ci-après.

REMARQUE IMPORTANTE : Lorsque vous réchauffez des serviettes, la température ne peut être supérieure à 50 °C.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE :

- 1 Effleurez la touche (⏸).
- 2 Effleurez l'une des températures prédéfinies (PRESETS) pour sélectionner une température programmée ou effleurez les flèches (▲) ou (▼) pour sélectionner la température désirée.

RÉGLAGE	TEMPÉRATURES PRÉDÉFINIES	PLAGE DE TEMPÉRATURES
(LEVÉE DE PÂTE)	30 °C	25-40 °C
(LOW) (BAS)	50 °C	25-95 °C
(MEDIUM) (TEMP. MOYENNE)	70 °C	25-95 °C
(HIGH) (TEMP. ÉLEVÉE)	95 °C	25-95 °C






Panneau de commande.

Minuterie

Le tiroir chauffant est doté d'une minuterie intégrée qui le désactivera automatiquement au bout de quatre heures d'utilisation. Cette minuterie peut être réglée de une minute à 24 heures.







Réglage de la minuterie :

- 1 Sélectionnez la température désirée.
- 2 Effleurez   ou  pour sélectionner la durée désirée. La mention « TIMER » et la durée sélectionnée s'afficheront à l'écran.

Réglage de la température prédéfinie sur mesure

Choisissez vous-même un réglage de température prédéfinie avec une température programmée et une durée déterminée (de une minute à 24 heures) avec désactivation automatique.

Réglage de température prédéfinie et de désactivation automatique sur mesure :






- 1 Effleurez la touche .
- 2 Effleurez et maintenez la touche prédéfinie désirée pendant cinq secondes jusqu'à ce que « TIMER » et « 4:00 » s'affichent.
- 3 Effleurez les flèches  ou  pour sélectionner la température désirée.
- 4 Effleurez les flèches   ou  pour sélectionner la durée de désactivation automatique désirée.
- 5 Touchez et maintenez à nouveau votre doigt sur la TEMPÉRATURE PRÉDÉFINIE modifiée pendant 5 secondes pour enregistrer le réglage.

Options enrichies

UNITÉ DE TEMPÉRATURE

La température du tiroir chauffant peut être affichée en degrés Fahrenheit ou Celsius.







Réglage de l'unité de température :

- 1 Effleurez et maintenez la flèche  ou  pendant cinq secondes en veillant à ce que le tiroir chauffant soit désactivé.
- 2 Effleurez les flèches  ou  pour passer d'une unité à l'autre.
- 3 Une fois l'unité désirée affichée, effleurez la touche .

RÉTROÉCLAIRAGE

Le panneau de commande du tiroir chauffant possède trois réglages de rétroéclairage, off (arrêt), on (marche) en mode Sabbat ou off (arrêt) en mode Sabbat.

Réglage du rétroéclairage :





- 1 Effleurez et maintenez la flèche  ou  pendant cinq secondes en veillant à ce que le tiroir chauffant soit désactivé.
- 2 Effleurez les flèches   ou  pour passer d'un réglage à l'autre.
- 3 Une fois le réglage désiré affiché, effleurez la touche .

Mode Sabbat

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

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

Réglage du mode Sabbat :

- 1 Effleurez et enfoncez la touche  jusqu'à ce que la mention « Sab » s'affiche au panneau de commande.
- 2 Effleurez l'une des températures prédéfinies (PRESETS) pour sélectionner une température programmée ou effleurez les flèches  ou  pour sélectionner la température désirée.
- 3 Pour quitter, effleurez la touche .

Consignes d'entretien

NETTOYAGE

Acier inoxydable	Utilisez un nettoyeur 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. Le bac en acier inoxydable du tiroir chauffant est amovible pour faciliter le nettoyage. Pour le retirer, ouvrez complètement le tiroir. Faites glisser le bout des doigts sous les rebords latéraux du bac, tirez vers le haut et sortez-le.
Panneau de commande	Utilisez un dégraissant aérosol pour enlever les traces de doigts et les taches d'origine alimentaire. Pulvérisez tout d'abord le produit sur un chiffon avant d'essuyer le panneau. Ne pulvérisez pas directement les produits nettoyants sur le panneau de commande.
Grille amovible	Nettoyez avec de l'eau chaude et du détergent doux ou avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau. Séchez avec un torchon.
Intérieur	Essuyez avec un chiffon humide doux. N'utilisez pas de produits nettoyants durs ou abrasifs ni de tampons à récurer. Lorsqu'il est très sale, utilisez du bicarbonate de soude ou un détergent doux ; rincez bien à l'eau chaude.
Glissières du tiroir	Retirez les miettes de nourriture accumulées sur les glissières du tiroir. Essuyez avec un chiffon sec doux.

Dépistage des pannes

Le tiroir chauffant ne fonctionne pas.

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

Le tiroir ne coulisse pas correctement.

- Le tiroir est mal aligné. Ouvrez et refermez complètement le tiroir pour réaligner les roulements.
- Le tiroir est surchargé. Réduisez le poids pour que la charge soit inférieure à 27 kg.
- Redistribuez le contenu pour équilibrer la charge.

Condensation excessive.

- Retirez le liquide du bac de tiroir.
- Couvrez les denrées avec un couvercle ou une feuille d'aluminium.
- Le réglage de la température est trop élevé. Mettez à une température inférieure.

Pas de chaleur dans le réglage pour lever la pâte.

- Vérifiez que le mot « PROOF » est allumé sur l'affichage du panneau de commande.
- La température ambiante pourrait empêcher le déclenchement du thermostat.

Les aliments se dessèchent dans le réglage de levage de pâte.

- Couvrez les denrées avec un couvercle ou une feuille d'aluminium.

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 4.
- Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Ces renseignements doivent être enregistrés à la page 2.

Garantie international 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.



