



Convection Steam Oven

Use and Care Guide

Guía de uso y mantenimiento

Guide d'utilisation et d'entretien

Guida all'uso e alla manutenzione

Bedienungs- und Pflegeanleitung

Gids voor gebruik en onderhoud

使用和维护指南



Contents

- 3 Safety Precautions
- 5 Convection Steam Oven Features
- 5 Oven Operation
- 9 Care Recommendations
- 11 Troubleshooting
- 11 Wolf Warranty

Customer Care

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

If your product ever needs attention, be sure to use a Wolf Factory Certified Service provider.

SERVICE INFORMATION

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

Important Note

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

IMPORTANT NOTE highlights information that is especially important.

⚠ CAUTION

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

⚠ WARNING

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

SAFETY PRECAUTIONS

This oven was built to achieve recognized standards in technology and safety regulations and is designed for use in the home for preparing food. It is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless supervised or unless they have been given instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. Proper use is essential to avoid damage or accidents.

Installation and connection to power supply must be performed by a qualified electrician in accordance with provided installation instructions.

Before first use, please fill the water tank and perform related duties as outlined in the 'Prior To Use' section.

Please retain this guide for future reference. If you sell the appliance or pass it on to a third party, please ensure these instructions accompany the appliance, together with the instructions on installation.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

WARNING

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

- 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.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- When using the oven rack, position the extra cross strut toward the back of the cavity.
- Never use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Incorrect handling and use of accessories could cause damage. Do not use knives or cutting wheels on the oven pan.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

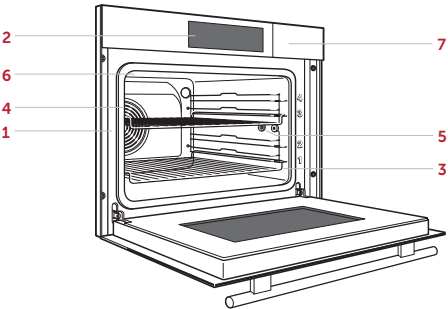
Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Convection Steam Oven Features

Convection Steam Oven Features

FEATURES	
1	Product Rating Plate
2	Touchscreen
3	Adjustable Oven Racks
4	Convection Fan
5	Temperature Probe Receptacle
6	LED Lighting
7	Water Tank Access Door



Convection Steam Oven (ICBCSO2450TE/S/TH shown)

Getting Started

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

To ensure the best results, review cooking modes and special features on page 8.

Oven Operation

Prior to Use

Prior to use, use the test strip provided to determine the water hardness. The oven defaults to hard water.

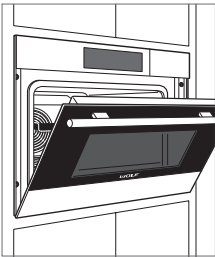
Follow the steps below to ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed.

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 cooking ventilation. Some smoke and odor is normal.
- 4 Fill and install the water tank.
- 5 Select the desired language, date, clock, temperature units, water hardness, rinse the water system, and initiate the burn-in process. The burn-in process takes approximately 30 minutes.

After Each Use:

- 1 Touch and hold ①.
- 2 Open the door to the at-rest position and allow to cool. For handleless models, press and hold . Refer to the illustration below.
- 3 Once cool, wipe the interior dry.
- 4 Close the door.



Door at-rest position

Oven Operation

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.

Handleless Models

For handleless models, touch  to open or close the door. An audible tone indicates the door is closing. The tone cannot be disabled. The door can be opened or closed manually at any time.

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.
Water Hardness	Adjust water hardness.
Assistance Functions	Select water tank door, 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.

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.



Home screen (handleless model shown)

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 pre-heat 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

WATER TANK

IMPORTANT NOTE: The unit needs minerals in the water to operate. Do not use demineralized, filtered, or distilled water. Use fresh, cold tap water. For a whole house water filtration system, use bottled drinking water.

Touch  to open the water tank door.

The water tank holds enough water for four hours (two hours for 76 cm models) of continuous steam. Use fresh, cold tap water. Do not use demineralized, filtered, or distilled water.

When the oven is turned off, water is pumped back into the tank once the water temperature is below 80°C. If the tank needs to be filled during cooking, limit the amount of water to less than two cups to prevent overflow when water is pumped back into the tank.

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 the timer does not affect cook time or stop time.

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 countdown on the display. Enter the desired time, then touch Start.

Oven Operation

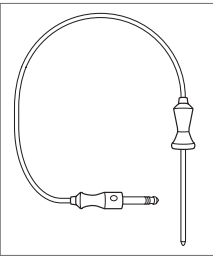
TEMPERATURE PROBE

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+, Warm, Proof, Reheat Humid, and Reheat Crispy. When the temperature probe is installed, the actual probe temperature will be displayed.

IMPORTANT NOTE: The temperature probe receptacle is located on the right for 60 cm models and the left for 76 cm models.

CAUTION

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



Temperature probe

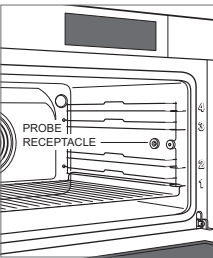
Setting controls:

- 1 Insert the probe into the thickest area of food.
- 2 Place the food in the oven and insert the connector into the receptacle. Refer to the illustration below.
- 3 Select the desired cooking mode.
- 4 Touch Options, then touch Probe Temperature.
- 5 Use the number pad to enter the desired temperature.
- 6 Touch Set.

The probe set point appears on the display next to the actual probe temperature. To adjust the probe temperature, repeat steps 4–6.

CAUTION

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



Probe receptacle location (60 cm model shown)

Cooking Modes

MODE	ICON	RANGE	DESCRIPTION
Steam		30–100°C	Uses steam only. Ideal for seafood, vegetables, and rice.
Convection		32–230°C	Evenly cooks and browns food while reducing cook time. Enables multi-rack cooking.
Convection Humid		32–230°C	Oven seals to retain moisture and uses convection. Ideal for quick breads and casseroles.
Convection Steam		82–230°C	Uses steam and convection. Ideal for maintaining moist interior while evenly browning and crisping.
Broil*		Low, Medium, High	Uses broil element to intensely sear and brown food.
Slow Roast		†	Automatically roasts food, optimizing to selected doneness and desired completion time.
Bread & Pastry		82–230°C	Uses steam, then convection, for a tender interior and crisp exterior.
Proof		25–40°C	Oven maintains a consistent temperature that is ideal for proofing dough.
Sous Vide		30–95°C	Uses steam. For food sealed in bag and cooked to a precise temperature.
Reheat		82–200°C	Rehydrates and crisps food.
Warm		60–100°C	Uses convection to keep cooked, hot food warm.
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.
Wellness		50–138°C	Uses steam and convection to warm towels, stones, and other items used for massage or relaxation.
Cleanse		100°C	Uses steam to cleanse items like baby bottles and canning jars.
Steam Clean		80°C	For routine oven cleaning, including steam cleaning and descale cycle.

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

Oven Operation

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

Vegetables
Meat
Poultry
Pizza
One Dish Meals
Side Dishes
Fish
Eggs
Baked Goods
Fruit
Yogurt
Desserts

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

Setting Gourmet+:

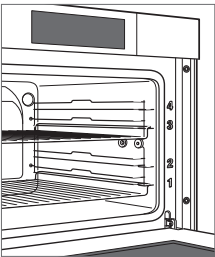
- 1 Touch **G+**.
- 2 Touch the desired food.
- 3 Follow the instructions on the display.
- 4 Touch Set.
- 5 The required mode settings appear on the screen. Touch Start.

Care Recommendations

Oven Operation

OVEN RACK POSITION

The oven racks 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

Care Recommendations

DESCALE

Descale lasts approximately 45 minutes. Depending on water conditions, the oven may need to be descaled every 6–18 months. The duration between notifications is based on the water hardness specified in Extended Options. To adjust water hardness levels, refer to page 6.

