



24" E Series Oven

Use and Care Guide

CLEANING, MAINTENANCE,
AND MORE



Contents

3	24" E Series Oven
4	Safety Precautions
6	24" E Series Oven Features
7	Oven Operation
15	Care Recommendations
17	Troubleshooting
19	Wolf Warranty

Customer Care

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

SERVICE INFORMATION

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

If your product ever needs attention, be sure to use a Wolf Factory Certified Service provider recommended by our Customer Care Center, or select one from our list of providers available at wolfappliance.com/locator. All Factory Certified Service providers are carefully selected and thoroughly trained by us.

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 NOTE: Throughout this guide, dimensions in parentheses are millimeters unless otherwise specified.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Read this guide carefully before using this appliance to reduce risk of fire, electric shock, or injury.
- This appliance must be properly installed and serviced by a qualified installer or service agency and grounded by a qualified technician.
- Clean only those parts listed in this guide.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Do not touch heating elements or interior surfaces of oven. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns (for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors).
- Exercise caution when opening the oven door. Let hot air or steam escape before looking or reaching into the oven.
- Be sure that the oven cool air intake (located below the door) and oven exhaust vent (located above the door) are unobstructed at all times.
- Always use dry pot holders when removing pans from this appliance. Wet or damp pot holders can cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of pot holders.
- Position oven racks in the desired locations when the oven is cool. If a rack must be repositioned after the oven is already hot, be sure the pot holder does not contact a hot heating element in the oven.
- Do not repair or replace any part of this appliance unless specifically recommended in literature accompanying this appliance.
- Do not use aluminum foil to line any part of this appliance.
- Never use this appliance to warm or heat the room.
- Do not use water on grease fires. Smother the flame or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
- Do not leave children alone or unattended in the area where this appliance is in use. Never allow children to sit or stand on the appliance.
- Do not store items of interest to children above or at the back of this appliance, as they could climb on the appliance to reach items and be injured.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Do not heat unopened food containers, such as baby food jars and cans. Pressure build-up may cause the container to burst and cause injury.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not clean the oven gasket; rubbing or moving the gasket may compromise the door seal.
- Wear proper apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using this appliance.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before starting the Clean cycle, excess spillage must be removed from the oven cavity.

⚠ CAUTION

Before using Clean, remove broiler pan, oven racks, oven rack guides, and any other utensils.

⚠ WARNING

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

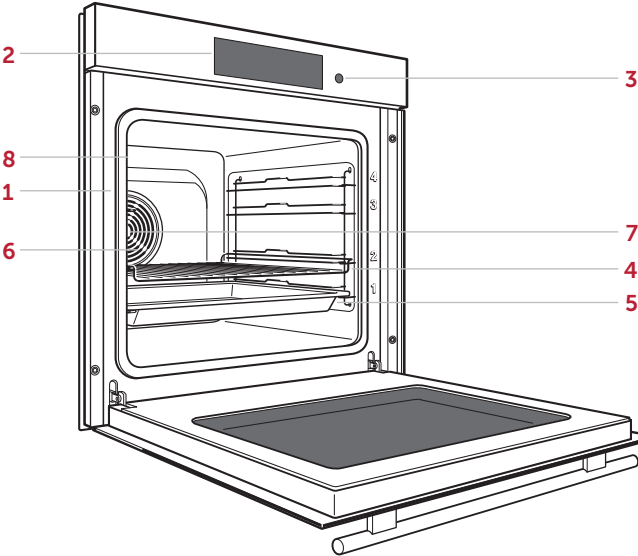
PROPOSITION 65 FOR CALIFORNIA RESIDENTS

**Cancer and Reproductive Harm—
www.P65Warnings.ca.gov**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

24" E Series Oven Features

FEATURES	
1	Product Rating Plate
2	Touchscreen
3	All Off Button
4	Adjustable Oven Rack
5	Adjustable Oven Pan
6	Convection Fan
7	Temperature Probe Receptacle
8	LED Lighting



24" E Series Oven

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 E Series Oven.

To ensure the best results, review the cooking modes and special features on page 12.

Prior to Use

Follow the steps below to ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed.

Prior to Use:

- 1 Clean the oven thoroughly with hot water and a mild detergent.
- 2 Rinse and dry with a soft cloth.
- 3 Turn on ventilation. Some smoke and odor is normal.
- 4 Select the desired language, date, clock, temperature units, and initiate the burn-in process. The burn-in process takes approximately 30 minutes.

Touchscreen

The touchscreen utilizes touch technology to select cooking modes and other functions. Refer to the illustration below.

To reposition modes, press and hold the mode on the display, then move to the desired location.

NOTE: If an existing mode is in the desired location, it must be moved first.

Extended Options

Touch  to access the extended options, then touch the desired option.

SETTING OPTIONS

Language	Select: English, Spanish, French, Italian, German, Dutch, or Chinese.
Display Lock	Lock touchscreen for cleaning.
Display	Select brightness and standby screen.
Signals and Tones	Select quiet mode, frequencies, touch pad volume, and feedback tones.
Individual Settings	Adjust temperature units.
Assistance Functions	Select illumination and preheat tone.
Date and Clock	Set date and select 12 hour or 24 hour.
Appliance Information	Access product information.
Factory Settings	Reset to factory settings.
Service	For service only.

Setting Extended Options:

- 1 With the oven on, touch .
- 2 Touch the desired setting.
- 3 Follow the instructions on the display.



Home screen

Cooking Modes

Selecting a Cooking Mode:

- 1 Select the desired cooking mode.
- 2 Touch the red box containing the current temperature set point.
- 3 Use the number pad to input the desired temperature, then touch Set. "---" appears for temperature outside of the temperature range.
- 4 Touch Start.

FAVORITES

Commonly used cooking modes or foods can be saved for easy access. Up to 50 favorites can be stored at a time.

Creating a Favorite:

- 1 Select the desired cooking mode and temperature.
- 2 Touch .
- 3 Use the keypad to enter a name.
- 4 Touch Set.

Options

Timed Cook: Set a timed cook or delayed start.

Preheat: Turn preheat on or off (not available on all modes).

Food Probe Temperature: Set food probe temperature.

Auto Program

TIMED COOK

Timed Cook automatically turns the oven off at a specified time. The oven begins to heat immediately and turns off at the desired stop time. If preheat is required, the preheat time must be accounted for when determining the cooking duration. The clock must be set to the correct time to function properly. Use in any cooking mode except Gourmet+.

Setting Controls:

- 1 Touch the desired mode, then enter the desired temperature.
- 2 Touch Options.
- 3 Touch Timed Cook.
- 4 Enter the desired cooking duration, then touch Set.
- 5 Touch Ok, then touch Start.
- 6 The oven turns off automatically when the cook time is complete.

DELAYED START

Delayed start automatically turns the oven on and off at specified times. The oven remains idle until the desired start time and turns off at the desired stop time. If preheat is required, the preheat time must be accounted for when determining the cooking duration. The clock must be set to the correct time to function properly. Use in any cooking mode except Warm.

Setting Controls:

- 1 Touch the desired mode, then enter the desired temperature.
- 2 Touch Options.
- 3 Touch Timed Cook.
- 4 Enter the desired stop time and cooking duration, then touch Set.
- 5 Touch Ok, then touch Start.
- 6 The oven turns off automatically when the cook time is complete.

Oven Operation

TIMER

The timer can be set for a maximum of 9 hours and 59 minutes. Once the timer is set, the countdown appears on the display. The timer is independent from the oven.

Setting Timer:

- 1 Touch .
- 2 Touch the user input box.
- 3 Use the keypad to enter the desired time.
- 4 Touch Start.
- 5 Touch Stop to cancel the timer.

To adjust the timer, touch the countdown timer count-down on the display. Enter the desired time, then touch Start.

SABBATH

Setting controls:

- 1 Touch .
- 2 Touch Individual Settings.
- 3 Touch Sabbath Mode.
- 4 Touch On or Off.

When On, Sabbath Mode appears on the display. Select between Sabbath Bake and Sabbath Bake Humid. The oven will remain on for up to 78 hours while in Sabbath Mode.

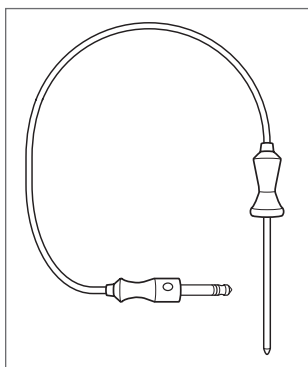
Oven Operation

TEMPERATURE PROBE

Use only the black temperature probe shipped with this appliance. Refer to the illustration below. The temperature probe measures the internal temperature of food while cooking. It can be used with all cooking modes except Gourmet+ and Warm. When the temperature probe is installed, the actual probe temperature will be displayed.

⚠ CAUTION

Use only the probe shipped with this oven. Do not use a probe from any other appliance.



Temperature probe

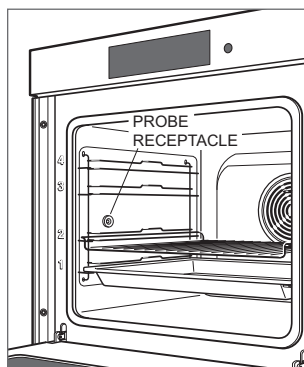
Setting controls:

- 1 Insert the probe into the thickest area of food.
- 2 Place food in the oven and insert the connector into the receptacle. Refer to the illustration below.
- 3 Select the desired cooking mode.
- 4 Touch Enter.
- 5 Use the arrows to select Set Food Probe Temperature.
- 6 Touch Enter.
- 7 Use the arrows to select the desired probe temperature.
- 8 Touch Enter.

The probe set point appears on the display above the icon. To adjust the probe temperature, select Set Food Probe Temp, use the arrows to select the desired temperature, then touch Enter.