Garantie international limitée pour usage en plein air Wolf Appliance

À USAGE MÉNAGER

GARANTIE TOTALE D'UN AN**

La garantie des appareils Wolf Appliance couvre, pendant un an 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 : brûleurs à gaz (à l'exception de l'aspect), les résistances chauffantes, les moteurs (hottes d'aspiration), les panneaux de commande électroniques, les tubes de magnétron et les générateurs à induction. 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.

*L'appareil doit être homologué pour l'usage en plein air, désigné par son modèle et son numéro de série.

**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

- 2 Precauzioni di sicurezza
- 4 Funzioni del cassetto scaldavivande
- 4 Funzionamento del cassetto scaldavivande
- 6 Consigli per la manutenzione
- 6 Risoluzione dei problemi
- 7 Garanzia Wolf

Assistenza clienti

Il modello e il numero di serie sono indicati sull'etichetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 4 per la posizione dell'etichetta identificativa. Ai fini della garanzia sono inoltre necessari la data di installazione e il nome del rivenditore Wolf autorizzato presso il quale è stato effettuato l'acquisto. Annotare le seguenti informazioni a titolo di riferimento futuro.

INFORMAZIONI SUL SERVIZIO DI ASSISTENZA

Numero del modello

Numero di serie

Data di installazione

Nome di assistenza certificato

Numero di assistenza certificato

Rivenditore autorizzato

Numero del rivenditore

Nota importante

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

NOTA IMPORTANTE evidenzia informazioni di particolare rilievo.

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

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

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

⚠ 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.

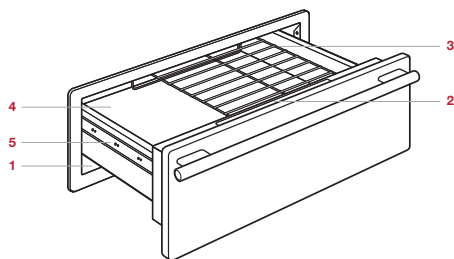
MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

- Leggere con cura queste informazioni sull'uso e la manutenzione prima di utilizzare il nuovo cassetto scaldavivande per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Per la massima protezione contro le scosse elettriche, non immergere il cavo di alimentazione o la relativa spina nell'acqua o in altri liquidi.
- Il collegamento di accessori non autorizzati dal produttore dell'elettrodomestico potrebbe causare lesioni.
- Non riparare né sostituire alcuna parte del cassetto scaldavivande a meno che non sia specificamente consigliato nella documentazione di accompagnamento di questo elettrodomestico. Per ogni intervento di manutenzione, fare riferimento al servizio di assistenza certificato Wolf.
- È necessario sovrintendere all'uso dell'elettrodomestico da parte o in prossimità di bambini.
- Non utilizzare l'elettrodomestico all'aperto (modello ICBWWD30).
- Non utilizzare l'elettrodomestico per finalità diverse da quelle indicate.
- Non toccare l'elemento riscaldante o la superficie interna del cassetto scaldavivande. Queste superfici potrebbero causare ustioni. All'apertura del cassetto scaldavivande le superfici interne del cassetto potrebbero essere molto calde.
- Non usare carta stagnola per rivestire il cassetto scaldavivande. Questo potrebbe causare danni alle superfici interne del cassetto scaldavivande.
- 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.
- Accertarsi che gli asciugamani siano accatastati a un'altezza non superiore alla vaschetta del cassetto, onde evitare che si scoloriscano.
- Non poggiare nel cassetto scaldavivande un peso superiore a 27 kg.

Funzioni del cassetto scaldavivande

FUNZIONALITÀ

1	Targhetta identificativa del prodotto
2	Pannello di controllo nascosto
3	Griglia rimovibile
4	Vaschetta del cassetto
5	Guide per l'estensione completa del cassetto



Cassetto scaldavivande.

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. Sia nel caso di un cuoco occasionale o di uno chef professionista, è essenziale acquisire dimestichezza con le procedure di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli di manutenzione del cassetto scaldavivande Wolf.

Per garantire la rimozione di tutto l'olio residuo del processo di fabbricazione, pulire accuratamente il cassetto scaldavivande con acqua calda e un detergente delicato prima dell'uso. Sciacquare e asciugare con un panno morbido. Consultare la sezione relativa ai consigli per la manutenzione a pagina 6.

I cassettei scaldavivande Wolf possono essere utilizzati per riscaldare o rosolare il cibo, per la lievitazione o per riscaldare piatti e strofinacci. Il modello WWD300 è approvato per l'uso in esterno.

Pannello di controllo

Il pannello di controllo elettronico è dotato di comandi tattili e di un display visivo. Fare riferimento alla figura riportata di seguito. Alla chiusura del cassetto scaldavivande, il pannello di controllo resta nascosto. Aprire il cassetto per accedere al pannello di controllo.

Temperatura

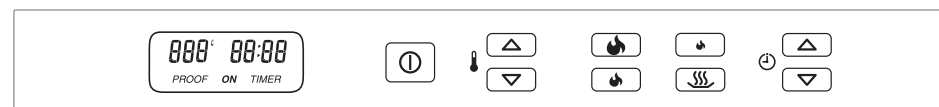
Il cassetto scaldavivande presenta quattro impostazioni prestabilite per la temperatura: , , e . Durante il preriscaldamento, il display della temperatura alterna la visualizzazione della temperatura impostata e di quella reale. Viene visualizzato 'Lo' fino a quando la temperatura non raggiunge 30 °C. Un allarme acustico indica che il preriscaldamento è completo. Consultare la tabella riportata di seguito.

NOTA IMPORTANTE: quando si riscaldano gli strofinacci, la temperatura non deve superare 50 °C.

Impostazione della temperatura:

- 1 Toccare .
- 2 Toccare una delle IMPOSTAZIONI PRESTABILITE per selezionare la temperatura preimpostata oppure toccare le frecce o per selezionare la temperatura desiderata.

IMPOSTAZIONE	PREDEFINITO	INTERVALLO
(LIEVITAZIONE)	30 °C	25-40 °C
(BASSA)	50 °C	25-95 °C
(MEDIA)	70 °C	25-95 °C
(ALTA)	95 °C	25-95 °C






Pannello di controllo.