Use only Durgol® Swiss Steamer descaling solution and follow the manufacturers instructions.

Setting Descale:

- 1 Touch
- 2 Touch "Add 0.5 L Descaler—and Touch Enter" appears on the display.
- 3 Touch and remove the water tank from the unit.
- 4 Depending on the level of soil in the rinse water, the oven determines whether additional rinse cycles are necessary. Follow instructions on the display.
- 5 Once the rinse cycles are complete, remove, empty, and dry the water tank. Wipe all stainless steel surfaces.

▲ CAUTION

Failure to dilute the descaling solution before discarding may discolor the sink and drain.

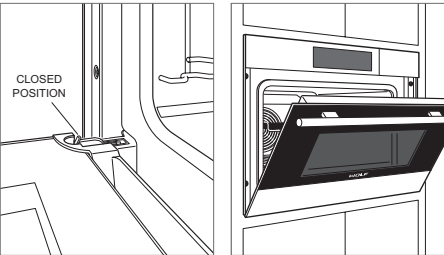
Care Recommendations

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 the at-rest position (press and hold  for handle-less models), 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.



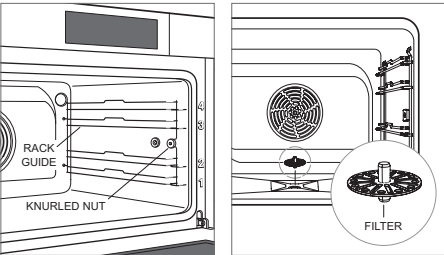
Oven door hinge latch Door at-rest position

RACK GUIDE REMOVAL

To remove rack guides, unscrew the knurled nut on the front of the rack guide. Pull the rack guide to the side of the threaded stud and remove from the front. Refer to the illustration below.

FILTER (PLUMBED MODELS ONLY)

The filter can be removed for a thorough cleaning. Place the filter over the drain when finished cleaning. Refer to the illustration below.



Rack guide removal Filter location

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 touch-screen. Do not spray cleaners directly on the touchscreen.
Interior	For general cleaning, initiate Steam Clean mode at 80°C for 30 minutes. This will loosen fat and cooking debris from the oven. Turn the oven off and wipe the interior with a cloth. Use a damp cloth and lemon juice to wipe away water and blue tarnish spots. Do not use a steam cleaner.
Oven racks and rack guides	Oven racks and rack guides can be cleaned in the dishwasher.
Stainless steel pans	The solid and perforated stainless steel pans can be cleaned in the dishwasher.
Water tank	Water marks and calcium build-up can be removed using a standard descaler. Do not clean the water tank 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

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 your authorized Wolf dealer.

Oven makes sounds during operation.

- The oven may emit switching and pumping sounds during operation. These 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.

Handleless door doesn't open/close automatically.

- Open and close the door manually, then touch .

"Do Not Remove Water Tank" appears on the display.

- Water in the boiler is not pumped off until the water temperature drops below 80°C.

"Boiler Scaled Up, Please Descale!" appears on the display.

- Descale the oven. Refer to page 9.

"Appliance Blocked, Descaling Necessary" appears on the display.

- Descale the oven. Refer to page 9. If the message does not disappear after descaling, contact Wolf Factory Certified Service.

SERVICE

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

SERVICE (FOR AUSTRALIA ONLY)

- Yearly maintenance is recommended.
- Maintain the quality built into your product by contacting Wolf Factory Certified Service.
- When contacting service, you will need the model and serial number of your product. Both numbers are listed on the product rating plate. Refer to page 5 for rating plate location.
- For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. This information should be recorded on page 2.
- For Australia only, contact:
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd
Level 10, 469 La Trobe Street
Melbourne Victoria 3000
Phone 03 9600 2218
subzero-wolf.com.au

SERVICE (FOR UNITED KINGDOM ONLY)

- Sub-Zero & Wolf Ltd
9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex, CM9 4XB
020 8418 3800
service@subzero-wolf.co.uk
www.subzero-wolf.co.uk

Warranty

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 ordinance.

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



Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Sub-Zero & Snowflake Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens The Fine Art of Kitchen Design, Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design, red colored knobs, Cove, and Cove & Design are registered trademarks and service marks of Sub-Zero Group, Inc. and its subsidiaries. All other trademarks are property of their respective owners in the United States and other countries.

Contenido

- 3 Precauciones de seguridad
- 5 Características de los hornos de convección con vapor
- 5 Funcionamiento del horno
- 9 Recomendaciones de mantenimiento
- 11 Solución de problemas
- 11 Garantía de Wolf

Atención al cliente

La información relativa al número de serie y el modelo se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 5 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.

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

INFORMACIÓN DE SERVICIO

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

Aviso 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:

AVISO IMPORTANTE resalta 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 especificadas.

⚠ ADVERTENCIA

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

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Este horno ha sido diseñado para cumplir con estándares reconocidos en las regulaciones sobre tecnología y seguridad, y ha sido creado para que se utilice en el hogar en la preparación de alimentos. No está indicado para que lo usen personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o les haya dado instrucciones sobre el uso del electrodoméstico. Es imprescindible utilizarlo de la manera correcta para evitar que se produzcan daños o accidentes.

La instalación y la conexión a un suministro eléctrico debe ser realizada por un electricista cualificado siguiendo las instrucciones de instalación que se proporcionan.

Antes del primer uso, llene el depósito de agua y realice las tareas relacionadas como se describe en la sección "Antes de su uso".

Guarde esta guía para consultarla en el futuro. Si vende el aparato o se lo da a otra persona, asegúrese de que entregue estas instrucciones junto con el aparato y junto con las instrucciones de instalación.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre debe seguir ciertas precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice los tiradores o pomos.
- Es necesario realizar una estrecha supervisión cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- Es obligatorio supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

⚠ ADVERTENCIA

**Las zonas accesibles pueden calentarse durante su uso.
Debe mantener a los niños pequeños alejados del aparato.**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- 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 implica. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no pueden realizar las tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión.
- Utilice solamente el sensor de temperatura que se recomienda para este horno.
- Cuando utilice la rejilla del horno, coloque el extremo de la cruz que sobresale hacia la parte trasera de la cavidad.
- No utilice nunca un limpiador de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que podría hacer que el cristal se rompiera.
- El incorrecto uso y manejo de los accesorios puede causar daños. No use cuchillos o cortadores circulares en la bandeja de hornear.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
- No lo utilice en el exterior.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o dentro de un horno caliente.
- Extreme las precauciones cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otro tipo de líquido caliente.
- No utilice el aparato para un uso diferente de aquel para el que ha sido diseñado.

⚠️ ADVERTENCIA

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

⚠️ ADVERTENCIA

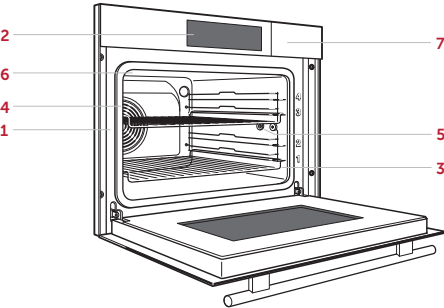
Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar una posible descarga eléctrica.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características de los hornos de convección con vapor

Características de los hornos de convección con vapor

CARACTERÍSTICAS	
1	Placa de datos del producto
2	Pantalla táctil
3	Rejillas ajustables del horno
4	Ventilador de convección
5	Receptáculo del sensor de temperatura
6	Iluminación LED
7	Puerta de acceso al depósito de agua



Horno de convección con vapor (se muestra el modelo ICBCSO2450TE/S/TH)

Primeros pasos

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

Para asegurarse de que logra los mejores resultados, consulte la sección Características especiales y modos de cocción de la página 8.