⚠ CAUTION

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



Probe receptacle

Oven Operation

Cooking Modes

MODE	ICON	RANGE	DESCRIPTION
Convection		90–535°F	Evenly cooks and browns food while reducing cook time. Enables multi-rack cooking.
Convection Humid		90–480°F	Oven seals to retain moisture and uses convection. Ideal for quick breads and casseroles.
Convection Bake		90–535°F	The bake element cooks food while the convection fan circulates hot air to brown and crisp.
Broil*		Low, Medium, High	Uses broil element to intensely sear and brown food.
Convection Broil		90–535°F	Uses broil element and convection to sear, brown, and crisp.
Bake		90–535°F	Cooking space is heated by top and bottom elements. Standard operating mode for cooking and baking on a single rack.
Bake Humid		90–480°F	Uses bake and broil elements. Oven seals to retain moisture. For quick breads and casseroles.
Slow Cook		Low, Medium, High	Uses the bake element to create slow cooker results. Best when used with heavy-bottomed cookware.
Gourmet		–	Provides recommendations for cooking mode and rack position for select foods. Temperature and cook time are dependent on desired doneness.
Gourmet+		–	Optimizes cook time, temperature, and humidity throughout the cooking cycle to automatically cook select foods.
Slow Roast		†	Automatically roasts food, optimizing to selected doneness and desired completion time.
Warm		140–210°F	Uses convection to hold food at an ideal serving temperature.
Clean		Light, Medium, Heavy	For routine oven cleaning.

*Allow to preheat for three minutes. †Probe required. Cook time and temperature adjust automatically to achieve desired doneness.

Cooking Modes

GOURMET

Use Gourmet and Gourmet+ to prepare any of the foods listed below, fresh or refrigerated. Select the food and desired doneness, and the sensor adjusts time, temperature, and humidity so no baking instructions are required.

FOOD

Baked Dishes and Gratins

Bakery Products

Fish and Seafood

Fruit and Berries

Meat

Poultry

Sides

Vegetables

Setting Gourmet:

- 1 Touch **G**.
- 2 Touch the desired food.
- 3 Follow the instructions on the display.
- 4 Touch Set.
- 5 The required mode settings appear on the screen. Touch Start.

GOURMET+

FOOD

Fresh Appetizers

Braided Bread

Bread

Gratin

Pie

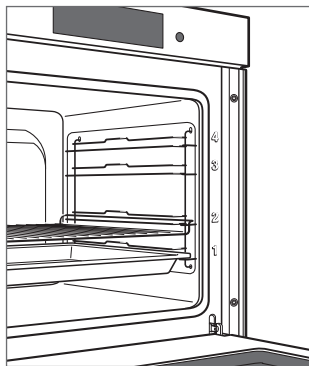
Fresh Pizza

Setting Gourmet+:

- 1 Touch **G+**.
- 2 Touch the desired food.
- 3 Follow the instructions on the display.
- 4 Touch Set.
- 5 The required mode settings appear on the screen. Touch Start.

Oven Rack Position

The oven rack and oven pan can be placed in any of the four positions labeled on the front face of the oven. Refer to the illustration below.



Oven rack position

Clean

During Clean, the oven is heated to an extremely high temperature to burn off food soil. Remove the oven rack, oven pan and rack guides. They will discolor if left in during Clean.

The duration of the Clean cycle can be adjusted for the level of cooking residue. For light soil, the duration of the cleaning cycle is 1.5 hours and 2 hours for heavy soil. The complete cycle can take up to 5 hours including cool down.

Setting Clean:

- 1 Touch Settings.
- 2 Select Clean and touch Enter.
- 3 Use the arrows to select the desired level of cleaning, then touch Enter. The door locks automatically once the cycle begins.

The unit starts 20 seconds after the last key touch. To start the mode immediately, use the arrows to select Start Operation, then touch Enter.

Setting Delayed Start Clean:

- 1 Touch Settings.
- 2 Select Clean and touch Enter.
- 3 Use the arrows to select the desired level of cleaning, then touch Enter.
- 4 Select Set End and touch Enter.
- 5 Use the arrows to select desired switch-off time, then touch Enter.

To cancel Clean mode at any time, touch Off. The oven door locks and remains locked until the Clean cycle is complete and the oven temperature has cooled below 570°F (300°C).

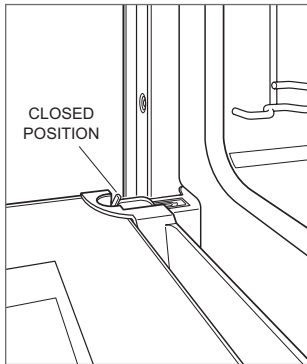
Care Recommendations

OVEN DOOR REMOVAL

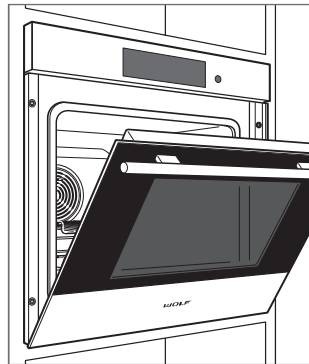
The oven door can be removed for a thorough cleaning.

To remove, open the oven door completely. Rotate both hinge latches forward to the open position. Close the door to approximately 30° open, then lift up and out. Refer to the illustrations below.

To reinstall, insert door hinges into the frame openings. Open the oven door completely and rotate both hinge latches back to the closed position.



Oven door hinge latch

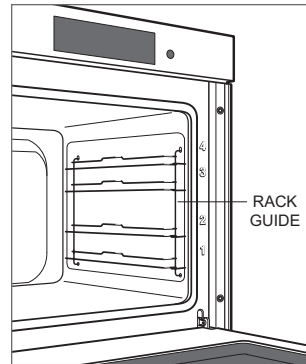


Door open 30°

RACK GUIDE REMOVAL

To remove rack guides, push the top of the rack guide towards the rear of the oven cavity. Tip the top of the guide in towards the center of the oven and lift the bottom posts of the guide out of the positioning holes.

To reinstall, insert the bottom posts into the positioning holes and tip the rack guide up into position. Gently pull the guide forward until it engages the top holes. Refer to the illustration below.



Rack guide removal

Care Recommendations

CLEANING

Stainless steel	Use a nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing chamois. Always follow the grain of stainless steel.
Door front	Spray glass cleaner on a cloth to clean.
Touchscreen	Use a spray degreaser to remove fingerprints and food soil. Spray on a cloth before wiping the touchscreen. Do not spray cleaners directly on the touchscreen.
Interior	For light cleaning, remove any cooking debris while the oven is still warm using a soft cloth dampened with water and a mild detergent. Wipe dry with a soft cloth.
Oven rack, rack guides, and oven pan	Oven rack, rack guides, and stainless steel oven pan can be cleaned in the dishwasher.
Temperature probe	Wipe with a cloth and water. Mild detergent may be used for tough stains. Do not submerge the probe in water or clean in the dishwasher.

Troubleshooting

OPERATION

Oven does not operate.

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

Oven temperature issue.

- Contact Wolf Customer Care at 800-222-7820 for recommendations.

Oven makes sounds during operation.

- The oven may emit switching sounds during operation. Such sounds are normal.

Oven pans are difficult to remove.

- Some combinations of heat, moisture, and food placement may cause oven pans to warp. Pans will return to their original shape when cool.

Service

- Maintain the quality built into your product by contacting Wolf Factory Certified Service. For the name of the nearest Wolf Factory Certified Service, check the Product Support section of our website, wolfappliance.com, or call Wolf Customer Care at 800-222-7820.
- When contacting service, you will need the model and serial number of your product. Both numbers are listed on the product rating plate. Refer to page 6 for rating plate location.
- For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. This information should be recorded on page 3.

Wolf Appliance Residential 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: 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.

TERMS APPLICABLE TO EACH WARRANTY

The warranty applies only to products installed for normal residential use. The warranty applies only to products installed in any one of the fifty states of the United States, the District of Columbia or the ten provinces of Canada. This warranty does not cover any parts or labor to correct any defect caused by negligence, accident or improper use, maintenance, installation, service or repair.

THE REMEDIES DESCRIBED ABOVE FOR EACH WARRANTY ARE THE ONLY ONES THAT WOLF APPLIANCE, INC. WILL PROVIDE, EITHER UNDER THIS WARRANTY OR UNDER ANY WARRANTY ARISING BY OPERATION OF LAW. WOLF APPLIANCE, INC. WILL NOT BE RESPONSIBLE FOR ANY CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES ARISING FROM THE BREACH OF THIS WARRANTY OR ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS, IMPLIED OR STATUTORY.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights that vary from state to state.

To receive parts and/or service and the name of Wolf Factory Certified Service nearest you, contact Wolf Appliance, Inc., P.O. Box 44848, Madison, WI 53744; check the Product Support section of our website, wolfappliance.com, email us at customerservice@subzero.com or call 800-222-7820.

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

*Replacement filters for ventilation hood recirculating kits are not covered by the product warranty.



Contenido

3	Horno de la serie E de 24"
4	Precauciones de seguridad
6	Características de los hornos de la serie E de 24"
7	Funcionamiento del horno
15	Recomendaciones para el cuidado
17	Solución de problemas
19	Garantía Wolf

Atención al cliente

El modelo y número de serie están impresos en la tarjeta de registro del producto adjunta. Ambos números también aparecen en la placa de datos del producto. Consulte en la página 6 la ubicación de la placa de datos. Para fines de la garantía, también necesitará la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Guarde la siguiente información para consultas posteriores.

INFORMACIÓN DE SERVICIO

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

Si su producto alguna vez necesita servicio, asegúrese de acudir a un proveedor de servicio certificado de fábrica de Wolf recomendado por nuestro centro de atención al cliente o seleccione uno de nuestra lista de proveedores en wolfappliance.com/locator. Nosotros cuidadosamente seleccionamos y rigurosamente capacitamos a todos los proveedores de servicios certificados.

Aviso importante

Para garantizar que este producto se instale y opere de la forma más segura y eficiente posible, tome nota de los siguientes tipos de información resaltada en este manual:

AVISO IMPORTANTE señala la información que es 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.