Timer

Il cassetto scaldavivande dispone di un timer incorporato che si spegne automaticamente dopo quattro ore di utilizzo. Il timer può essere regolato da un minuto a 24 ore.







Impostazione del timer:

- 1 Selezionare la temperatura desiderata.
- 2 Toccare   o le frecce  per selezionare il tempo desiderato. Sul display apparirà 'TIMER' e il tempo di spegnimento.

Impostazione preselezionata personalizzata

Personalizzare l'impostazione di temperatura preselezionata utilizzando la temperatura desiderata e la durata di tempo (da un minuto a 24 ore) con lo spegnimento automatico.

Impostazione della temperatura preselezionata personalizzata:



- 1 Toccare .
- 2 Toccare e tenere premuto per 5 secondi per impostare la preselezione desiderata, fino a quando sul display appare 'TIMER' e '4:00'.
- 3 Toccare  o le frecce  per selezionare il tempo desiderato.
- 4 Toccare   o le frecce  per selezionare il tempo di spegnimento automatico.
- 5 Toccare e tenere premuta nuovamente la preselezione desiderata per 5 secondi per salvare le impostazioni.

Opzioni estese

UNITÀ DI MISURA DELLA TEMPERATURA

La temperatura del cassetto scaldavivande può essere visualizzata in Fahrenheit o Celsius.







Selezione dell'unità di misura della temperatura:

- 1 Con il cassetto scaldavivande spento, toccare e tenere premute le frecce  o  per 5 secondi.
- 2 Toccare le frecce  o  per alternare le unità.
- 3 Una volta visualizzata l'unità desiderata, toccare .

RETROILLUMINAZIONE

Il pannello di controllo del cassetto scaldavivande dispone di tre impostazioni di retroilluminazione: spenta, accesa in Giorno sabbatico o spenta in Giorno sabbatico.

Regolazione della retroilluminazione:





- 1 Con il cassetto scaldavivande spento, toccare e tenere premute le frecce  o  per 5 secondi.
- 2 Toccare le frecce   o  per alternare le impostazioni.
- 3 Una volta visualizzata l'impostazione desiderata, toccare .

Sabbath

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

La funzione Giorno sabbatico annulla la funzione di spegnimento automatico. Dopo un blackout, la funzione Giorno sabbatico deve essere reimpostata.

Impostazione della modalità Giorno sabbatico:

- 1 Toccare e tenere premuto  fino a quando 'Sab' appare sul display del pannello di controllo.
- 2 Toccare una delle IMPOSTAZIONI PRESTABILITE per selezionare la temperatura preimpostata oppure toccare le frecce  o  per selezionare la temperatura desiderata.
- 3 Per annullare, toccare .

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. La vaschetta in acciaio inossidabile può essere rimossa e pulita. Per eseguire la rimozione, aprire il cassetto completamente. Far scorrere la punta delle dita al di sotto dei bordi laterali della vaschetta, tirare verso l'alto ed estrarre.
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. Non spruzzare detergenti spray direttamente sul pannello di controllo.
Griglia rimovibile	Pulire con acqua calda e detergente neutro o con una pasta di soda e acqua. Asciugare con un panno.
Parte interna	Pulire con un panno morbido inumidito. Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi né spugne abrasive. Se il forno è molto sporco, usare bicarbonato di sodio o un detersivo delicato; risciacquare abbondantemente con acqua calda.
Guide dei cassetti	Rimuovere i residui di cibo dalle guide dei cassetti. Pulire con un panno morbido asciutto.

Risoluzione dei problemi

Il cassetto scaldavivande non funziona.

- Verificare che l'alimentazione sia accesa.
- Verificare che l'interruttore del cassetto scaldavivande per tazze e quello generale dell'abitazione siano accesi.

Il cassetto non scorre in maniera uniforme.

- Il cassetto è disallineato. Estendere completamente il cassetto e chiuderlo completamente per riallinearlo.
- Il cassetto è sovraccarico. Ridurre il peso a meno di 27 kg.
- Ridistribuire il contenuto per bilanciare il carico.

Eccessiva condensazione.

- Rimuovere il liquido dalla vaschetta del cassetto.
- Coprire gli alimenti con un coperchio o della carta stagnola.
- L'impostazione della temperatura è troppo alta. Utilizzare un'impostazione inferiore.

Mancanza di calore nell'impostazione di lievitazione.

- Verificare che PROOF sia illuminato sul display del pannello di controllo.
- La temperatura ambiente può impedire l'accensione del termostato.

Gli alimenti si seccano nell'impostazione di lievitazione.

- Coprire gli alimenti con un coperchio o della carta stagnola.

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 4 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 rintracciabile a pagina 2.

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.



Garanzia limitata internazionale outdoor dei prodotti Wolf Appliance*

PER USO DOMESTICO

GARANZIA COMPLETA DI UN ANNO**

Questa garanzia sui prodotti Wolf Appliance copre, fino a un anno 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 riparerà o sostituirà le seguenti parti che si evidenzino come difettose nei materiali o nella manifattura: bruciatori a gas (esclusi difetti estetici), elementi riscaldanti elettrici, motori di soffianti (cappe di ventilazione), schede elettroniche di controllo, tubi magnetron e generatori a induzione. 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.

*Il prodotto deve essere destinato all'uso in ambiente esterno, come prescritto da modello e numero di serie.

**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

- 2 Sicherheitshinweise
- 4 Merkmale der Wärmeschublade
- 4 Bedienung der Wärmeschublade
- 6 Pflegeempfehlungen
- 6 Fehlersuche
- 7 Wolf-Garantie

Kundendienst

Die Modell- und Seriennummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 4 angegeben. Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Zeichnen Sie die nachstehenden Informationen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

SERVICEINFORMATIONEN

Modellnummer _____
 Seriennummer _____
 Datum der Installation _____
 Name des 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.