Funcionamiento del horno

Antes de su uso

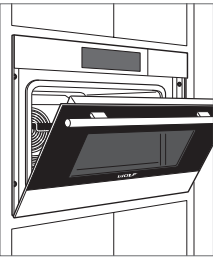
Antes de su uso, utilice la tira de prueba que se proporciona para determinar la dureza del agua. El horno está predeterminado para agua dura.

Realice los siguientes pasos para garantizar que se ha eliminado todo el aceite residual del proceso de fabricación.

Antes de su uso:

- 1 Limpie el horno a fondo con agua caliente y detergente suave.
- 2 Aclare y seque con un paño suave.
- 3 Encienda la ventilación de la cocina. Es normal que aparezca un poco de humo y olor.
- 4 Llene e instale el depósito de agua.
- 5 Seleccione el idioma, la fecha, el reloj, las unidades de temperatura y la dureza del agua; enjuague el sistema de agua e inicie el proceso de quemado. El proceso tarda aproximadamente 30 minutos en llevarse a cabo.

- Después de cada uso:**
- 1 Mantenga presionado ①.
 - 2 Abra la puerta hasta que se encuentre en la posición de descanso y deje que el horno se enfríe. Para los modelos sin tiradores, mantenga presionado . Observe la siguiente ilustración.
 - 3 Una vez que se haya enfriado, seque el interior.
 - 4 Cierre la puerta.



Puerta en la posición de descanso

Pantalla táctil

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

Para cambiar los modos, pulse y mantenga pulsado el modo en la pantalla y, a continuación, muévelo a la posición deseada.

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

Modelos sin tiradores

Para modelos sin tiradores, toque  para abrir o cerrar la puerta. Un sonido indica que la puerta se está cerrando. El tono no puede desactivarse. La puerta se puede abrir o cerrar manualmente en cualquier momento.

Opciones avanzadas

Toque  para acceder a las opciones avanzadas y, a continuación, pulse la opción deseada.

OPCIONES DE CONFIGURACIÓN:	
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.
Dureza del agua	Ajuste la dureza del agua.
Funciones de asistencia	Seleccione los tonos de puerta del depósito de agua, iluminación y precalentamiento.
Fecha y reloj	Establezca la fecha y seleccione el reloj de 12 o 24 horas.
Información del aparato	Acceda a la información del producto
Configuración de fábrica	Restablezca la configuración de fábrica.
Mantenimiento	Solo para uso del servicio técnico.

Configurar las opciones avanzadas:

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

Modos de cocción

Seleccionar un modo de cocción:

- 1 Seleccione el modo de cocción deseado.
- 2 Toque el cuadro rojo que muestra la temperatura actual establecida.
- 3 Use el teclado numérico para introducir la temperatura deseada, luego pulse Configurar. Aparecerá "---" para temperaturas fuera del rango de temperatura.
- 4 Pulse 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 Pulse Configurar.

Opciones

Cocción programada: establezca una cocción programada o un inicio programable.

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

Temperatura del sensor de alimentos: ajuste la temperatura del sensor de alimentos.



Pantalla de inicio (se muestra el modelo sin tiradores)

Programa automático

COCCIÓN PROGRAMADA

La cocción programada apaga automáticamente el horno a una hora determinada. El horno empieza a calentarse inmediatamente y se apaga a la hora que usted desee que se apague. Si es necesario precalentar el horno, deberá tener en cuenta el tiempo de precalentamiento al determinar la duración de la cocción. El reloj debe configurarse a la hora correcta para que el inicio programable funcione correctamente. Se puede usar en cualquier modo de cocción excepto Gourmet+.

Configuración de los mandos:

- 1 Toque el modo deseado, luego introduzca la temperatura que desee.
- 2 Pulse Opciones.
- 3 Pulse Cocción programada.
- 4 Introduzca la duración de cocción deseada y, a continuación, pulse Configurar.
- 5 Pulse OK y, a continuación, Iniciar.
- 6 El horno se apaga automáticamente cuando se ha completado el tiempo de cocción.

INICIO PROGRAMABLE

El inicio programable 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 es necesario precalentar el horno, deberá tener en cuenta el tiempo de precalentamiento al determinar la duración de la cocción. El reloj debe configurarse a la hora correcta para que el inicio programable funcione correctamente. Se puede usar en cualquier modo de cocción excepto Calentar.

Configuración de los mandos:

- 1 Toque el modo deseado, luego introduzca la temperatura deseada.
- 2 Pulse Opciones.
- 3 Pulse Cocción programada.
- 4 Introduzca el tiempo de apagado y la duración de cocción deseados y, a continuación, pulse Configurar.
- 5 Pulse OK y, a continuación, Iniciar.
- 6 El horno se apaga automáticamente cuando se ha completado el tiempo de cocción.

Funcionamiento del horno

DEPÓSITO DE AGUA

AVISO IMPORTANTE: la unidad necesita minerales en el agua para funcionar. No use agua desmineralizada, filtrada ni destilada. Utilice agua del grifo fría y fresca. En el caso de un sistema de filtración de toda la casa, utilice agua potable embotellada.

Pulse  para abrir la puerta del depósito de agua.

El depósito de agua almacena agua suficiente para cuatro horas (dos horas en los modelos de 76 cm) de vapor continuo. Utilice agua del grifo fría y fresca. No use agua desmineralizada, filtrada ni destilada.

Cuando el horno está apagado, el agua se bombea de nuevo al depósito una vez que la temperatura del agua está por debajo de 80°C. Si es necesario llenar el depósito durante el proceso de cocción, limite la cantidad de agua a menos de dos tazas para evitar que se produzca un desbordamiento cuando el agua vuelva al depósito.

TEMPORIZADOR

El temporizador se puede ajustar para un máximo de 9 horas y 59 minutos. Cuando haya programado el temporizador, el cronómetro aparecerá en la pantalla. El temporizador es independiente del horno. Ajustar el temporizador no influye en el tiempo de cocción ni en la hora de apagado.

Programar el temporizador:

- 1 Pulse .
- 2 Toque la casilla de introducción de datos.
- 3 Utilice el teclado para introducir el tiempo deseado.
- 4 Pulse Iniciar.
- 5 Pulse Detener para cancelar el temporizador.

Para ajustar el temporizador, pulse el tiempo de cuenta atrás en la pantalla. Introduzca el tiempo deseado y, a continuación, pulse Iniciar.

Funcionamiento del horno

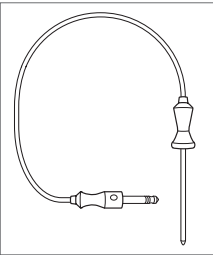
SENSOR DE TEMPERATURA

Utilice solamente el sensor de temperatura negro enviado con este aparato. Observe la siguiente ilustración. El sensor de temperatura mide la temperatura interna de los alimentos durante la cocción. Puede usarse en todos los modos de cocción excepto Gourmet+, Calentar, Fermentación, Recalentar con humedad y Recalentar crujiente. Cuando el sensor de temperatura esté instalado, se mostrará la temperatura real del mismo.

AVISO IMPORTANTE: el receptáculo del sensor de temperatura se encuentra en el lado derecho en los modelos de 60 cm y en el lado izquierdo en los modelos de 76 cm.

⚠ PRECAUCIÓN

Utilice solamente el sensor enviado con este horno.
No utilice un sensor de cualquier otro aparato.



Sensor de temperatura

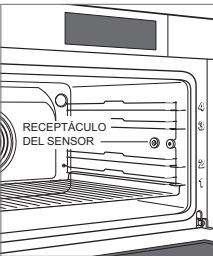
Configuración de los mandos:

- 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. Observe la siguiente ilustración.
- 3 Seleccione el modo de cocción deseado.
- 4 Pulse Opciones y luego Temperatura del sensor.
- 5 Utilice el teclado numérico para introducir la temperatura deseada.
- 6 Pulse Configurar.