⚠ ADVERTENCIA

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

AVISO IMPORTANTE: En toda esta guía, las dimensiones entre paréntesis son milímetros, a menos que se especifique lo contrario.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Lea este manual con atención antes de usar este electrodoméstico para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- Un técnico calificado o una agencia de servicio deben instalar y reparar este electrodoméstico y un técnico calificado debe conectarlo a tierra.
- Limpie solamente las partes indicadas en este manual.
- No utilice limpiadores para hornos. No debe utilizar limpiadores comerciales para hornos ni capas protectoras de ninguna clase en o alrededor de cualquier parte del horno.
- No toque los elementos calefactores ni las superficies internas del horno. Los elementos calefactores pueden permanecer calientes incluso cuando tienen un color oscuro. Las superficies internas alcanzan altas temperaturas y pueden causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que su ropa u otros materiales ignífugos entren en contacto con los elementos calefactores o superficies internas del horno hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Es posible que otras superficies del electrodoméstico se calienten lo suficiente como para ocasionar quemaduras (por ejemplo, las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a ellas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno).
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de mirar o meter las manos dentro del horno.
- Asegúrese de que no haya obstáculos en ningún momento en la entrada de aire fresco del horno (que se encuentra debajo de la puerta) ni en la rejilla de ventilación del horno (que se encuentra debajo de la puerta).
- Utilice siempre guantes de cocina secos al retirar las cacerolas de este electrodoméstico. Los guantes de cocina húmedos o mojados pueden provocar quemaduras por vapor. No utilice una toalla ni un paño grueso en lugar de los guantes de cocina.
- Coloque las rejillas del horno a la altura deseada cuando el horno esté frío. Si debe cambiar una rejilla de posición cuando el horno esté caliente, asegúrese de que el guante de cocina no entre en contacto con un elemento calefactor caliente al interior del horno.
- No intente reparar ni cambiar parte alguna de este electrodoméstico, a menos que esté específicamente recomendado en la documentación que acompaña a este electrodoméstico.
- No utilice papel de aluminio para forrar ninguna parte de este electrodoméstico.
- Nunca utilice este electrodoméstico para entibiar o calentar la habitación.
- No use agua en incendios causados por grasas. Sofoque el fuego o utilice un extinguidor químico seco o de espuma.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde se usa este electrodoméstico. Nunca permita que los niños se sienten o se pongan de pie encima del electrodoméstico.
- No almacene artículos que puedan llamar la atención de niños arriba o detrás de este electrodoméstico, ya que estos podrían subirse al electrodoméstico para alcanzar los objetos y sufrir lesiones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- No caliente recipientes de comida sin abrir, como frascos de alimentos para bebés o enlatados. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y cause lesiones.
- No almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos ignífugos en las proximidades de este o cualquier otro electrodoméstico.
- No limpie el empaque del horno, ya que frotarlo o moverlo puede poner en riesgo el sello de la puerta.
- Utilice ropa adecuada. Nunca debe utilizar ropa holgada ni con aplicaciones sueltas al utilizar este electrodoméstico.
- Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado de no tocar elementos térmicos dentro del horno.
- No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno.
- Utilice solamente el sensor de temperatura que se recomienda para este horno.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar el electrodoméstico.
- Antes de comenzar el ciclo de Limpieza, se debe retirar el exceso de derrames de la cavidad del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de utilizar la Limpieza, retire la parrilla para asar, las rejillas del horno, las guías de la rejilla y cualquier otro utensilio.

⚠ ADVERTENCIA

Las partes accesibles se pueden calentar durante el uso. Debe mantener a los niños pequeños alejados.

⚠ ADVERTENCIA

Verifique que el electrodoméstico está apagado o desconectado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

⚠ ADVERTENCIA

PROPOSICIÓN 65 PARA LOS RESIDENTES DE CALIFORNIA

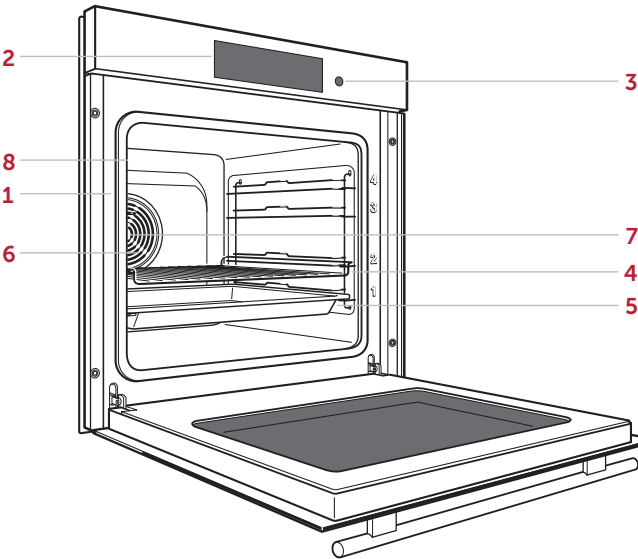
Cáncer y daño reproductivo: www.P65Warnings.ca.gov

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características de los hornos de la serie E de 24"

CARACTERÍSTICAS

1	Placa de datos del producto
2	Pantalla táctil
3	Botón todo apagado
4	Rejillas ajustables del horno
5	Bandeja ajustable del horno
6	Ventilador de convección
7	Recipiente de la sonda de temperatura
8	Luz LED



Horno de la serie E de 24"

Primeros pasos

Sabemos que no puede esperar para empezar a cocinar, pero antes de hacerlo, dedique un poco de tiempo a leer este manual de uso y cuidado. Si usted es cocinero ocasional o chef experto, se beneficiará de conocer las prácticas de seguridad, características, funcionamiento y recomendaciones sobre el cuidado de su horno de la serie E de Wolf.

Para obtener los mejores resultados revise los modos de cocción y características especiales en la página 12.

Antes de utilizarse

Siga estos pasos para asegurarse de que se haya eliminado todo el aceite residual del proceso de fabricación.

Antes de usarlo:

- 1 Limpie cuidadosamente el horno con agua caliente y detergente suave.
- 2 Enjuague y seque con un paño suave.
- 3 Encienda la ventilación. Es normal que haya un poco de humo y olor.
- 4 Seleccione el idioma, la fecha, el reloj y las unidades de temperatura deseados e inicie el proceso de quemado. El proceso de quemado se lleva alrededor de 30 minutos.

Pantalla táctil

La pantalla táctil utiliza tecnología táctil para seleccionar los modos de cocción y otras funciones. Consulte la siguiente ilustración.

Para reposicionar los modos, pulse y mantenga el modo en la pantalla, luego mueva a la ubicación deseada.

NOTA: Si un modo existente está en la posición deseada, debe moverse primero.

Opciones extendidas

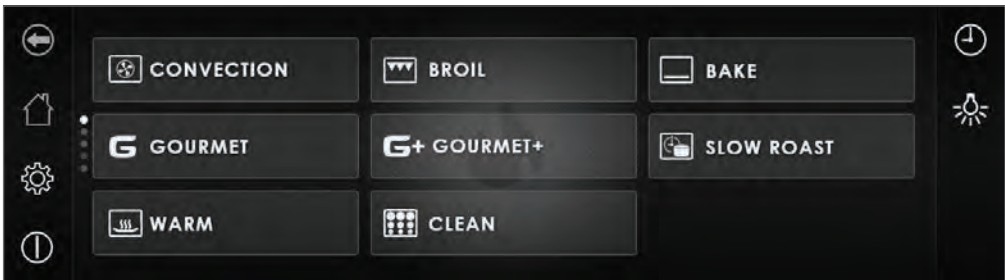
Toque  para acceder a las opciones extendidas, luego toque la opción deseada.

OPCIONES DE AJUSTE

Idioma	Seleccione: inglés, español, francés, italiano, alemán, holandés o chino.
Bloqueo de pantalla	Bloquee la pantalla para limpiarla.
Pantalla	Seleccione el brillo y la pantalla en espera.
Señales y tonos	Seleccione el modo silencioso, las frecuencias, el volumen del panel táctil y los tonos de retroalimentación.
Ajustes individuales	Ajuste las unidades de temperatura.
Funciones de asistencia	Seleccione los tonos de puerta del tanque de agua, iluminación y precalentamiento.
Fecha y reloj	Establezca la fecha y seleccione el reloj de 12 o 24 horas.
Información del electrodoméstico	Acceda a la información del producto.
Factory Settings	Restablezca la configuración de fábrica.
Servicio	Para servicio solamente.

Configurar las opciones extendidas:

- 1 Con el horno encendido, pulse .
- 2 Pulse el ajuste deseado.
- 3 Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.



Pantalla de inicio

Modos de cocción

Seleccionar un modo de cocción:

- 1 Seleccione el modo de cocción deseado.
- 2 Toque la casilla roja que contiene la temperatura actual establecida.
- 3 Use el teclado numérico para introducir la temperatura deseada, luego toque Set (Establecer). Aparecerá "---" para temperaturas fuera del rango de temperatura.
- 4 Pulse Start (Iniciar).

FAVORITOS

Los modos de cocción o alimentos más frecuentes se pueden guardar para acceder a ellos rápidamente. Se pueden guardar hasta 50 favoritos a la vez.

Crear un favorito:

- 1 Seleccione el modo de cocción y la temperatura deseados.
- 2 Pulse .
- 3 Use el teclado para introducir un nombre.
- 4 Toque Set (Fijar).

Opciones

Cocción cronometrada: Establezca un tiempo de cocción o comienzo retrasado.

Precalentar: Encienda o apague el precalentamiento (no disponible en todos los modelos).

Temperatura de la sonda de alimentos: Fije la temperatura de la sonda de alimentos.

Programa automático

COCCIÓN CRONOMETRADA

La cocción cronometrada apaga automáticamente el horno a una hora específica. El horno empieza a calentar inmediatamente y se apaga a la hora que usted desee que se apague. Si se requiere precalentamiento, el tiempo del mismo debe registrarse al determinar la duración de la cocción. El reloj debe estar configurado con la hora correcta para que el inicio automático funcione correctamente. Use en cualquier modo de cocción excepto Gourmet+.