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

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

⚠️ WARNUNG

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

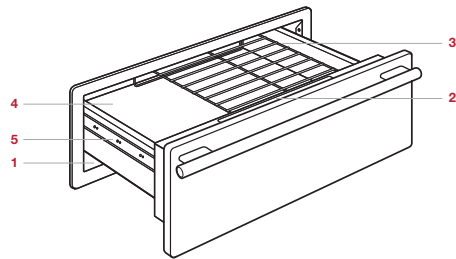
WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Lesen Sie diese Bedienungs- und Pflegeanleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihre neue Wärmeschublade benutzen, um der Gefahr von Brand, Stromschlag oder Personenschäden vorzubeugen.
- Zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Bei der Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, können Verletzungen auftreten.
- Teile der Wärmeschublade dürfen nur repariert oder ersetzt werden, wenn dies in der beigefügten Dokumentation empfohlen wird. Alle Servicearbeiten sollten von einem zugelassenen Wolf-Kundendienstzentrum veranlasst werden.
- Die Verwendung des Geräts von Kindern oder in der Nähe von Kindern erfordert die Aufsicht eines Erwachsenen.
- Nicht im Freien verwenden (Modell ICBWWD30).
- Gerät nur zum dafür vorgesehenen Zweck verwenden.
- Das Heizelement bzw. die Innenfläche der Wärmeschublade nicht berühren. Diese Oberflächen können so heiß sein, dass sie Verbrennungen verursachen. Die Innenflächen der Wärmeschublade können heiß sein, wenn sie geöffnet wird.
- Keine Aluminiumfolie zum Auskleiden der Wärmeschublade verwenden. Dadurch könnten die Innenflächen der Wärmeschublade beschädigt werden.
- Keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter wie beispielsweise Babynahrung und Dosen erhitzen. Der aufgestaute Druck kann zum Bersten des Behälters und zu Verletzungen führen.
- Kein Benzin bzw. keine sonstigen entzündlichen Flüssigkeiten (auch Flüssigkeiten, die entzündliche Dämpfe entwickeln können) in der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte aufbewahren.
- Sicherstellen, dass die Handtücher nur so hoch wie die Seiten der Schubladenwanne gestapelt werden. Wenn sie höher gestapelt werden, können sie sich u. U. verfärben.
- Nicht mehr als 27 kg in die Wärmeschublade geben.

Merkmale der Wärmeschublade

MERKMALE

1	Produkttypenschild
2	Verdecktes Bedienfeld
3	Herausnehmbarer Rost
4	Wanne der Wärmeschublade
5	Ganz herausziehbare Schubladengleitschienen



Wärmeschublade

Erste Schritte

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

Um sicherzustellen, dass alle Ölrückstände vom Herstellungsprozess entfernt werden, die Wärmeschublade vor der Verwendung mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel gründlich reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen. Siehe Pflegeempfehlungen auf Seite 6.

Wärmeschubladen von Wolf können zum Aufwärmen oder Knusprigbacken von Speisen, Gären von Teig oder zum Aufwärmen von Tellern oder Handtüchern verwendet werden. Modell WWD300 ist für die Verwendung in Außenbereichen zugelassen.

Bedienfeld

Auf dem elektronischen Bedienfeld befinden sich Berührungsbedienelemente und eine visuelle Anzeige. Siehe Abbildung unten. Das Bedienfeld ist verdeckt, wenn die Wärmeschublade geschlossen ist. Wenn Sie auf das Bedienfeld zugreifen möchten, die Schublade öffnen.

Temperatur

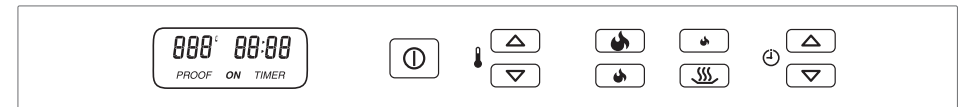
Ihre Wärmeschublade ist mit vier voreingestellten Temperatureinstellungen ausgestattet; . Während des Vorheizens wechselt das Display zwischen der eingestellten Temperatur und der tatsächlichen Temperatur. Das Wort „Lo“ (Niedrig) erscheint im Display, bis die Temperatur 30 °C erreicht. Ein hörbarer Glockenton zeigt den Abschluss des Vorheizens an. Siehe das Diagramm unten.

WICHTIGER HINWEIS: Beim Aufwärmen der Handtücher darf die Temperatur 50 °C nicht überschreiten.

Einstellen der Temperatur:

- 1 berühren.
- 2 Eine der VOREINSTELLUNGEN berühren, um die voreingestellte Temperatur auszuwählen, oder bzw. berühren, um die gewünschte Temperatur auszuwählen.

EINSTELLUNG	VOREINSTELLUNG	BEREICH
(GÄREN)	30 °C	25–40 °C
(NIEDRIG)	50 °C	25–95 °C
(MITTEL)	70 °C	25–95 °C
(HOCH)	95 °C	25–95 °C






Bedienfeld

Timer

Die Wärmeschublade verfügt über einen integrierten Timer, der sich bei der Verwendung nach vier Stunden automatisch ausschaltet. Der Timer kann von einer Minute auf 24 Stunden reguliert werden.








Timer einstellen:

- 1 Gewünschte Temperatur wählen.
- 2   oder  berühren, um die gewünschte Zeit auszuwählen. Das Wort TIMER und die Ausschaltzeit werden im Display eingeblendet.

Benutzerdefinierte Voreinstellung

Die Voreinstellungstemperatur anhand gewünschter Werte für Temperatur und Dauer (eine Minute bis 24 Stunden) mit automatischer Ausschaltung spezifisch festlegen.

Einstellung der benutzerdefinierten Temperatur und automatischen Ausschaltung:








- 1  berühren.
- 2 Die gewünschte Voreinstellung 5 Sekunden lang berühren und gedrückt halten, bis im Display „TIMER“ und „4:00“ erscheinen.
- 3   oder  berühren, um die gewünschte Temperatur auszuwählen.
- 4   oder  berühren, um die gewünschte Dauer für die automatische Ausschaltung auszuwählen.
- 5 Die gewünschte Voreinstellung erneut berühren und 5 Sekunden lang gedrückt halten, um die Einstellungen zu speichern.