El punto de ajuste del sensor aparece en la pantalla junto a la temperatura actual del sensor. Para ajustar la temperatura del sensor, repita los pasos 4 a 6.

⚠ PRECAUCIÓN

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



Ubicación del receptáculo del sensor (se muestra el modelo de 60 cm)

Modos de cocción

MODO	ICONO	RANGO	DESCRIPCIÓN
Vapor		30–100 °C	Utiliza solo vapor. Ideal para mariscos, verduras y arroz.
Convección		32–230 °C	Cocina y dora los alimentos de manera uniforme a la vez que reduce el tiempo de cocción. Permite la cocción en varias rejillas.
Convección con humedad		32–230 °C	El horno se sella para retener la humedad y utiliza convección. Ideal para hornear panes y guisados rápidamente.
Vapor con convección		82–230 °C	Utiliza vapor y convección. Ideal para mantener la humedad interior a la vez que los alimentos quedan dorados y crujientes de manera uniforme.
Asar*		Bajo, medio, alto	Utiliza el elemento para asar para sellar y dorar los alimentos intensamente.
Asado lento		†	Asa la comida de forma automática, para lo cual optimiza el tiempo de cocción y el tiempo de finalización deseado.
Pan y repostería		82–230 °C	Utiliza vapor y luego convección para que los alimentos queden tiernos por dentro y crujientes por fuera.
Fermentación		25–40 °C	El horno mantiene una temperatura constante ideal para fermentar la masa.
Sous Vide		30–95 °C	Utiliza vapor. Para comida sellada en bolsa y cocinada a una temperatura específica.
Recalentar		82–200 °C	Rehidrata y deja crujientes los alimentos.
Calentar		60–100 °C	Utiliza convección para mantener caliente la comida que se prepara.
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 punto de cocción que se desee.
Gourmet+		–	Optimiza el tiempo de cocción, la temperatura y la humedad durante el ciclo de cocción para cocinar automáticamente alimentos selectos.
Bienestar		50–138 °C	Utiliza vapor y convección para calentar toallas, piedras y otros artículos usados en masajes o relajación.
Limpiar		100 °C	Utiliza vapor para limpiar artículos como biberones y frascos de alimentos envasados.
Limpieza con vapor		80 °C	Para la limpieza rutinaria del horno, incluida la limpieza con vapor y el ciclo de descalcificación.

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

Funcionamiento del horno

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

Verduras
Carne
Aves
Pizza
Comidas de plato único
Guarniciones
Pescado
Huevos
Productos horneados
Fruta
Yogur
Postres

Configurar el modo Gourmet:

- 1 Pulse **G**.
- 2 Pulse la comida deseada.
- 3 Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.
- 4 Pulse Configurar.
- 5 Los ajustes de modo requeridos aparecen en la pantalla. Pulse Iniciar.

GOURMET+

ALIMENTOS

Aperitivos frescos
Pan de trenza
Pan
Gratinado

Configurar el modo Gourmet+:

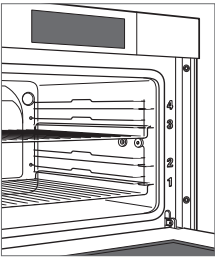
- 1 Pulse **G+**.
- 2 Pulse la comida deseada.
- 3 Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.
- 4 Pulse Configurar.
- 5 Los ajustes de modo requeridos aparecen en la pantalla. Pulse Iniciar.

Recomendaciones de mantenimiento

Funcionamiento del horno

POSICIÓN DE LAS REJILLAS DEL HORNO

Las rejillas del horno pueden colocarse en cualquiera de las cuatro posiciones que aparecen en las etiquetas de la parte delantera del horno. Observe la siguiente ilustración.



Posición de las rejillas del horno

Recomendaciones de mantenimiento

DESCALCIFICACIÓN

La descalcificación dura aproximadamente 45 minutos. Dependiendo de las condiciones del agua, el horno puede necesitar una descalcificación cada 6 a 18 meses. El tiempo entre las notificaciones se basa en la dureza del agua especificada en las opciones avanzadas. Para ajustar los niveles de dureza del agua, consulte la página 6.

Use solo la solución descalcificadora Durgol® Swiss Steamer y siga las instrucciones del fabricante.

Configurar la descalcificación:

- 1 Pulse **Descalcificar**.
- 2 Pulse **Intro**. En la pantalla aparecerá "Add 0.5 L Descaler— and Touch Enter" (Agregue 0.5 L de descalcificador y luego presione Intro).
- 3 Pulse **Intro** y retire el depósito de agua de la unidad.
- 4 Dependiendo del nivel de arena que haya en el agua, el horno determinará si es necesario realizar ciclos de lavado adicionales. Siga las instrucciones de la pantalla.
- 5 Cuando los ciclos de lavado se hayan completado, extraiga, vacíe y seque el depósito de agua. Limpie todas las superficies de acero inoxidable.

⚠ PRECAUCIÓN

Si no disuelve la solución descalcificante antes de tirarla, es posible que decolore el fregadero y el tubo del desagüe.

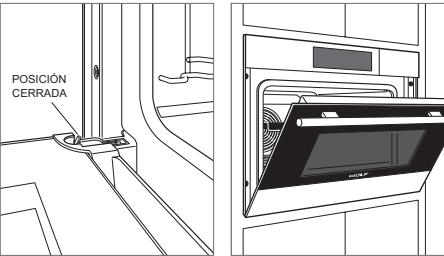
Recomendaciones de mantenimiento

CÓMO QUITAR LA PUERTA DEL HORNO

La puerta del horno se puede extraer si desea realizar una limpieza a fondo.

Para quitar la puerta del horno, ábrala completamente. Gire los pestillos de las bisagras hacia adelante a la posición abierta. Cierre la puerta hasta la posición de "descanso" (en modelos sin tiradores, presione y mantenga presionado ) y, a continuación, tire hacia arriba y hacia fuera. Observe las siguientes ilustraciones.

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



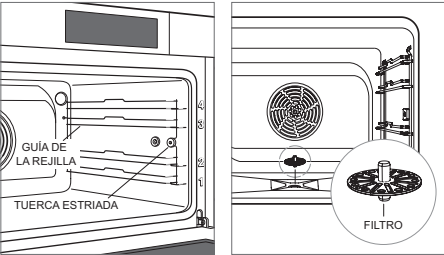
Pestillo de la bisagra de la puerta del horno Puerta en la posición de descanso

EXTRACCIÓN DE LAS GUÍAS DE REJILLA

Para extraer las guía de la rejilla, desatornille la tuerca estriada de la parte delantera de la guía de la rejilla. Tire de la guía de la rejilla hacia el lado de los montantes roscados y extraígalas desde la parte delantera. Observe la siguiente ilustración.

FILTRO (SOLO MODELOS QUE REQUIERAN FONTANERÍA)

El filtro se puede retirar para realizar una limpieza a fondo. Coloque el filtro sobre el desagüe cuando termine de limpiar. Observe la siguiente ilustración.



Extracción de las guías de rejilla Ubicación del filtro

LIMPIEZA	
Acero inoxidable	Utilice un limpiador no abrasivo para acero inoxidable y aplique con un paño suave que no deje pelusa. 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. Siempre siga la dirección del acabado del acero inoxidable.
Parte delantera de la puerta	Pulverice el limpiacristales en un paño para su limpieza.
Pantalla táctil	Utilice un desengrasante en spray para eliminar las huellas y las manchas de alimentos. Aplique el producto de limpieza sobre un paño antes de limpiar la pantalla táctil. No pulverice los limpiadores directamente sobre el pantalla táctil.
Interior	Para una limpieza general, ponga el modo vapor a 80°C durante 30 minutos. Esto permitirá limpiar la grasa y los restos de la cocción del horno. Apague el horno y limpie el interior con un paño. Utilice un paño húmedo y zumo de limón para limpiar el agua y los puntos azules empañados. No utilice un limpiador de vapor.
Rejillas del horno y guías de las rejillas	Las rejillas del horno y las guías de las rejillas se pueden limpiar en el lavavajillas.
Bandejas de acero inoxidable	Los recipientes perforados y sólidos de acero inoxidable pueden limpiarse en el lavavajillas.
Depósito de agua	Las marcas de agua y el calcio acumulado se pueden limpiar utilizando un descalcificador común. No introduzca el depósito de agua en el lavavajillas.
Sensor de temperatura	Limpie con un paño y agua. Puede utilizarse un detergente suave para las manchas difíciles. No introduzca el sensor en el agua ni lo limpie en el lavavajillas.