Configuración de los mandos:

- 1 Toque el modo deseado, luego introduzca la temperatura deseada.
- 2 Pulse Options (Opciones).
- 3 Pulse Timed Cook (Cocción cronometrada).
- 4 Introduzca la duración de cocción deseada, luego pulse Set (Fijar).
- 5 Pulse Ok y, a continuación, Iniciar.
- 6 El horno se apaga automáticamente cuando se ha completado el tiempo de cocción.

INICIO RETARDADO

El inicio retardado enciende y apaga el horno automáticamente a una hora específica. El horno permanece inactivo hasta la hora de inicio deseada y se apaga a la hora que usted desee. Si se requiere precalentamiento, el tiempo del mismo debe registrarse al determinar la duración de la cocción. El reloj debe estar configurado con la hora correcta para que el inicio automático funcione correctamente. Use en cualquier modo de cocción excepto Warm (Calentar).

Configuración de los mandos:

- 1 Toque el modo deseado, luego introduzca la temperatura deseada.
- 2 Pulse Options (Opciones).
- 3 Pulse Timed Cook (Cocción cronometrada).
- 4 Introduzca el tiempo de apagado y la duración de cocción deseados, luego pulse Set (Fijar).
- 5 Pulse Ok y, a continuación, Iniciar.
- 6 El horno se apaga automáticamente cuando se ha completado el tiempo de cocción.

Funcionamiento del horno

TEMPORIZADOR

El temporizador se puede ajustar para un máximo de 9 horas y 59 minutos. Una vez configurado el temporizador, aparece la cuenta regresiva en la pantalla. El temporizador es independiente del horno.

Fijar el temporizador:

- 1 Pulse .
- 2 Toque la casilla de introducción de datos.
- 3 Utilice el teclado para introducir el tiempo deseado.
- 4 Pulse Start (Iniciar).
- 5 Presione Stop (Alto) para cancelar el temporizador.

Para ajustar el temporizador, toque la cuenta regresiva del temporizador en la pantalla. Introduzca el tiempo deseado, luego toque Start (Inicio).

SHABAT

Configuración de los mandos:

- 1 Pulse .
- 2 Pulse Ajustes individuales.
- 3 Pulse Modo Sabbath.
- 4 Pulse ON u OFF.

Cuando está encendido, el modo Sabbath aparece en la pantalla. Seleccione horneado Sabbath u horneado húmedo Sabbath. El horno permanecerá encendido hasta 78 horas mientras esté en el modo Sabbath.

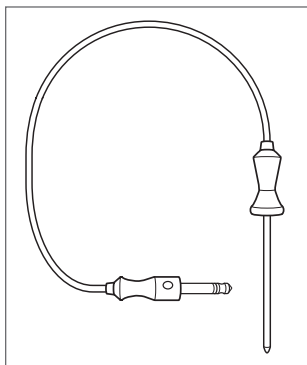
Funcionamiento del horno

SONDA DE TEMPERATURA

Use solamente la sonda de temperatura negra que viene con este electrodoméstico. Consulte la siguiente ilustración. La sonda de temperatura mide la temperatura interna de los alimentos durante la cocción. Se puede utilizar con todos los modos de cocción excepto el Gourmet+ y Calentamiento. Cuando la sonda de temperatura esté instalada, se mostrará la temperatura real de la misma.

⚠ PRECAUCIÓN

Use solamente la sonda que viene con este horno. No use ninguna sonda de cualquier otro electrodoméstico.



Sonda de temperatura

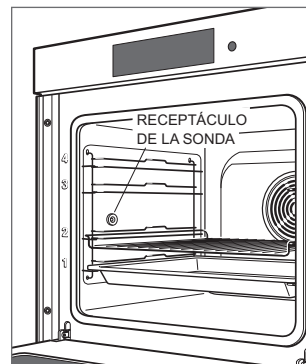
Configuración de los mandos:

- 1 Introduzca el sensor en la parte más gruesa del alimento.
- 2 Coloque la comida en el horno e inserte el conector en el receptáculo. Consulte la siguiente ilustración.
- 3 Seleccione el modo de cocción deseado.
- 4 Pulse Enter.
- 5 Use las flechas para seleccionar la temperatura deseada de la sonda de alimentos.
- 6 Pulse Enter.
- 7 Use las flechas para seleccionar la temperatura deseada de la sonda.
- 8 Pulse Enter.

El punto configurado de la sonda aparece en la pantalla encima del ícono. Para configurar la temperatura de la sonda, seleccione Set Food Probe Temp (Fijar temperatura de la sonda de alimentos) y use las flechas para seleccionar la temperatura deseada, luego presione Enter (Intro).

⚠ PRECAUCIÓN

La sonda y el receptáculo estarán muy calientes. Manipule con cuidado.



Receptáculo de la sonda

Modos de cocción

MODO	ÍCONO	RANGO	DESCRIPCIÓN
Convección		90–535 °F (30–280 °C)	Cocina y dora los alimentos de manera uniforme a la vez que reduce el tiempo de cocción. Habilita la cocción en varias rejillas.
Convección en húmedo		90–480 °F (30–250 °C)	El horno se sella para retener la humedad y usa convección. Ideal para panes y guisos rápidos.
Convección en hornear		90–535 °F (30–280 °C)	El elemento para hornear cocina los alimentos mientras que el ventilador de convección hace circular aire caliente para que se doren y queden crujientes.
Asar*		Bajo, medio, alto	Utiliza el elemento para asar para sellar y dorar los alimentos intensamente.
Convección en asar		90–535 °F (30–280 °C)	Utiliza el elemento para asar y la convección para dorar, dorar y hacer crujiente.
Hornear		90–535 °F (30–280 °C)	El espacio de cocción se calienta con los elementos superiores e inferiores. Modo de funcionamiento normal de cocción y horneado en una sola rejilla.
Hornear húmedo		90–480 °F (30–250 °C)	Utiliza elementos para hornear y asar. Sellos de horno para retener la humedad. Para panes y guisos rápidos.
Cocción lenta		Bajo, medio, alto	Utiliza el elemento de horneado para crear resultados de cocción lenta. Mejor cuando se usa con utensilios de cocina de fondo grueso.
Gourmet		–	Proporciona recomendaciones para el modo de cocción y la posición de la rejilla para alimentos selectos. La temperatura y tiempo de cocción dependen del término deseado.
Gourmet+		–	Optimiza el tiempo de cocción, la temperatura y la humedad durante el ciclo de cocción para cocinar automáticamente alimentos selectos.
Asado lento		†	Asa la comida de forma automática, para lo cual optimiza el término de cocción y el tiempo deseado.
Calentamiento		140–210 °F (60–100 °C)	Usa convección para mantener la comida en una temperatura ideal para servir.
Limpieza		Ligero, medio, fuerte	Para limpieza de rutina del horno.

**Permite precalentar durante tres minutos. †Se requiere sonda. El tiempo de cocción y la temperatura se ajustan automáticamente para obtener el término deseado.*

Modos de cocción

GOURMET

Use el modo Gourmet y Gourmet+ para preparar cualquiera de las siguientes comidas, frescas o refrigeradas. Seleccione la comida y el punto de cocción deseado y el sensor ajustará la hora, la temperatura y la humedad, por lo que no se requieren instrucciones de horneado.

ALIMENTOS

Platos horneados y gratinados

Productos para hornear

Pescado y mariscos

Fruta y bayas

Carne

Aves

Laterales

Verduras

Ajustar Gourmet:

- 1 Pulse **G**.
- 2 Pulse la comida deseada.
- 3 Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.
- 4 Toque Set (Fijar).
- 5 Los ajustes de modo requeridos aparecen en la pantalla. Pulse Start (Iniciar).

GOURMET+

ALIMENTOS

Entradas frescas

Pan de trenza

Pan

Gratinado

Pay

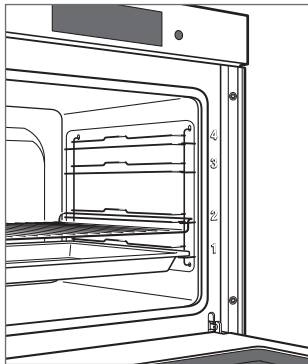
Pizza fresca

Ajustar Gourmet+:

- 1 Pulse **G+**.
- 2 Pulse la comida deseada.
- 3 Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.
- 4 Toque Set (Fijar).
- 5 Los ajustes de modo requeridos aparecen en la pantalla. Pulse Start (Iniciar).

Posición de las rejillas del horno

La rejilla y la bandeja del horno pueden colocarse en cualquiera de las cuatro posiciones etiquetadas sobre la cara delantera del horno. Consulte la siguiente ilustración.



Posición de las rejillas del horno

Limpieza

Durante la limpieza, el horno alcanza una temperatura extremadamente alta para quemar los residuos de los alimentos. Retire la rejilla, la bandeja y las guías de rejillas del horno. Estas perderán su color si las deja dentro del horno durante la Limpieza.

La duración del ciclo de Limpieza se puede ajustar según el nivel de residuos de alimentos. Para residuos livianos, la duración del ciclo de limpieza es de 1 hora y media y para residuos pesados es de 2 horas. El ciclo total puede durar hasta 5 horas, incluido el enfriamiento.

Ajuste de Limpieza:

- 1 Pulse Ajustes.
- 2 Seleccione Limpieza y presione Enter (Intro).
- 3 Use las flechas para seleccionar el nivel de limpieza deseado y luego presione Enter (Intro). Al comenzar el ciclo, la puerta se bloquea automáticamente.

El horno arrancará 20 segundos después de presionar la última tecla. Para iniciar el modo inmediatamente, use las flechas para seleccionar Start Operation (Iniciar funcionamiento) y luego presione Enter (Intro).

Ajuste de Limpieza con inicio retardado:

- 1 Pulse Ajustes.
- 2 Seleccione Limpieza y presione Enter (Intro).
- 3 Use las flechas para seleccionar el nivel de limpieza deseado y luego presione Enter (Intro).
- 4 Seleccione Set End (tiempo de funcionamiento) y presione Enter (Intro).
- 5 Use las flechas para seleccionar el tiempo de apagado deseado y presione Enter (Intro).