Erweiterte Optionen

TEMPERATUREINHALT

Die Temperatur der Wärmeschublade kann in Fahrenheit oder Celsius angezeigt werden.








Anpassen der Temperatureinheit:

- 1 Bei ausgeschalteter Wärmeschublade   oder  berühren und 5 Sekunden lang gedrückt halten.
- 2   oder  berühren, um zwischen den Einheiten zu wechseln.
- 3 Sobald die gewünschte Einheit angezeigt wird,  berühren.

HINTERLEUCHTUNG

Das Bedienfeld der Wärmeschublade verfügt über drei Hinterleuchtungseinstellungen: Aus, Ein im Sabbatmodus oder Aus im Sabbat-Modus.

Anpassen der Hinterleuchtung:






- 1 Bei ausgeschalteter Wärmeschublade   oder  berühren und 5 Sekunden lang gedrückt halten.
- 2   oder  berühren, um zwischen den Einstellungen zu wechseln.
- 3 Sobald die gewünschte Einstellung angezeigt wird,  berühren.

Sabbat

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

Der Sabbatmodus setzt die automatische Ausschaltfunktion außer Kraft. Der Sabbatmodus muss nach einem Stromausfall zurückgesetzt werden.

Einstellen des Sabbatmodus:

- 1  berühren und gedrückt halten, bis auf dem Display des Bedienfeldes „Sab“ erscheint.
- 2 Eine der VOREINSTELLUNGEN berühren, um die voreingestellte Temperatur auszuwählen, oder   bzw.  berühren, um die gewünschte Temperatur auszuwählen.
- 3 Zum Abbrechen  berühren.

Pflegeempfehlungen

REINIGUNG

Edelstahl	<p>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.</p> <p>Die Edelstahlwanne der Schublade lässt sich zum Reinigen herausnehmen. Zum Herausnehmen die Schublade vollständig öffnen. Die Fingerspitzen unter die Seitenkanten der Wanne schieben und diese nach oben und heraus ziehen.</p>
Bedienfeld	<p>Fingerabdrücke und Verschmutzungen durch Essensreste mit einem Entfettungsspray entfernen. Zuerst auf ein Tuch sprühen, bevor Sie das Bedienfeld abwischen.</p> <p>Reinigungsmittel nicht direkt auf das Bedienfeld sprühen.</p>
Herausnehmbarer Rost	<p>Mit heißem Wasser und mildem Reiniger oder Paste aus Natriumbikarbonat und Wasser reinigen. Mit einem Handtuch trocknen.</p>
Innenseite	<p>Mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen. Keine scheuernden Reiniger oder Scheuerkissen verwenden. Bei stärkeren Verschmutzungen Natriumbikarbonat oder eine milde Seife verwenden. Gründlich mit heißem Wasser nachspülen.</p>
Schubladenführungen	<p>Lebensmittelkrümel von den Schubladenführungen entfernen. Mit einem weichen, trockenen Tuch abwischen.</p>

Fehlersuche

Die Wärmeschublade funktioniert nicht.

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

Die Schublade gleitet nicht reibungslos.

- Die Schublade ist nicht richtig ausgerichtet. Die Schublade ganz herausziehen und komplett schließen, um sie neu auszurichten.
- Die Schublade ist überlastet. Gewicht auf weniger als 27 kg verringern.
- Den Inhalt zum Lastausgleich umschichten.

Übermäßige Kondensation.

- Flüssigkeit aus der Schubladenwanne entfernen.
- Speisen mit einem Deckel oder Aluminiumfolie abdecken.
- Temperatureinstellung ist zu hoch. Einstellung verringern.

In der Gärungseinstellung wird keine Wärme erzeugt.

- Sicherstellen, dass auf dem Display des Bedienfeldes PROOF (Gären) beleuchtet ist.
- Raumtemperatur verhindert eventuell das Einschalten des Thermostats.

Speisen trocknen in der Gärungseinstellung aus.

- Speisen mit einem Deckel oder Aluminiumfolie abdecken.

SERVICE

- Halten Sie die in Ihr Produkt integrierte Qualität aufrecht, indem Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum wenden.
- Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, benötigen Sie die Modell- und Seriennummern Ihres Produkts. Beide Nummern sind auf dem Produktypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 4 angegeben.
- Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Diese Informationen sollten auf Seite 2 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.

INGESCHRÄNKTE FÜNF-JAHRES-GARANTIE

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

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

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



Wolf Appliance International – Eingeschränkte Garantie für die Verwendung in Außenbereichen*

NICHT ZUM GEWERBLICHEN GEBRAUCH

VOLLSTÄNDIGE EINJAHRESGARANTIE**

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

INGESCHRÄNKTE FÜNF-JAHRES-GARANTIE

Ab dem Datum der ersten Installation repariert oder ersetzt Wolf Appliance fünf Jahre lang die folgenden Teile, bei welchen Material- oder Verarbeitungsmängel festgestellt wurden: Gasbrenner (außer äußerlichen Fehlern), elektrische Heizelemente, Gebläsemotoren (Dunstabzugshauben), elektronische Steuerplatinen, Mikrowellenröhren und Induktionsgeneratoren. 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.

*Das Produkt muss laut entsprechender Kennzeichnung in Modell- und Seriennummer für die Verwendung in Außenbereichen zugelassen sein (Outdoor-Produkt).

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



Inhoud

- 2 Veiligheidsmaatregelen
- 4 Functies van warmhoudlade
- 4 Bediening van warmhoudlade
- 6 Aanbevelingen voor onderhoud
- 6 Probleemoplossing
- 7 Wolf-garantie

Klantenservice

Het model en serienummer staan op het producttypeplaatje. Zie pagina 4 voor locatie typeplaatje. Voor de garantie moet ook de installatiedatum en de naam van uw erkende Wolf-dealer bekend zijn. Noteer die gegevens hieronder.