Solución de problemas

FUNCIONAMIENTO

El horno no funciona.

- Compruebe si está encendido.
- Compruebe la alimentación del horno y que la red eléctrica de la casa funciona.

Problemas con la temperatura del horno.

- Póngase en contacto con su distribuidor local de Wolf.

El horno hace ruido durante el funcionamiento.

- El horno puede emitir sonidos provenientes de la bomba y del conmutador durante su funcionamiento. Estos sonidos son normales.

Es difícil extraer las bandejas del horno.

- Ciertas combinaciones de calor, humedad y colocación de los alimentos pueden hacer que las bandejas del horno se enrosquen. Las bandejas volverán a su posición original cuando se enfrien.

La puerta sin tiradores no se abre/cierra de forma automática.

- Abra y cierre la puerta manualmente, luego pulse .

En la pantalla aparece «Do not remove water tank» (No extraer el depósito de agua).

- El agua de la caldera no se vaciará hasta que la temperatura del agua esté por debajo de 80°C.

Aparece en la pantalla el mensaje "Boiler scaled up, please descale!" ('La caldera ha subido, descalcifíquela').

- Descalcifique el horno. Consulte la página 9.

Aparece el mensaje "Appliance blocked, descaling necessary" (Aparato bloqueado, es necesario realizar la descalcificación).

- Descalcifique el horno. Consulte la página 9. Si el mensaje no desaparece después de descalcificar, póngase en contacto con el servicio autorizado de Wolf.

MANTENIMIENTO

- Mantenga la calidad de su producto poniéndose en contacto con el servicio técnico autorizado de Wolf.
- Cuando se comunique con el servicio técnico, necesitará el modelo y el número de serie de su producto. Los dos números aparecen en la placa de datos del producto. Consulte la página 5 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 debe estar registrada en la página 2.

SERVICIO (SOLO PARA AUSTRALIA)

- Se recomienda realizar un mantenimiento anual.
- Mantenga la calidad de su producto poniéndose en contacto con el servicio técnico autorizado de Wolf.
- Cuando se comunique con el servicio técnico, necesitará el modelo y el número de serie de su producto. Los dos números aparecen en la placa de datos del producto. Consulte la página 5 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 debe estar registrada en la página 2.
- Solo para Australia, contacte con: Sub-Zero Group Australia Pty Ltd Level 10, 469 La Trobe Street Melbourne Victoria 3000 Phone 03 9600 2218 subzero-wolf.com.au

SERVICIO (SOLO PARA REINO UNIDO)

- Sub-Zero & Wolf Ltd 9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex, CM9 4XB 020 8418 3800 service@subzero-wolf.co.uk www.subzero-wolf.co.uk

Garantía limitada internacional de Wolf Appliance

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

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

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



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

Table des matières

3 Précautions de sécurité

5 Caractéristiques des fours à vapeur et convection

5 Fonctionnement du four

9 Conseils d'entretien

11 Dépannage

11 Garantie Wolf

Service à la clientèle

Le numéro de modèle et le numéro de série figurent sur la plaque signalétique du produit. Reportez-vous à la page 5 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.

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

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	

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 renseignements 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.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Ce four a été fabriqué pour atteindre des normes reconnues dans les domaines de la technologie et de la sécurité et a été conçu pour une utilisation à la maison pour la préparation des aliments. Il n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises, sauf en cas de surveillance ou en cas d'instruction concernant l'usage de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une utilisation correcte est essentielle pour éviter les dommages ou les accidents.

L'installation et la connexion à l'alimentation électrique doivent être effectuées par un électricien qualifié, conformément aux directives d'installation fournies.

Avant sa première utilisation, veuillez remplir le réservoir d'eau et effectuer les tâches en rapport telles qu'indiquées dans la section 'Avant utilisation'.

Veuillez conserver ce guide pour toute référence ultérieure. Si vous vendez l'appareil ou le transmettez à un tiers, veuillez veiller à joindre les instructions à l'appareil, avec les instructions d'installation.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Pendant l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les suivantes:

- Lisez toutes les directives.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou les boutons.
- Une surveillance attentive est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
- Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

⚠️ AVERTISSEMENT

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

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

- 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 aient reçu des consignes concernant l'usage sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques qu'ils encourrent. 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.
- N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four.
- Lorsque l'on utilise le plat du four, placer la traverse supplémentaire vers l'arrière de la cavité du four.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de détergents durs abrasifs ou de grattoirs en métal acéré pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils pourraient rayer la surface et briser le verre.
- Une mauvaise utilisation et un mauvais emploi des accessoires pourraient provoquer des dommages. N'utilisez pas de couteaux, ni de roulettes à pizza sur le plat du four.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud.
- Faites extrêmement attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- N'utilisez pas l'appareil pour des usages autres que celui prévu.

⚠️ AVERTISSEMENT

L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation. Prenez vos précautions pour éviter tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à l'écart, à moins qu'ils ne soient supervisés de façon continue.

⚠️ AVERTISSEMENT

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

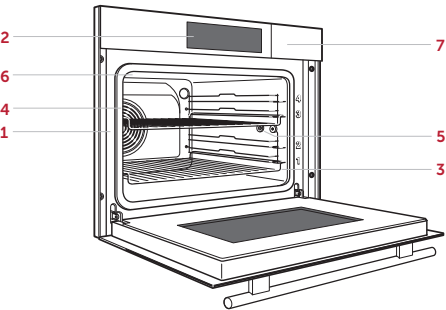
CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Caractéristiques des fours à vapeur et convection

Caractéristiques des fours à vapeur et convection

CARACTÉRISTIQUES

1	Plaque signalétique du produit
2	Écran tactile
3	Grilles de four réglables
4	Ventilateur à convection
5	Prise de la sonde de température
6	Éclairage à DEL
7	Porte d'accès du réservoir d'eau



Four à vapeur et convection (ICBCSO2450TE/S/TH illustré)

Comment commencer

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 à vapeur et convection Wolf.

Pour obtenir les meilleurs résultats possible, examinez les modes de cuisson et les caractéristiques spéciales à la page 8.

Fonctionnement du four

Avant l'utilisation

Avant l'utilisation, utilisez la bandelette de test fournie pour déterminer la dureté de l'eau. Le four sélectionne eau dure par défaut.

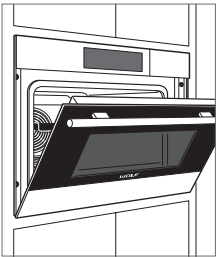
Suivez les étapes ci-dessous pour vous assurer que toute huile résiduelle du processus de fabrication a été éliminée.

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 de cuisson en marche. Il est normal de voir de la fumée et de sentir une odeur.
- 4 Remplissez et installez le réservoir d'eau.
- 5 Sélectionnez la langue voulue, la date, l'horloge, les unités de température, la dureté de l'eau, rincez le système d'eau et lancez le processus de brûlage. Le processus de brûlage prend environ 30 minutes.

Après chaque utilisation :

- 1 Enfoncez la touche ①.
- 2 Ouvrez la porte jusqu'à sa position de repos et laissez le four refroidir. Pour les modèles sans poignée, enfoncez la touche . Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.
- 3 Une fois refroidi, essuyez pour sécher l'intérieur.
- 4 Fermez la porte.