Para cancelar el modo de Limpieza en cualquier momento, presione OFF (Apagado). La puerta del horno se bloqueará y permanecerá bloqueada hasta que el ciclo de Limpieza termine y la temperatura del horno haya descendido a menos de 570 °F (300 °C).

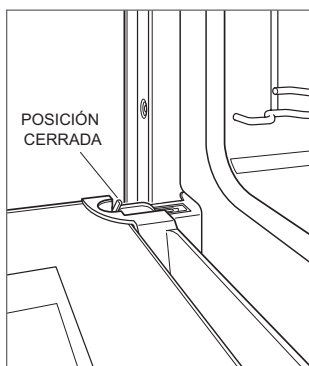
Recomendaciones para el cuidado

CÓMO QUITAR LA PUERTA DEL HORNO

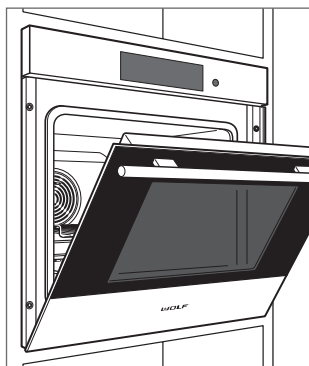
La puerta del horno se puede retirar para una limpieza profunda.

Para quitar la puerta del horno, ábrala completamente. Gire los pestillos de las bisagras hacia adelante a la posición abierta. Cierre la puerta hasta que quede abierta aproximadamente a 30° y luego levante hacia arriba y sáquela. Revise las siguientes ilustraciones.

Para volver a instalar, inserte las bisagras de la puerta en las aberturas del marco. Abra la puerta del horno completamente y gire ambos pestillos de las bisagras hacia atrás a la posición cerrada.



Pestillo de la bisagra de la puerta del horno

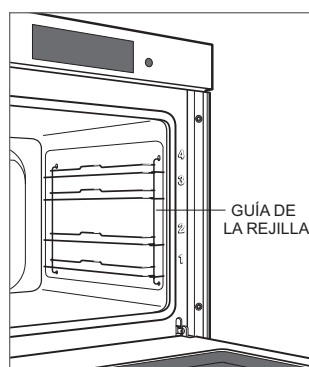


Puerta abierta a 30°

EXTRACCIÓN DE LAS GUÍAS DE REJILLA

Para retirar las guías de la rejilla, empuje la parte superior de la guía hacia la parte posterior de la cavidad del horno. Inclíne la parte superior de la guía hacia el centro del horno y levante las espigas inferiores de la misma afuera de los orificios de posicionamiento.

Para volver a instalar las guías, inserte las espigas inferiores en los orificios de posicionamiento y gire la guía hasta su posición. Hale suavemente la guía hacia adelante hasta que se acople en los orificios superiores. Consulte la siguiente ilustración.



Extracción de las guías de rejilla

Recomendaciones para el cuidado

LIMPIEZA

Acero inoxidable	Utilice un limpiador no abrasivo para acero inoxidable y aplique con un paño suave que no deje pelusa. Para resaltar el lustre natural, limpie suavemente la superficie con una tela de microfibra humedecida con agua y, luego, pula en seco con una gamuza. Siempre siga la dirección del acabado del acero inoxidable.
Frente de la puerta	Rocíe líquido limpiador de cristales en un paño para limpiar.
Pantalla táctil	Utilice desengrasante en aerosol para retirar las marcas de los dedos y los residuos de alimentos. Rocíe el producto en un paño antes de limpiar la pantalla táctil. No pulverice los limpiadores directamente sobre el pantalla táctil.
Interior	Para realizar una limpieza suave, retire los residuos de comida con un paño suave humedecido en agua y detergente suave, mientras el horno esté tibio. Seque con un paño suave.
Rejilla, guías y bandeja del horno	La rejilla, las guías y la bandeja de acero inoxidable se pueden limpiar en el lavaplatos.
Sonda de temperatura	Limpie con un paño y agua. Use un detergente suave para las manchas difíciles. No sumerja la sonda en agua ni la limpie en el lavavajillas.

Solución de problemas

FUNCIONAMIENTO

El horno no funciona.

- Compruebe si la energía está encendida.
- Compruebe que la alimentación eléctrica al horno y el interruptor de circuito de la casa estén encendidos.

Problemas con la temperatura del horno.

- Póngase en contacto con atención al cliente de Wolf a través del 800-222-7820 para recomendaciones.

El horno hace ruido durante el funcionamiento.

- El horno puede emitir sonidos de intercambio durante el funcionamiento. Esos sonidos son normales.

Es difícil retirar las bandejas del horno.

- Algunas combinaciones de calor, humedad y colocación de comida pueden ocasionar que las bandejas de horno se tuerzan. Las bandejas regresarán a su forma original cuando se enfríen.

Servicio

- Para mantener la calidad incorporada en su producto, póngase en contacto con el servicio certificado de fábrica de Wolf. Para conocer los datos del centro de Servicio certificado de fábrica de Wolf más cercano, consulte la Sección de servicio técnico en nuestro sitio web, wolfappliance.com, o bien, llame a la línea de atención al cliente de Wolf al 800-222-7820.
- Cuando se comunique con el servicio, necesitará el modelo y el número de serie de su producto. Los dos números aparecen en la placa de datos del producto. Consulte en la página 6 la ubicación de la placa de datos.
- Para fines de la garantía, también necesitará la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Esta información debe estar registrada en la página 3.

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

Garantía limitada residencial de Wolf Appliance

PARA USO RESIDENCIAL

GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS*

Durante dos años a partir de la fecha de la instalación original, la garantía de su producto Wolf Appliance cubre todas las piezas y mano de obra para reparar o cambiar, de acuerdo con el uso residencial normal, cualquier pieza del producto que se compruebe que está defectuosa en material o mano de obra. Todos los servicios proporcionados por Wolf Appliance bajo la garantía anterior deben ser ejecutados por servicios certificados de fábrica de Wolf, a menos que Wolf Appliance, Inc. lo especifique de otra manera. El Servicio se hará durante el horario comercial normal.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Durante cinco años a partir de la fecha de la instalación original, Wolf Appliance reparará o cambiará los siguientes componentes que se comprueben que están defectuosos en material o mano de obra: quemadores de gas (excluyendo la apariencia), elementos eléctricos de calentamiento, motores de sopladores (campanas de ventilación), módulos de control eléctrico, tubos magnetrón y generadores de inducción. Si el propietario utiliza el servicio certificado de fábrica de Wolf, el prestador del servicio reparará o reemplazará estas partes mediante el pago de todos los otros costos, incluyendo mano de obra, a cargo del propietario. Si el propietario usa un servicio no certificado, debe ponerse en contacto con Wolf Appliance, Inc. (mediante la información anotada más adelante) para recibir los componentes reparados o de cambio. Wolf Appliance no reembolsará al propietario los importes correspondientes a los componentes comprados a un servicio no autorizado o a otras fuentes.

TÉRMINOS APLICABLES A CADA GARANTÍA

La garantía se aplica solamente a los productos instalados para uso residencial normal. La garantía se aplica solamente a los productos instalados en cualquiera de los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia o las diez provincias de Canadá. Esta garantía no cubre las partes o mano de obra para corregir cualquier defecto causado por negligencia, accidente o uso, mantenimiento, instalación, servicio o reparación inadecuados.

LOS RECURSOS DESCRITOS ANTERIORMENTE PARA CADA GARANTÍA SON LOS ÚNICOS QUE WOLF APPLIANCE, INC. PROPORCIONARÁ, YA SEA BAJO ESTA GARANTÍA O BAJO CUALQUIER GARANTÍA QUE RESULTE DE LA APLICACIÓN DE LA LEY. WOLF APPLIANCE, INC. NO SE HACE RESPONSABLE POR LOS DAÑOS INDIRECTOS O INCIDENTALES DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA O CUALQUIER OTRA GARANTÍA, YA SEA EXPRESA, IMPLÍCITA O LEGAL.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños indirectos o incidentales, por lo que la limitación o exclusión anterior podría no aplicarse a su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos legales que varían entre estados.

Para recibir las partes o el servicio y el nombre del servicio certificado de fábrica de Wolf más cercano a usted, póngase en contacto con Wolf Appliance, Inc., P.O. Box 44848, Madison, WI 53744; eche un vistazo a la sección de servicio técnico en nuestro sitio web, wolfappliance.com, envíenos un correo electrónico a customerservice@subzero.com o llame al 800-222-7820.

*Las puertas, paneles, manijas, estructuras y superficies internas de acero inoxidable están cubiertas por una garantía limitada de 60 días sobre piezas y mano de obra, por defectos estéticos.

*Los filtros de repuesto para los kits de circulación de la campana de ventilación no están cubiertos por la garantía del producto.



Table des matières

3	Four de 24 po de la série E
4	Précautions de sécurité
6	Caractéristiques du four de la série E de 24 po
7	Fonctionnement du four
15	Conseils d'entretien
17	Dépannage
19	Garantie Wolf

Service à la clientèle

Le numéro de modèle et le numéro de série sont imprimés sur la fiche d'enregistrement du produit ci-jointe. Les deux numéros sont aussi indiqués sur la plaque signalétique du produit. Reportez-vous à la page 6 pour connaître l'emplacement de la plaque signalétique. Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi avoir la date d'installation et le nom de votre dépositaire Wolf autorisé. Inscrivez ces renseignements ci-dessous pour consultation ultérieure.

RENSEIGNEMENTS SUR LE SERVICE

Numéro de modèle

Numéro de série

Date de l'installation

Nom du service certifié

Numéro du service certifié

Dépositaire autorisé

Numéro du dépositaire

Si votre produit a besoin d'être réparé, assurez-vous d'utiliser un fournisseur de service certifié par l'usine Wolf recommandé par notre centre de service à la clientèle, ou sélectionnez-en un parmi la liste de fournisseurs disponibles à wolfappliance.com/locator. Tous les fournisseurs de service certifiés par l'usine sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par nous.