SERVICE-INFORMATIE

Modelnummer _____
 Serienummer _____
 Installatiedatum _____
 Naam gecertificeerde service _____
 Nummer gecertificeerde service _____
 Erkende dealer _____
 Dealernummer _____

Belangrijke opmerking

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

BELANGRIJK duidt op informatie van bijzonder belang.

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

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

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

⚠ WAARSCHUWING

Dit apparaat mag niet door kinderen van 8 jaar of ouder gebruikt worden en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, tenzij onder toezicht of voorzien van instructies over het veilig gebruik van het apparaat en als 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.

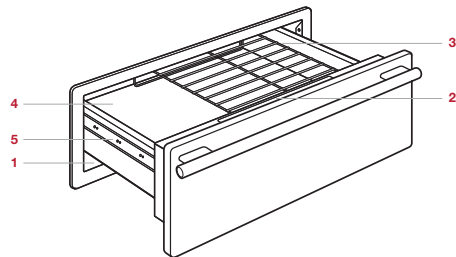
BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

- Lees deze handleiding voor gebruik en onderhoud zorgvuldig voordat u uw nieuwe warmhoudlade gebruikt om risico op brand, elektrische schokken of letsel te verminderen.
- Snoer en stekker niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen ter voorkoming van elektrische schokken.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het toestel worden aanbevolen kan verwondingen veroorzaken.
- Repareer of vervang geen onderdelen van de warmhoudlade, tenzij dat in de documentatie die bij dit apparaat is geleverd expliciet wordt aanbevolen. Alle onderhoud moet worden uitgevoerd door een door Wolf-fabriek erkende service.
- Zorg voor nauwlettend toezicht wanneer apparaten door of in de buurt van kinderen worden gebruikt.
- Niet buitenshuis gebruiken (model ICBWWD30).
- Gebruik het apparaat alleen voor de beoogde toepassing.
- Het verwarmingselement en de binnenkant van de warmhoudlade niet aanraken. Deze oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken. De oppervlakken aan de binnenkant van de warmhoudlade kunnen heet zijn wanneer geopend.
- Gebruik geen aluminiumfolie om de binnenkant van de warmhoudlade af te dekken. Dit kan schade veroorzaken aan de inwendige oppervlakken van de warmhoudlade.
- 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 gassen in de buurt van dit toestel.
- Zorg dat handdoeken alleen zo hoog als de zijkanten van de ladepan worden gestapeld. Op een hogere plek kunnen de handdoeken verkleuren.
- Plaats niet meer dan 27 kg in de warmhoudlade.

Funcities van warmhoudlade

FUNCTIES

1	Typeplaat
2	Verborgen bedieningspaneel
3	Verwisselbaar rek
4	Ladepan
5	Volledig uitschuifbare laderails



Warmhoudlade.

Aan de slag

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

Om te zorgen dat alle resterende olie uit het productieproces is verwijderd, reinig de warmhoudlade voor gebruik grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel schoon en maak droog met een zachte doek. Raadpleeg de onderhoudstips op pagina 6.

Warmhoudlades van Wolf kunnen worden gebruikt om voedsel op te warmen of knapperig te maken, deeg te laten rijzen en borden en handdoeken te verwarmen. Model WWD300 is goedgekeurd voor gebruik buitenshuis.

Bedieningspaneel

Het elektronisch bedieningspaneel bestaat uit aanraakknoppen en een visuele display. Zie de afbeelding hieronder. Het bedieningspaneel is niet zichtbaar als de warmhoudlade dicht is. Open de lade bij het bedieningspaneel te komen.

Temperatuur

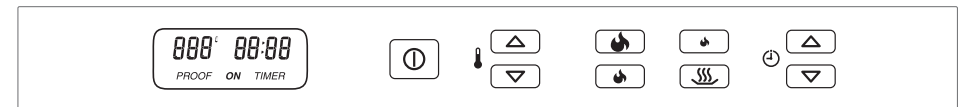
De warmhoudlade kent vier temperatuurinstellingen: (RIJZEN), (LAAG) en (MEDIUM). Tijdens het voorverwarmen wisselt de temperatuurdisplay tussen de ingestelde en de werkelijke temperatuur. 'Lo' verschijnt totdat de temperatuur 30° C bereikt. Er klinkt een geluidssignaal om aan te geven dat het voorverwarmen is voltooid. Zie de tabel hieronder.

BELANGRIJK: Bij het opwarmen van handdoeken, kan de temperatuur niet hoger zijn dan 50° C.

Instellen van temperatuur:

- 1 Tik op .
- 2 Tik op een van de PRESETS voor een vooraf ingestelde temperatuur of tik op of om de gewenste temperatuur te selecteren.

INSTELLING	PRESET	BEREIK
(RIJZEN)	30 °C	25-40 °C
(LAAG)	50 °C	25-95 °C
(MEDIUM)	70 °C	25-95 °C
(HOOG)	95 °C	25-95 °C



Bedieningspaneel.

Timer

De warmhoudlade beschikt over een ingebouwde timer die automatisch wordt uitgeschakeld na vier uur gebruik. De timer kan worden ingesteld van één minuut tot 24 uur.







Timer instellen:

- 1 Selecteer gewenste temperatuur.
- 2 Tik op   of  om de gewenste tijd te selecteren. Op het display verschijnt 'TIMER' en de uitschakeltijd.

Eigen instellingen

Vaste temperatuurwaarden kunnen vooraf worden ingesteld op een gewenste temperatuur en tijdsduur (één minuut tot 24 uur) met automatische uitschakeling.