Position « repos » de la porte de four

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'endroit voulu, il doit d'abord être déplacé.

Modèles sans poignée

Pour les modèles sans poignée, appuyez sur  pour ouvrir ou fermer la porte. Une tonalité audible indique que le porte se referme. La tonalité ne peut pas être désactivée. La porte peut être ouverte ou fermée manuellement en tout temps.

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.
Dureté de l'eau	Réglez la dureté de l'eau.
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.

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 Réglage. « --- » s'affiche si la température se trouve à l'extérieur de l'étendue.
- 4 Appuyez sur Démarrer.

FAVORIS

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

Création d'un Favori :

- 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.



Écran d'accueil (modèle sans poignée illustré)

Programmation automatique

CUISON 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 Démarrer.
- 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

RÉSERVOIR D'EAU

REMARQUE IMPORTANTE : L'unité nécessite de l'eau avec des minéraux pour fonctionner. N'utilisez pas de l'eau déminéralisée, filtrée ou distillée. Utilisez de l'eau froide du robinet. Si la maison est munie d'un système de filtration d'eau, utilisez de l'eau potable en bouteille.

Appuyez sur  pour ouvrir la porte du réservoir d'eau.

Le réservoir d'eau contient suffisamment d'eau pour produire de la vapeur continue pendant quatre heures (deux heures pour les modèles de 76 cm). Utilisez de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas de l'eau déminéralisée, filtrée ou distillée.

Lorsque le four est éteint, l'eau est pompée dans le réservoir une fois la température de l'eau inférieure à 80 °C. Si le réservoir doit être rempli pendant la cuisson, limitez la quantité d'eau à moins de deux tasses pour éviter tout débordement lorsque l'eau est pompée dans le réservoir.

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. Le réglage de la minuterie n'affecte pas la durée de cuisson ou l'heure d'arrêt.

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.

Fonctionnement du four

Fonctionnement du four

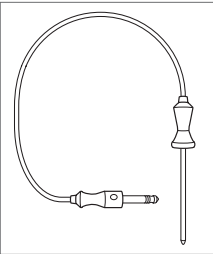
SONDE DE TEMPÉRATURE

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+, Garder au chaud, Apprêt, Réchauffage humide et Réchauffage croustillant. Lorsque la sonde de température est installée, la température réelle de la sonde est affichée.

REMARQUE IMPORTANTE : La prise de la sonde de température est située à la droite pour les modèles de 60 cm et à la gauche pour les modèles de 76 cm.

▲ MISE EN GARDE

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



Sonde de température

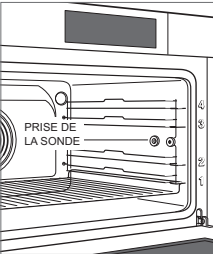
Réglage des commandes :

- 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 Options, puis sur Sonde de température.
- 5 Utilisez le clavier numérique pour saisir la température voulue.
- 6 Appuyez sur Réglage.

Le point de réglage de la sonde s'affiche sur l'écran à côté de la température réelle de la sonde. Pour ajuster la température de la sonde, répétez les étapes 4 à 6.

▲ MISE EN GARDE

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



Emplacement de la prise de la sonde (modèle de 60 cm illustré)

Modes de cuisson

MODE	ICÔNE	ÉTENDUE	DESCRIPTION
Vapeur		30 – 100 °C	Utilise uniquement de la vapeur. Idéal pour les fruits de mer, les légumes et le riz.
Convection		32–230 °C	Cuit et brunit uniformément les aliments tout en réduisant la durée de cuisson. Permet la cuisson sur plusieurs grilles.
Humide à convection		32–230 °C	Le four se ferme hermétiquement pour conserver l'humidité et fonctionne en mode convection. Idéal pour les pains rapides et les plats en cocotte.
Vapeur et convection		82–230 °C	Utilise la vapeur et la convection. Idéal pour maintenir un intérieur humide, brunir uniformément et rendre croustillant.
Grillage*		Faible, moyen, élevé	Utilise l'élément de grillage pour saisir intensément et brunir les aliments.
Rôtissage lent		†	Rôtit automatiquement les aliments, pour optimiser le niveau de cuisson choisi et le délai voulu.
Pain et pâtisserie		82–230 °C	Utilise la vapeur, puis la convection, pour obtenir un intérieur tendre et un extérieur croustillant.
Apprêt		25–40 °C	Le four garde une température constante qui est idéale pour apprêter la pâte.
Sous vide		30–95 °C	Utilise la vapeur. Pour les aliments scellés dans un sac et cuits à une température précise.
Réchauffage		82–200 °C	Rehydrate et rend les aliments croustillants.
Garder au chaud		60–100 °C	Utilise la convection pour garder au chaud les aliments chauds cuits.
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.
Cuisson		50–138°C	Utilise la vapeur et la convection pour réchauffer des serviettes, des pierres et d'autres articles utilisés pour les massages ou la détente.
Nettoyage		100 °C	Utilise la vapeur pour nettoyer des articles comme les biberons et les bocaux pour la mise en conserve.
Nettoyage à vapeur		80 °C	Pour le nettoyage courant du four, y compris le nettoyage à vapeur et le cycle de détartrage.

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

Fonctionnement du four

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

Légumes
Viande
Volaille
Pizza
Repas dans un plat
Plats d'accompagnement
Poisson
Œufs
Produits de pâtisserie
Fruits
Yaourt
Desserts

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

Réglage du mode Gourmet+ :

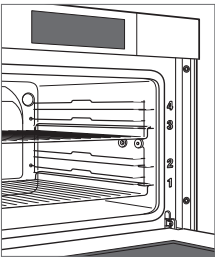
- 1 Appuyez sur **G+**.
- 2 Appuyez sur l'aliment voulu.
- 3 Suivez les consignes affichées.
- 4 Appuyez sur Réglage.
- 5 Les paramètres requis par le mode s'affichent sur l'écran. Appuyez sur Démarrer.

Conseils d'entretien

Fonctionnement du four

POSITION DE LA GRILLE DU FOUR

Les grilles du four peuvent être placées dans l'une des quatre positions indiquées sur la face avant du four. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.



Position de la grille du four

Conseils d'entretien

DÉTARTRAGE

Le détartrage dure 45 minutes environ. Selon les conditions de votre eau, le four peut avoir besoin d'être détartré tous les six à 18 mois. La durée entre les notifications est basée sur la dureté de l'eau précisée dans les Options supplémentaires. Pour régler le niveau de dureté de l'eau, reportez-vous à la page 6.

Utilisez uniquement la solution de détartrage Durgol® Swiss Steamer et suivez les directives du fabricant.

Réglage du détartrage :

- 1 Appuyez sur
- 2 Appuyez sur . « Ajoutez 0,5 l de détartrant—et appuyez sur Enter » s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur et retirez le réservoir d'eau de l'unité.
- 4 Selon le niveau de saleté dans l'eau de rinçage, le four détermine si d'autres cycles de rinçage sont nécessaires. Suivez les directives sur l'écran.
- 5 Une fois les cycles de rinçage terminés, retirez, videz et séchez le réservoir d'eau. Essuyez toutes les surfaces en acier inoxydable.

▲ MISE EN GARDE

Le fait de ne pas diluer la solution de détartrage avant de la jeter peut créer une décoloration de l'évier et du drain.

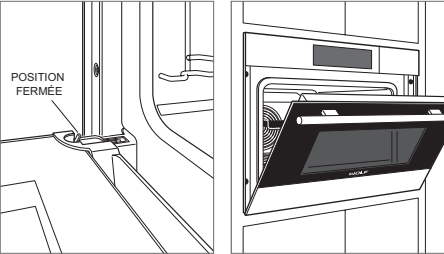
Conseils d'entretien

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 la position de repos (enfoncez la touche  pour les modèles sans poignée), puis soulevez-la vers le haut et l'extérieur. 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.