Remarque importante

Pour s'assurer que ce produit est installé et utilisé en toute sécurité et aussi efficacement que possible, prenez note des types de renseignement mis en évidence tout au long de ce guide :

REMARQUE IMPORTANTE met en évidence des renseignements qui sont particulièrement importants.

⚠ MISE EN GARDE

Indique une situation où une blessure mineure ou des dommages au produit peuvent se produire si les directives ne sont pas respectées.

⚠ AVERTISSEMENT

Décrit un danger qui peut causer une blessure grave ou la mort si les précautions ne sont pas respectées.

REMARQUE IMPORTANTE : Tout au long de ce guide, les dimensions entre parenthèses sont en millimètres à moins d'indication contraire.

DIRECTIVES IMPORTANTES

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Lisez ce guide attentivement avant d'utiliser cet appareil afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- Cet appareil doit être correctement installé et réparé par un installateur ou une agence de service qualifiés et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Nettoyez seulement les pièces indiquées dans ce guide.
- N'utilisez pas de nettoyeurs pour le four. Aucun nettoyeur pour four commercial ni aucun revêtement protecteur ne doivent être utilisés dans ou autour des pièces du four.
- Ne touchez pas aux éléments de chauffage ou aux surfaces intérieures du four. Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour se refroidir. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures (les ouvertures des événements du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes de four et les fenêtres de portes de four, par exemple).
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de regarder ou de toucher le four.
- Assurez-vous que l'admission d'air frais du four (située au-dessous de la porte) et le conduit d'évacuation du four (situé au-dessus de la porte) ne sont jamais bloqués.
- Utilisez toujours des poignées sèches pour retirer des casseroles de cet appareil. Des poignées mouillées ou humides peuvent causer des brûlures de vapeur. N'utilisez pas de serviette ou de chiffon épais en guise de poignées.
- Placez les grilles du four aux endroits désirés lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée et que le four est déjà chaud, assurez-vous que les poignées n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant chaud du four.
- Ne réparez pas et ne remplacez aucune pièce de cet appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans la documentation accompagnant l'appareil.
- N'utilisez pas de papier en aluminium pour couvrir toute partie de cet appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- N'utilisez pas de l'eau sur les incendies de graisse. Éteignez la flamme ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- Ne laissez pas des enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où cet appareil est utilisé. Ne laissez jamais des enfants s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.
- Ne rangez pas des articles susceptibles d'intéresser les enfants au-dessus ou à l'arrière de cet appareil puisqu'ils pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et se blesser.

DIRECTIVES IMPORTANTES

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Ne chauffez pas des contenants d'aliment non ouverts, comme les pots et les boîtes de nourriture pour bébé. L'accumulation de pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Ne nettoyez pas le joint du four; le frottement ou le déplacement du joint peuvent compromettre l'étanchéité de la porte.
- Portez des vêtements appropriés. Évitez de porter des vêtements amples ou suspendus pendant que vous utilisez cet appareil.
- L'appareil peut devenir très chaud lorsqu'on s'en sert. Évitez de toucher aux éléments de chauffage se trouvant dans le four.
- N'utilisez ni produits abrasifs forts ni éponges métalliques pour nettoyer la porte en verre du four.
- N'utilisez que la sonde à cœur recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant de commencer le cycle de nettoyage, retirez l'excès de débordement de la cavité du four.

⚠ MISE EN GARDE

Avant d'utiliser la fonction de nettoyage, retirez la lèchefrite, les grilles du four, les guides de grille et tout autre ustensile.

⚠ AVERTISSEMENT

Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes durant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

⚠ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que l'appareil est éteint ou débranché avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

⚠ AVERTISSEMENT

PROPOSITION 65 POUR LES RÉSIDENTS DE CALIFORNIE

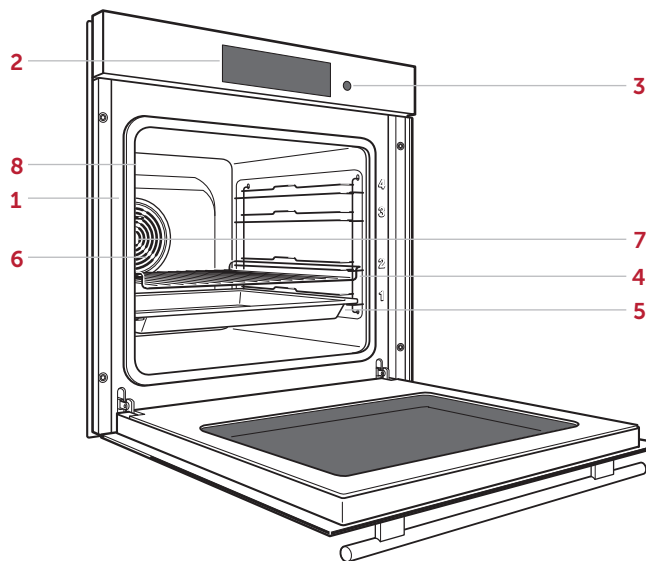
**Cause le cancer et des troubles reproductifs—
www.P65Warnings.ca.gov**

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Caractéristiques du four de la série E de 24 po

CARACTÉRISTIQUES

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 | Plaque signalétique du produit |
| 2 | Écran tactile |
| 3 | Bouton tout éteint |
| 4 | Grille de four réglable |
| 5 | Plaque de four réglable |
| 6 | Ventilateur à convection |
| 7 | Prise de la sonde de température |
| 8 | Éclairage à DEL |



Four de 24 po de la série E

Premiers pas

Nous savons que vous êtes impatient de commencer à cuisiner, mais avant de le faire, veuillez prendre quelques instants pour lire ce guide d'utilisation et d'entretien. Que vous soyez un cuisinier occasionnel ou un chef expert, il vous sera bénéfique de vous familiariser avec les pratiques de sécurité, les fonctions, le fonctionnement, et les recommandations d'entretien de votre four Wolf de la série E.

Pour obtenir les meilleurs résultats, examinez les modes de cuisson et les caractéristiques spéciales à la page 12.

Avant l'utilisation

Suivez les étapes ci-dessous pour vous assurer que toute huile résiduelle du processus de fabrication a été éliminée.

Avant l'utilisation :

- 1 Nettoyez le four à fond avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- 2 Rincez et séchez avec un chiffon doux.
- 3 Mettez la ventilation en marche. Il est normal de voir de la fumée et de sentir une odeur.
- 4 Sélectionnez la langue, la date, l'horloge et les unités de température souhaitées, puis lancez le processus de brûlage. Le processus de brûlage prend environ 30 minutes.

Écran tactile

Le panneau de commande tactile est équipé de touches permettant de sélectionner les modes de cuisson et d'autres fonctions. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.

Pour repositionner les modes, appuyez et maintenez le mode sur l'écran, puis déplacez-le vers l'emplacement souhaité.

REMARQUE : Si un mode existant se trouve déjà à l'emplacement souhaité, il doit d'abord être déplacé.

Options supplémentaires

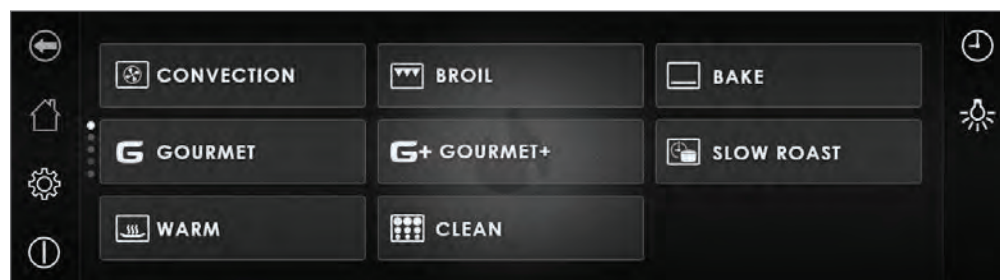
Appuyez sur  pour accéder aux options supplémentaires, puis appuyez sur l'option voulue.

OPTIONS DE PARAMÉTRAGE

Langue	Sélectionnez : anglais, espagnol, français, italien, allemand, hollandais ou chinois.
Verrouillage de l'affichage	Verrouillez l'écran tactile pour le nettoyage.
Affichage	Sélectionnez la luminosité et l'écran de veille.
Signaux et tonalités	Sélectionnez le mode silencieux, les fréquences, le volume du clavier tactile et les tonalités de rétroaction.
Paramètres individuels	Réglez les unités de température.
Fonctions d'aide	Sélectionnez la porte du réservoir d'eau, l'éclairage et la tonalité de préchauffage.
Date et horloge	Réglez la date et sélectionnez le cycle de 12 ou 24 heures.
Renseignements sur l'appareil	Accédez aux renseignements sur le produit.
Paramètres d'usine	Réinitialisez aux paramètres établis en usine.
Service	Pour le service seulement.

Réglage des options supplémentaires :

- 1 Avec le four en marche, appuyez sur .
- 2 Appuyez sur le paramètre voulu.
- 3 Suivez les consignes affichées.



Écran d'accueil

Modes de cuisson

Sélection du mode de cuisson :

- 1 Sélectionnez le mode de cuisson voulu.
- 2 Appuyez sur la case rouge contenant le point de consigne de la température actuelle.
- 3 Utilisez le clavier numérique pour saisir la température voulue, puis appuyez sur Set (régler). « --- » s'affiche si la température se trouve à l'extérieur de l'étendue.
- 4 Appuyez sur Start (marche).

FAVORITES (préférés)

Les modes de cuisson ou les aliments souvent utilisés peuvent être sauvegardés pour en faciliter l'accès. Jusqu'à 50 préférés peuvent être enregistrés à la fois.

Création d'un préféré :

- 1 Sélectionnez le mode de cuisson et la température souhaités.
- 2 Appuyez sur .
- 3 Utilisez le clavier pour saisir un nom.
- 4 Appuyez sur Réglage.

Options

Cuisson minutée : Réglez une cuisson minutée ou une mise en marche différée.