Instellen van aangepaste temperatuurinstelling en automatisch uitschakeling:






- 1 Tik op .
- 2 Tik en houd de gewenste voorinstelling 5 seconden ingedrukt tot "TIMER" en "4:00" op het display verschijnen.
- 3 Tik op  of  om de gewenste temperatuur te selecteren.
- 4 Tik op   of  om de gewenste automatische uitschakelingstijd te selecteren.
- 5 Tik en houd de gewenste voorinstelling opnieuw 5 seconden ingedrukt om de instellingen op te slaan.

Uitgebreide opties

TEMPERATUUREENHEID

De temperatuur van de warmhoudlade kan in Fahrenheit of Celsius worden weergegeven.







Aanpassing van temperatuureenheid:

- 1 Als de warmhoudlade is uitgeschakeld, tik en houd  of  5 seconden ingedrukt.
- 2 Tik op  of  om tussen de beide eenheden te wisselen.
- 3 Als de gewenste eenheid wordt weergegeven, tik op .

ACHTERGRONDVERLICHTING

Het bedieningspaneel van de warmhoudlade beschikt over drie instellingen voor de achtergrondverlichting: uit, aan in sabbatmodus of uit in sabbatmodus.

Aanpassing achtergrondverlichting:




- 1 Als de warmhoudlade is uitgeschakeld, tik en houd  of  5 seconden ingedrukt.
- 2 Tik op   of  om tussen de beide instellingen te wisselen.
- 3 Als de gewenste instelling wordt weergegeven, tik op .

Sabbat

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

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

Instelling van sabbatmodus:

- 1 Tik en houd  ingedrukt totdat 'Sab' in het display verschijnt.
- 2 Tik op een van de PRESETS voor een vooraf ingestelde temperatuur of tik op  of  om de gewenste temperatuur te selecteren.
- 3 Tik op  om te annuleren.

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. De RVS-ladepan kan voor reiniging worden uitgenomen. Om te verwijderen, open de lade volledig. Schuif uw vingertoppen onder de rand van de pan, til op en neem uit.
Bedieningspaneel	Sproei met ontvettingsmiddel om vingerafdrukken en voedselresten te verwijderen. Sproei op een doek voordat u het paneel reinigt. Sproei reinigingsmiddelen niet rechtstreeks op het bedieningspaneel.
Verwisselbaar rek	Reinig met warm water en een mild schoonmaakmiddel of een papje van bicarbonaat en water. Handdoekdroog.
Binnenkant	Veeg met een zachte vochtige doek. Gebruik geen schurende of harde reinigingsmiddelen of schuursponsjes. Gebruik baking soda of een milde zeep voor zwaarder vuil; spoel goed na met warm water.
Ladegeleiders	Verwijder voedselkrumels van de ladegeleiders. Veeg met een zachte droge doek.

Probleemoplossing

Warmhoudlade werkt niet.

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

Lade schuift niet soepel.

- Lade is niet goed uitgelijnd. Trek de lade helemaal naar buiten en sluit opnieuw om uit te lijnen.
- Lade is overbelast. Verminder het gewicht tot onder de 27 kg.
- Verdeel de inhoud evenwichtig.

Bovenmatige condensatie.

- Verwijder vloeistof in ladepan.
- Dek voedsel af met deksel of aluminiumfolie.
- Ingestelde temperatuur is te hoog. Gebruik een lagere instelling.

Geen warmte in rijsinstelling.

- Controleer of PROOF brandt op het display van het bedieningspaneel.
- Kamertemperatuur kan verhinderen dat de thermostaat inschakelt.

Voedsel droogt uit in rijsinstelling.

- Dek voedsel af met deksel of aluminiumfolie.

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

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.



Beperkte internationale garantie buitenshuis op Wolf Appliance*

VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

VOLLEDIGE GARANTIE VAN ÉÉN JAAR**

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

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. Als de eigenaar gebruik maakt van gecertificeerde diensten van de Wolf fabriek, worden deze onderdelen door de dienstverlener gerepareerd of vervangen, en betaalt de eigenaar voor alle andere kosten, waaronder die van arbeid. Als de eigenaar geen gebruik maakt van gecertificeerde diensten, moet de eigenaar contact opnemen met Wolf Appliance, Inc. (zie de gegevens hieronder) voor het ontvangen van gerepareerde of vervangende onderdelen. Wolf Appliance vergoedt geen onderdelen die zijn gekocht via een niet-gecertificeerde dienst of uit andere bronnen.

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

*Het product moet voor gebruik buitenshuis worden goedgekeurd, aangegeven door het model en serienummer.

**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

- 2 安全注意事项
- 4 加热抽屉特点
- 4 加热抽屉操作
- 6 保养建议
- 6 故障排除
- 7 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4页。出于质保目的，您还需要知悉安装日期和授权的Wolf经销商名称。记录以下信息，以供日后参考。

服务信息

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

重要提示

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

重要提示突出显示尤为重要的信息。

注意表示如果不遵守说明，可能会导致轻微的人身伤害或产品损坏的情况。

警告表示如果不遵守注意事项，可能会导致严重伤害或死亡的危险。

安全注意事项

重要防护措施

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。

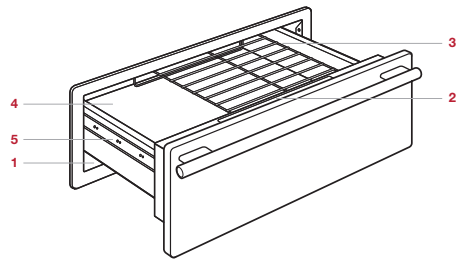
重要防护措施

- 在使用新的加热抽屉之前，请仔细阅读本使用与保养指南，以降低火灾、触电或人身伤害的危险。
- 为防止触电，请勿将电源线或插头浸入水或其他液体中。
- 请勿使用未经家电制造商推荐的配件，否则可能导致人身伤害。
- 请勿修理或更换任何加热抽屉部件，除非在本产品随附的说明中特别推荐。所有服务应由Wolf工厂认证的服务部门执行。
- 当儿童使用或靠近任何设备时，需密切关注。
- 请勿在室外使用（型号ICBWWD30）。
- 本产品不得用于非预期用途。
- 请勿触摸加热抽屉的加热元件或内表面。表面热度可能导致人员烫伤。加热抽屉的内表面在打开时可能很热。
- 切勿使用铝片连接加热抽屉。这可能会损坏加热抽屉的内表面。
- 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气和液体。
- 确保毛巾堆叠的高度不可超出抽屉盘两侧的高度。如果超出此高度，则可能导致毛巾褪色。
- 加热抽屉中放入的物品重量不得超过27 kg。