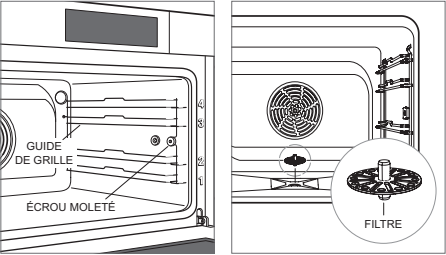
Loquet de charnière de la porte du four Position « repos » de la porte de four

RETRAIT DU GUIDE DE GRILLE

Pour retirer les guides de grille, dévissez l'écrou moleté situé sur l'avant du guide de grille. Tirez le guide de grille sur le côté du goujon fileté et retirez-le de l'avant du four. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.

FILTRE (MODÈLES À PLOMBERIE SEULEMENT)

Le filtre peut être retiré pour un nettoyage complet. Placez le filtre sur le drain lorsque vous avez terminé le nettoyage. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.



Retrait du guide de grille Emplacement du filtre

NETTOYAGE

Acier inoxydable	Utilisez un nettoyeur 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 nettoyeur 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 nettoyeurs sur le panneau de commande tactile.
Intérieur	Pour un nettoyage général, mettez le mode Nettoyage à la vapeur à 80 °C pendant 30 minutes. Cela délogera la graisse et les débris de cuisson du four. Éteignez le four et essuyez l'intérieur avec un chiffon. Utilisez un chiffon humecté de jus de citron pour essuyer l'eau et les taches de ténacité bleues. N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.
Grilles et guides de grille du four	Les grilles et les guides de grille du four peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.
Plaques en acier inoxydable	Les plaques en acier inoxydable solides et perforées peuvent être lavées dans le lave-vaisselle.
Réservoir d'eau	Les marques laissées par l'eau et les accumulations de calcium peuvent être nettoyées à l'aide d'un détartrant ordinaire. Ne lavez pas le réservoir d'eau dans un 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.

- Contactez votre revendeur Wolf agréé.

Le four fait des bruits pendant le fonctionnement.

- Le four peut émettre des sons de commutation et de pompage 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.

La porte sans poignée ne s'ouvre pas et ne se ferme pas automatiquement.

- Ouvrez et fermez la porte manuellement, puis appuyez sur .

Le message « Ne retirez pas le réservoir d'eau » apparaît sur l'écran.

- L'eau dans le chauffe-eau n'est pas pompée tant que la température de l'eau ne descend pas en dessous de 80 °C.

Le message « Chauffe-eau entartré, veuillez détartrer! » apparaît sur l'écran.

- Détartrez le four. Reportez-vous à la page 9.

« Appareil bloqué, détartrage nécessaire » apparaît sur l'écran.

- Détartrez le four. Reportez-vous à la page 9. Si le message ne disparaît pas après le détartrage, communiquez avec un centre de service Wolf certifié par l'usine.

SERVICE

- Préservez la qualité intégrée dans votre produit en communiquant avec un centre de service Wolf certifié par l'usine.
- 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 5 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 2.

SERVICE (POUR L'Australie UNIQUEMENT)

- Il est recommandé d'effectuer une maintenance annuelle.
- Préservez la qualité intégrée dans votre produit en communiquant avec un centre de service Wolf certifié par l'usine.
- 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 5 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 2.
- Pour l'Australie uniquement, contactez : Sub-Zero Group Australia Pty Ltd
Level 10, 469 La Trobe Street
Melbourne Victoria 3000
Téléphone 03 9600 2218
subzero-wolf.com.au

SERVICE APRÈS-VENTE (POUR LE ROYAUME-UNI UNIQUEMENT)

- Sub-Zero & Wolf Ltd
9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex, CM9 4XB
020 8418 3800
service@subzero-wolf.co.uk
www.subzero-wolf.co.uk

Garantie internationale limitée Wolf Appliance

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 ou remplacera les pièces suivantes qui s'avèreront défectueuses en vertu des matériaux ou de la fabrication : les plateaux de briquettes en acier inoxydable, les robinets de gaz, les cuvettes d'écoulement, les circuits de contrôle électronique et les éléments de chauffage électriques. 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.

Pour plus de détails concernant la garantie des produits Wolf, veuillez contacter votre distributeur agréé Wolf. Les garanties doivent respecter la législation nationale, régionale et locale en vigueur.

*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.



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, les boutons de couleur rouge, Cove et Cove & Design sont des marques déposées et de service de Sub-Zero Group, Inc. et ses filiales. Toutes les autres marques de commerce appartiennent à leurs propriétaires respectifs aux États-Unis et dans d'autres pays.

Sommario

- 3 Precauzioni di sicurezza
- 5 Caratteristiche del forno a convezione/vapore
- 5 Funzionamento del forno
- 9 Consigli per la manutenzione
- 11 Risoluzione dei problemi
- 11 Garanzia Wolf

Assistenza clienti

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

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

INFORMAZIONI SUL SERVIZIO DI ASSISTENZA

Numero del modello
Numero di serie
Data di installazione
Nome di assistenza certificato
Numero di assistenza certificato
Rivenditore autorizzato
Numero del rivenditore

Nota importante

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

NOTA IMPORTANTE evidenzia informazioni di particolare rilievo.

⚠ ATTENZIONE

Indica una situazione in cui possono verificarsi lesioni lievi o danni al prodotto se non vengono seguite le istruzioni.

⚠ AVVERTENZA

Indica un pericolo che può causare lesioni gravi o mortali se non vengono seguite le precauzioni.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

Questo forno è stato realizzato in conformità con gli standard tecnologici e di sicurezza stabiliti dalla normativa in vigore ed è destinato all'uso domestico per la preparazione degli alimenti. Non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure prive di esperienza e competenza adeguata, a meno che non siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'elettrodomestico da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. L'uso corretto del forno è un requisito essenziale per la prevenzione di danni e incidenti.

L'installazione e il collegamento a una fonte di alimentazione devono essere effettuati da un elettricista qualificato, in conformità con le istruzioni di installazione fornite.

Al primo avvio, riempire il serbatoio dell'acqua ed eseguire le operazioni descritte nella sezione "Prima dell'uso".

Conservare la presente guida a titolo di riferimento futuro. Se si vende l'elettrodomestico o lo si cede a un'altra persona, accertarsi che sia accompagnato dalle presenti informazioni e dalle istruzioni di installazione.

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

L'uso di apparecchi elettrici presuppone l'osservanza di precauzioni di sicurezza di base tra cui:

- Leggere tutte le istruzioni.
- Non toccare le superfici calde. Usare le apposite maniglie e manopole.
- È necessaria un'attenta supervisione quando un apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
- È necessario prestare attenzione affinché i bambini non giochino con l'elettrodomestico.

⚠ AVVERTENZA

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

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

- 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.
- Usare esclusivamente la sonda raccomandata per questo forno.
- Quando si usa la griglia del forno, posizionare il montante incrociato extra verso il retro della cavità.
- Non utilizzare mai un dispositivo di pulizia a vapore per pulire l'apparecchio.
- Non usare detergenti aggressivi e abrasivi o retine metalliche per pulire il vetro dello sportello poiché la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro infrangersi.
- La gestione e l'utilizzo non corretto degli accessori può causare danni. Non usare coltelli o rotelle taglienti sulla teglia del forno.
- L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
- Non utilizzare l'elettrodomestico all'aperto.
- Non posizionare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.
- Quando sia necessario spostare un elettrodomestico che contiene olio o altri liquidi bollenti si consiglia di osservare la massima cautela.
- Non utilizzare l'elettrodomestico per finalità diverse da quelle indicate.