Préchauffage : Activez ou désactivez le préchauffage (non disponible avec tous les modes).

Température de la sonde alimentaire : Réglez la température de la sonde alimentaire.

Programmation automatique

CUISSON MINUTÉE

La cuisson minutée éteint automatiquement le four à une heure précisée. Le four commencera à chauffer immédiatement et s'éteindra à l'heure d'arrêt désirée. Si un préchauffage est requis, la durée du préchauffage doit être prise en compte pour déterminer la durée de la cuisson. L'horloge doit être réglée à la bonne heure pour que cette option fonctionne correctement. Elle peut être utilisée dans tout mode de cuisson, sauf Gourmet+.

Réglage des commandes :

- 1 Appuyez sur le mode choisi, puis saisissez la température voulue.
- 2 Appuyez sur Options.
- 3 Appuyez sur Cuisson minutée.
- 4 Saisissez la durée de cuisson voulue, puis appuyez sur Réglage.
- 5 Appuyez sur Ok, puis sur Start (marche).
- 6 Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée de cuisson est terminée.

MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE

La mise en marche différée met automatiquement le four en marche et l'éteint à des heures précisées. Le four demeure en attente jusqu'à l'heure de mise en marche désirée et s'éteint à l'heure d'arrêt désirée. Si un préchauffage est requis, la durée du préchauffage doit être prise en compte pour déterminer la durée de la cuisson. L'horloge doit être réglée à la bonne heure pour que cette option fonctionne correctement. Elle peut être utilisée dans tout mode de cuisson, sauf Réchauffer.

Réglage des commandes :

- 1 Appuyez sur le mode choisi, puis saisissez la température voulue.
- 2 Appuyez sur Options.
- 3 Appuyez sur Cuisson minutée.
- 4 Saisissez l'heure d'arrêt voulue et la durée de cuisson, puis appuyez sur Réglage.
- 5 Appuyez sur Ok, puis sur Démarrer.
- 6 Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée de cuisson est terminée.

Fonctionnement du four

MINUTERIE

La minuterie peut être réglée pour une période maximale de 9 heures et 59 minutes. Une fois la minuterie programmée, le décompte s'affiche sur l'écran. La minuterie est indépendante du four.

Réglage de la minuterie :

- 1 Appuyez sur .
- 2 Appuyez sur la case de saisie de l'utilisateur.
- 3 Utilisez le clavier pour saisir la durée voulue.
- 4 Appuyez sur Démarrer.
- 5 Appuyez sur Arrêt pour annuler la minuterie.

Pour régler la minuterie, appuyez sur le compte à rebours de la minuterie affiché sur l'écran. Saisissez la durée voulue, puis appuyez sur Démarrer.

SHABBATH

Réglage des commandes :

- 1 Appuyez sur .
- 2 Appuyez sur Paramètres individuels.
- 3 Appuyez sur Mode Shabbath.
- 4 Appuyez sur Marche ou Arrêt.

Lorsqu'il est activé, le mode Sabbath apparaît à l'écran. Sélectionnez entre Cuisson sabbatique et Cuisson sabbatique humide. Le four reste allumé jusqu'à 78 heures en mode Sabbath.

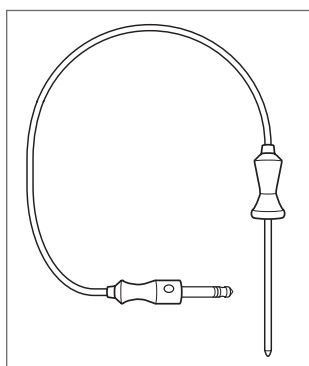
Fonctionnement du four

SONDE DE TEMPÉRATURE

Utilisez uniquement la sonde de température noire expédiée avec cet appareil. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. La sonde de température mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Elle peut être utilisée avec tous les modes de cuisson, sauf Gourmet+ et Réchauffer. Lorsque la sonde de température est installée, la température réelle de la sonde est affichée.

⚠ MISE EN GARDE

Utilisez uniquement la sonde expédiée avec ce four. N'utilisez pas une sonde provenant d'un autre appareil.



Sonde de température

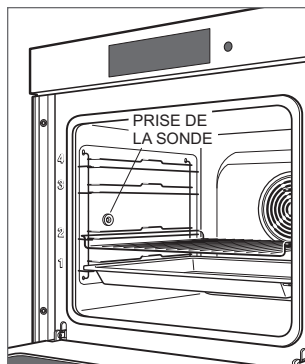
Réglage des commandes :

- 1 Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment.
- 2 Placez l'aliment dans le four et insérez le connecteur dans la prise. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.
- 3 Sélectionnez le mode de cuisson voulu.
- 4 Appuyez sur Entrée.
- 5 Utilisez les flèches pour sélectionner le réglage de la température de la sonde d'aliment.
- 6 Appuyez sur Entrée.
- 7 Utilisez les flèches pour sélectionner la température de sonde voulue.
- 8 Appuyez sur Entrée.

Le point de consigne de la sonde apparaît sur l'écran au-dessus de l'icône. Pour régler la température de la sonde, sélectionnez Réglage de la température de la sonde d'aliment, utilisez les flèches pour sélectionner la température voulue, puis appuyez sur Entrée.

⚠ MISE EN GARDE

La sonde et la prise de la sonde seront très chaudes. Manipulez-les avec soin.



Prise de la sonde

Modes de cuisson

MODE	ICÔNE	ÉTENDUE	DESCRIPTION
Convection		90–535 °F (30–280 °C)	Cuit et fait dorer uniformément les aliments tout en réduisant la durée de cuisson. Permet la cuisson sur plusieurs grilles.
Humide à convection		90–480 °F (30–250 °C)	Le four scelle pour retenir l'humidité et utilise la convection. Idéal pour les pains rapides et les casseroles.
Cuisson par convection		90–535 °F (30–280 °C)	L'élément de cuisson cuit les aliments tandis que le ventilateur de convection fait circuler l'air chaud pour les dorer et les rendre croustillants.
Griller*		Faible, moyen, élevé	Utilise l'élément de grillage pour saisir intensément et brunir les aliments.
Gril à convection		90–535 °F (30–280 °C)	Utilise l'élément de gril et la convection pour saisir, dorer et croustiller.
Cuisson		90–535 °F (30–280 °C)	L'espace de cuisson est chauffé par les éléments supérieurs et inférieurs. Mode de fonctionnement standard pour la cuisine et la cuisson sur une seule grille.
Cuire humide		90–480 °F (30–250 °C)	Utilise des éléments de cuisson et de gril. Joints de four pour retenir l'humidité. Pour les pains rapides et les ragoûts.
Cuisson lente		Faible, moyen, élevé	Utilise l'élément de cuisson pour créer des résultats à la mijoteuse. Meilleur lorsqu'il est utilisé avec des ustensiles de cuisine à fond épais.
Gourmet		–	Donne des recommandations pour le mode de cuisson et la position de la grille de certains aliments. La température et la durée de cuisson varient selon la cuisson voulue.
Gourmet+		–	Optimise la durée de cuisson, la température et l'humidité tout au long du cycle de cuisson pour automatiquement cuire les aliments choisis.
Rôtissage lent		†	Rôtit automatiquement les aliments, pour optimiser le niveau de cuisson choisi et le délai voulu.
Réchauffage		140–210 °F (60–100 °C)	Fonctionne en mode convection pour maintenir les aliments à une température de service idéale.
Nettoyage		Léger, moyen, complet	Pour le nettoyage ordinaire du four.

*Laissez préchauffer pendant trois minutes. †La sonde est requise. La durée de cuisson et la température s'ajustent automatiquement pour atteindre la cuisson voulue.

Modes de cuisson

GOURMET

Utilisez Gourmet et Gourmet+ pour préparer l'un ou l'autre des aliments ci-dessous, frais ou réfrigérés. Sélectionnez l'aliment et la cuisson voulue, et le capteur ajuste la durée, la température et l'humidité, de sorte qu'aucune directive de cuisson ne soit requise.

ALIMENT

Plats au four et gratins

Produits de boulangerie

Poissons et fruits de mer

Fruits et baies

Viande

Volaille

Côtés

Légumes

Réglage du mode Gourmet :

- 1 Appuyez sur **G**.
- 2 Appuyez sur l'aliment voulu.
- 3 Suivez les consignes affichées.
- 4 Appuyez sur Réglage.
- 5 Les paramètres requis par le mode s'affichent sur l'écran. Appuyez sur Démarrer.

GOURMET+

ALIMENT

Hors d'œuvres frais

Pain tressé

Pain

Gratin

Tarte

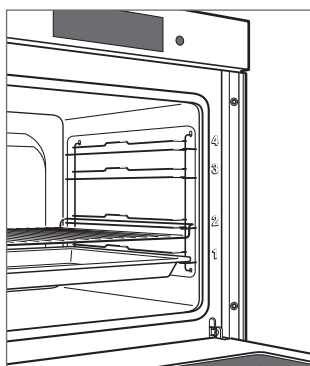
Pizza fraîche

Réglage du mode Gourmet+ :

- 1 Appuyez sur **G+**.
- 2 Appuyez sur l'aliment voulu.
- 3 Suivez les consignes affichées.
- 4 Appuyez sur Réglage.
- 5 Les paramètres requis par le mode s'affichent sur l'écran. Appuyez sur Démarrer.

Position de la grille du four

La grille et la plaque de four peuvent être placées dans l'une ou l'autre des quatre positions indiquées sur la façade avant droite du four. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.



Position de la grille du four

Nettoyage

Durant le nettoyage, le four est chauffé jusqu'à une température extrêmement élevée pour brûler les restes d'aliments. Retirez la grille de four, la plaque de four et les guides de grille. Ils changeront de couleur s'ils sont laissés dans le four pendant le nettoyage.

La durée du cycle de nettoyage peut être ajustée selon le niveau de résidu de cuisson. Pour la saleté légère, la durée du cycle de nettoyage est de 1,5 heure et de 2 heures pour la saleté plus importante. Le cycle complet peut prendre jusqu'à 5 heures, y compris le refroidissement.