加热抽屉特点

特点

- | | |
|---|----------|
| 1 | 产品铭牌 |
| 2 | 隐藏式控制面板 |
| 3 | 可拆卸支架 |
| 4 | 抽屉盘 |
| 5 | 全伸缩式抽屉滑轨 |



加热抽屉。

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Wolf加热抽屉的安全惯例、功能、操作和保养建议都会令您受益匪浅。

为确保完全除去加工过程中的所有残留油渍，使用前请用热水和温和的清洁剂彻底清洁加热抽屉。冲洗并用软布擦干。参见第6页的维护建议。

Wolf加热抽屉可用于加热或脆化食物、发面或加热盘子或毛巾。型号WWD300获准用于室外使用。

控制面板

电子控制面板具有触摸控制和视觉显示功能。参见下图。关闭加热抽屉后，控制面板处于隐藏状态。打开抽屉以访问控制面板。

温度

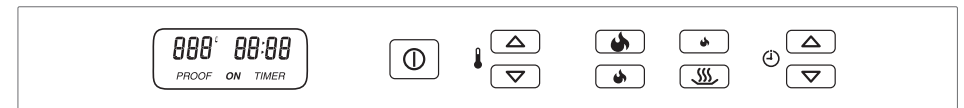
加热抽屉具有四个预设的温度设置：、、和。在预热期间，温度显示将在设定值与实际温度之间交替。在温度达到30°C之前，会显示“Lo”。预热完成后，会发出声音提示。请参见以下图表。

重要提示：当加热毛巾时，温度不得超过50°C。

设置温度：

- 1 触摸 。
- 2 触摸PRESETS之一选择预设温度，或触摸 或 箭头选择所需的温度。

设置	预设	范围
(发酵)	30°C	25-40°C
(低温)	50°C	25-95°C
(中温)	70°C	25-95°C
(高温)	95°C	25-95°C






控制面板。

定时器

加热抽屉内置定时器，在使用四个小时后将自动关闭。定时器在1分钟到24小时之间可调。







设置定时器：

- 1 选择所需的温度。
- 2 触摸   或  箭头选择所需的时间。“TIMER”和关闭时间将出现在显示屏上。

自定义预设设置

使用所需的温度和自动关闭定时持续时间（1分钟至24小时）自定义预设温度设置。

设置自定义预设温度和自动关闭：






- 1 触摸 。
- 2 触摸并按住所需的预设5秒钟，直至显示屏中出现“TIMER”和“4:00”。
- 3 触摸  或  箭头选择所需的温度。
- 4 触摸   或  箭头选择所需的自动关闭定时持续时间。
- 5 再次触摸并按住所需的预设5秒钟以保存设置。

扩展选项

温度单位

可采用华氏或摄氏显示加热抽屉温度。





切换温度单位：

- 1 关闭加热抽屉，触摸并按住  或  箭头5秒钟。
- 2 触摸  或  箭头在两个单位之间进行切换。
- 3 一旦显示所需的单位，触摸 。

背光

加热抽屉控制面板具有三种背光设置：关闭、进入安息日或关闭安息日。

调节背光：





- 1 关闭加热抽屉，触摸并按住  或  箭头5秒钟。
- 2 触摸   或  箭头在设置之间进行切换。
- 3 一旦显示所需的设置，触摸 。

安息日

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

安息日会覆盖自动关闭功能。务必在断电后重置安息日。

设置安息日模式：

- 1 触摸并按住 ，直至“Sab”出现在控制面板显示屏上。
- 2 触摸PRESETS之一选择预设温度，或触摸  或  箭头选择所需的温度。
- 3 要取消，请触摸 。

保养建议

清洁

不锈钢	使用非腐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。 不锈钢抽屉盘是可拆卸的，便于清洁。如要拆卸，请完全打开抽屉。将指尖滑到抽屉盘的侧边缘下方，向上拉出。
控制面板	使用喷雾脱脂剂清除指纹和食物污垢。在擦拭面板之前喷洒在布上。 切勿将清洁剂直接喷洒在控制面板上。
可拆卸支架	用热水和温和的洗涤剂或小苏打和水的混合物清洁。用毛巾擦干。
内部	用柔软的湿布擦拭。切勿使用腐蚀性或粗糙的清洁剂或百洁布。对于顽固性污物，请使用小苏打或温和的肥皂；用热水彻底冲洗。
抽屉滑轨	清除抽屉滑轨中的食物碎屑。用柔软的干布擦拭。

故障排除

加热抽屉不工作。

- 核实电源已打开。
- 核实加热抽屉和家中断路器的电源已打开。

抽屉滑动不顺畅。

- 抽屉不对齐。完全拉出再完全关闭抽屉以重新对齐。
- 抽屉过载。将重量降低到27 kg以下。
- 重新排列物品以平衡负载。

凝结物过多。

- 取出抽屉盘中的液体。
- 用盖子或铝箔盖住食物。
- 温度设置过高。请采用较低的设置。

在发酵设置下不加热。

- 检查控制面板显示屏上的PROOF是否亮起。
- 室温可能会阻止恒温器开启。

在发酵设置下食物变干。

- 用盖子或铝箔盖住食物。

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4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国际室外有限质保*

供住宅使用

一年质保**

自最初安装之日起一年，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：燃气燃烧器（不含外观）、电加热元件、鼓风机电机（通风罩）、电子控制板、磁控管和感应发电机。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。

*产品必须获准可供室外使用，并通过型号和序列号指定。

**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

9012510 REV-A

2/2017