Réglage du nettoyage :

- 1 Appuyez sur Paramètres.
- 2 Sélectionnez Nettoyage et appuyez sur Entrée.
- 3 Utilisez les flèches pour sélectionner le niveau de nettoyage voulu, puis appuyez sur Enter (entrée). La porte se verrouille automatiquement lorsque le cycle commence.

L'unité se mettra marche 20 secondes après le dernier appui d'une touche. Pour commencer le mode immédiatement, utilisez les flèches pour sélectionner Démarrer l'opération, puis appuyez sur Entrée.

Réglage de la mise en marche différée du nettoyage :

- 1 Appuyez sur Paramètres.
- 2 Sélectionnez Nettoyage et appuyez sur Entrée.
- 3 Utilisez les flèches pour sélectionner le niveau de nettoyage voulu, puis appuyez sur Entrée.
- 4 Sélectionnez Réglage de fin puis appuyez sur Entrée.
- 5 Utilisez les flèches pour sélectionner l'heure d'arrêt voulue, puis appuyez sur Entrée.

Pour annuler le mode de nettoyage à tout moment, appuyez sur Arrêt. La porte du four se verrouille et demeure verrouillée jusqu'à ce que le cycle de nettoyage soit terminé et la température du four soit redescendue en dessous de 570 °F (300 °C).

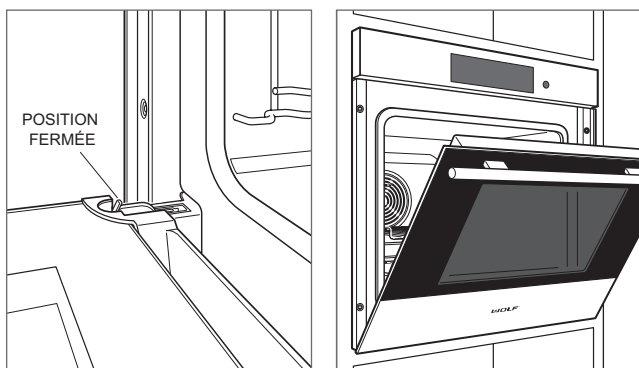
Conseils d'entretien

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four peut être enlevée pour un meilleur nettoyage.

Pour retirer, ouvrez la porte du four complètement. Faites pivoter les deux loquets de charnière vers l'avant en position ouverte. Fermez la porte jusqu'à une ouverture d'environ 30°, puis soulevez-la pour la retirer. Reportez-vous aux illustrations ci-dessous.

Pour la remettre en place, insérez les charnières de la porte dans les ouvertures du cadre. Ouvrez la porte du four complètement et faites tourner les deux loquets de charnière vers l'arrière en position fermée.



Loquet de charnière de la porte du four

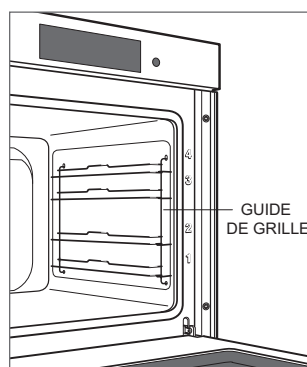
Porte ouverte de 30°

RETRAIT DU GUIDE DE GRILLE

Pour retirer le guide de grille, poussez la partie supérieure du guide de grille vers l'arrière de la cavité du four.

Basculez la partie supérieure du guide vers l'intérieur du four et soulevez les poteaux inférieurs du guide hors des trous de positionnement.

Pour réinstaller, insérez les poteaux inférieurs dans les trous de positionnement et basculez le guide de grille vers le haut en position. Tirez doucement le guide vers l'avant jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans les trous supérieurs. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.



Retrait du guide de grille

Conseils d'entretien

NETTOYAGE

Acier inoxydable	Utilisez un nettoyant non abrasif pour l'acier inoxydable et appliquez-le avec un chiffon doux non pelucheux. Pour faire ressortir le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibres humecté d'eau suivi d'un chamois à polir sec. Suivez toujours le grain de l'acier inoxydable.
Devant de la porte	Pulvérisez du nettoyant à vitre sur un chiffon propre.
Écran tactile	Utilisez un dégraissant pulvérisé pour éliminer les empreintes de doigts et les taches de nourriture. Pulvérisez sur un chiffon avant d'essuyer l'écran tactile. Ne pulvérisez pas directement les produits nettoyants sur le panneau de commande tactile.
Intérieur	Pour un nettoyage léger, retirez tous les débris de cuisson tandis que le four est encore tiède au moyen d'un chiffon doux humecté d'eau et d'un détergent doux. Essuyez avec un chiffon doux.
Grille de four, guides de grille et plaque de four	La grille de four, les guides de grille et la plaque de four en acier inoxydable peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.
Sonde de température	Essuyez avec un chiffon doux et de l'eau. Un détergent doux peut être utilisé pour les taches rebelles. Ne submergez pas la sonde dans l'eau et ne la lavez pas dans le lave-vaisselle.

Dépannage

FONCTIONNEMENT

Le four ne fonctionne pas.

- Assurez-vous que l'unité est sous tension.
- Vérifiez l'alimentation électrique vers le four et que le disjoncteur de la résidence est en marche.

Problème de température du four.

- Communiquez avec le service à la clientèle de Wolf au 800-222-7820 pour obtenir des recommandations.

Le four fait des bruits pendant le fonctionnement.

- Le four peut émettre des sons de commutation pendant son fonctionnement. Ces bruits sont normaux.

Les plaques de four sont difficiles à retirer.

- Certaines combinaisons de chaleur, d'humidité et d'emplacement des aliments peuvent provoquer la déformation des panneaux de four. Les panneaux reprendront leur forme initiale une fois refroidis.

Service

- Préservez la qualité intégrée dans votre produit en communiquant avec un centre de service Wolf certifié par l'usine. Pour obtenir le nom du centre de service Wolf certifié par l'usine le plus près, consultez la section Support technique de notre site Web, wolfappliance.com, ou appelez le service à la clientèle de Wolf au 800-222-7820.
- Avant d'appeler pour obtenir du service, ayez en main les numéros de modèle et de série de votre produit. Les deux numéros sont indiqués sur la plaque signalétique du produit. Reportez-vous à la page 6 pour connaître l'emplacement de la plaque signalétique.
- Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi avoir la date d'installation et le nom de votre dépositaire Wolf autorisé. Ces renseignements doivent être notés à la page 3.

Garantie limitée résidentielle Wolf Appliance

POUR UTILISATION RÉSIDENTIELLE

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS*

Pendant deux ans à compter de la date d'installation originale, cette garantie de produit Wolf Appliance couvre toutes les pièces et la main-d'œuvre pour réparer ou remplacer, selon un usage résidentiel normal, toute partie du produit qui s'avérerait défectueuse en vertu des matériaux ou de la fabrication. Tout service fourni par Wolf Appliance en vertu de la garantie ci-dessus doit être effectué par un centre de service Wolf certifié par l'usine, sauf indication contraire de la part de Wolf Appliance, Inc. Le service sera fourni pendant les heures normales d'ouverture.

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

Pendant cinq ans à compter de la date originale d'installation, Wolf Appliance réparera les pièces suivantes qui s'avéreront défectueuses en vertu des matériaux ou de la fabrication : les brûleurs au gaz (sauf l'apparence), les éléments de chauffage électrique, les moteurs de soufflerie (hottes de ventilation), les circuits de contrôle électronique, les tubes magnétrons et les génératrices à induction. Si le propriétaire utilise le service Wolf certifié par l'usine, le fournisseur de service réparera ou remplacera ces pièces et le propriétaire paiera pour tous les autres frais, y compris la main-d'œuvre. Si le propriétaire utilise un service non certifié, il doit communiquer avec Wolf Appliance, Inc. (avec les renseignements ci-dessous) pour obtenir des pièces réparées ou de rechange. Wolf Appliance ne remboursera pas le propriétaire pour les pièces achetées d'un service non certifié ou d'autres sources.

CONDITIONS S'APPLIQUANT À CHAQUE GARANTIE

La garantie s'applique uniquement aux produits installés pour un usage résidentiel normal. La garantie s'applique seulement aux produits installés dans l'un des cinquante états des États-Unis, dans le District of Columbia ou les dix provinces du Canada. Cette garantie ne couvre pas les pièces ou la main-d'œuvre pour corriger tout défaut dû à la négligence, un accident ou une utilisation, un entretien, une installation, un service ou une réparation inappropriés.

LES REMÈDES DÉCRITS CI-DESSUS POUR CHAQUE GARANTIE SONT LES SEULS QUI SONT OFFERTS PAR WOLF APPLIANCE, INC. EN VERTU DE CETTE GARANTIE OU EN VERTU DE TOUTE GARANTIE DÉCOULANT DE L'OPÉRATION DE LA LOI. WOLF APPLIANCE, INC. NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS DÉCOULANT DE LA VIOLATION À CETTE GARANTIE OU À TOUTE GARANTIE, EXPRESSE, IMPLICITE OU LÉGALE.

Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages indirects ou consécutifs, par conséquent, la limite ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux précis et vous pouvez aussi avoir d'autres droits légaux qui peuvent varier d'une province à l'autre.

Pour obtenir des pièces ou du service et le nom du centre de service Wolf certifié par l'usine le plus près de chez vous, communiquez avec Wolf Appliance, Inc., P.O. Box 44848, Madison WI, 53744 É.-U.; consultez la section Contact et assistance de notre site Web, wolfappliance.com, envoyez-nous un courriel à customerservice@subzero.com ou composez le 800-222-7820.

*L'acier inoxydable (les portes, les panneaux, les poignées, les cadres et les surfaces intérieures) est couvert par une garantie limitée de 60 jours sur les pièces et la main-d'œuvre pour toute défectuosité cosmétique.

*Les filtres de rechange pour les trousseaux de remise en circulation de hotte de ventilation ne sont pas couverts par la garantie du produit.





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

9052130 REV-A

8/2022