⚠ AVVERTENZA

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

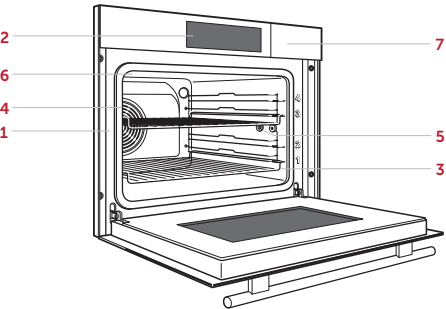
⚠ AVVERTENZA

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

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Caratteristiche del forno a convezione/vapore

CARATTERISTICHE	
1	Targhetta identificativa del prodotto
2	Touchscreen
3	Griglie del forno regolabili
4	Ventola di convezione
5	Presa per la sonda termometrica
6	Illuminazione a LED
7	Sportello di accesso al serbatoio dell'acqua



Forno a convezione/vapore Oven
(illustrazione modello ICBCSO2450TE/S/TH)

Introduzione

Sappiamo quanto siete ansiosi di iniziare a cucinare; prima di farlo, però, vi preghiamo di dedicare del tempo alla lettura di queste informazioni per l'uso e la manutenzione del presente apparecchio. È sempre consigliabile, per cuochi occasionali come per chef provetti, una previa familiarizzazione con le norme di sicurezza, le caratteristiche, le funzionalità e le raccomandazioni riguardo la manutenzione del forno Wolf a convezione/vapore acquisito.

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

Prima dell'uso

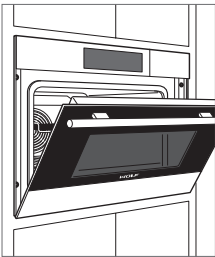
Utilizzare la striscia di prova della durezza dell'acqua. Il forno è impostato per difetto sull'uso di acqua dura. Seguire le seguenti istruzioni per assicurarsi che ogni traccia di oli impiegati nel processo di manutenzione vengano correttamente rimossi.

Prima dell'uso:

- 1 Pulire accuratamente il forno con acqua calda e detersivo delicato.
- 2 Sciacquare e asciugare con un panno morbido.
- 3 Accendere la ventilazione per la cottura. Una piccola quantità di fumo e odore è normale.
- 4 Riempire e reinserire il serbatoio dell'acqua nell'apposito vano.
- 5 Selezionare la lingua, la data, l'orario, le unità di misura, la durezza dell'acqua, risciacquare il sistema idrico e avviare il processo di rodaggio. Il processo di rodaggio dura circa 30 minuti.

Dopo ogni uso:

- 1 Toccare e tenere premuto ①.
- 2 Aprire lo sportello in posizione di apertura intermedia e lasciare che il forno si raffreddi. Per i modelli senza maniglia, tenere premuto . Fare riferimento alla figura riportata di seguito.
- 3 Una volta raffreddato, asciugare le pareti interne del forno.
- 4 Chiudere lo sportello.



Sportello in posizione di apertura intermedia

Touchscreen

Il touchscreen utilizza la tecnologia touch per selezionare le modalità di cottura e altre funzioni. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.

Per riposizionare le modalità, tenere premuto la modalità sul display, quindi spostarla nella posizione desiderata.

NOTA: se una modalità esistente è nella posizione desiderata, prima deve essere spostata.

Modelli senza maniglia

Per i modelli senza maniglia, toccare  per aprire o chiudere lo sportello. Un suono acustico indica che lo sportello si sta chiudendo. Il suono non può essere disattivato. Lo sportello può essere aperto o chiuso manualmente in qualsiasi momento.

Opzioni estese

Toccare  per accedere alle opzioni estese, quindi toccare l'opzione desiderata.

IMPOSTAZIONE DELLE OPZIONI	
Lingua	Selezionare: inglese, spagnolo, francese, italiano, tedesco, olandese o cinese.
Blocco display	Bloccare il touchscreen per la pulizia.
Display	Selezionare luminosità e schermo in standby.
Segnali e suoni	Selezionare modalità silenziosa, frequenze, tasti touch volume e suoni di feedback.
Impostazioni individuali	Regola le unità di misura della temperatura.
Durezza dell'acqua	Regola la durezza dell'acqua.
Funzioni di assistenza	Selezionare serbatoio dell'acqua, illuminazione e suono di preriscaldamento.
Data e orologio	Impostare la data e selezionare 12 ore o 24 ore.
Informazioni sull'assistenza	Accedere alle informazioni sul prodotto.
Impostazioni di fabbrica	Ripristina le impostazioni di fabbrica.
Assistenza	Per esclusivo uso di manutenzione.

Impostazione delle opzioni estese:

- 1 Se il forno è acceso, toccare .
- 2 Toccare l'impostazione desiderata.
- 3 Seguire le istruzioni sul display.

Modalità di cottura

Selezione modalità cottura:

- 1 Selezionare la modalità di cottura desiderata.
- 2 Toccare la casella rossa con il punto di regolazione della temperatura attuale.
- 3 Utilizzare i tasti numerici per selezionare la temperatura di arresto desiderata, quindi toccare Set (Imposta). Viene visualizzato "---" per temperature al di fuori dell'intervallo di temperatura.
- 4 Toccare Start (Avvio).

PREFERITI

Le modalità di cottura o gli alimenti più usati possono essere registrati per accesso diretto. Si possono registrare fino a 50 modalità preferite.

Creare preferiti:

- 1 Selezionare la modalità di cottura e la temperatura desiderate.
- 2 Toccare .
- 3 Usare il tastierino per immettere un nome.
- 4 Toccare Set (Imposta).

Opzioni

Cottura a tempo: Impostare una cottura a tempo o un avvio ritardato.

Preriscaldamento: accendere o spegnere il preriscaldamento (non disponibile in tutte le modalità).

Temperatura della sonda alimentare: Impostare la temperatura della sonda alimentare.



Schermata Home (modello senza maniglia nell'illustrazione)

Programmazione automatica

COTTURA A TEMPO

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

Impostazione dei comandi:

- 1 Toccare la modalità di cottura desiderata, poi inserire la temperatura desiderata.
- 2 Toccare Options (Opzioni).
- 3 Toccare Timed Cook (Cottura a tempo).
- 4 Inserire la durata di cottura desiderata, quindi toccare Set (Imposta).
- 5 Toccare Ok, quindi toccare Start (Avvio).
- 6 Il forno si spegne automaticamente al termine della cottura.

AVVIO RITARDATO

L'accensione ritardata accende e spegne automaticamente il forno alle ore impostate. Il forno resta in modalità Pausa fino all'ora di avvio impostata e si spegne all'ora desiderata. Se è necessario il preriscaldamento, tale tempo deve essere considerato nel determinare la durata della cottura. Per il corretto funzionamento, l'orologio deve essere impostato sull'ora corretta. È utilizzabile in qualsiasi modalità di cottura tranne Caldo.

Impostazione dei comandi:

- 1 Toccare la modalità di cottura desiderata, poi inserire la temperatura desiderata.
- 2 Toccare Options (Opzioni).
- 3 Toccare Timed Cook (Cottura a tempo).
- 4 Inserire l'orario di termine desiderato, quindi toccare Set (Imposta).
- 5 Toccare Ok, quindi toccare Start (Avvio).
- 6 Il forno si spegne automaticamente al termine della cottura.

Funzionamento del forno

SERBATOIO DELL'ACQUA

NOTA IMPORTANTE: L'unità necessita di acqua con minerali per funzionare. Non usare acqua demineralizzata, filtrata o distillata. Usare acqua fresca di rubinetto. Per un sistema di filtraggio dell'acqua per l'intera abitazione, usare acqua potabile in bottiglia.

Toccare  per aprire lo sportello del serbatoio dell'acqua.

Il serbatoio dell'acqua ha una capienza tale da consentire un afflusso continuo di vapore per ore (due ore per i modelli da 76 cm). Usare acqua fresca di rubinetto. Non usare acqua demineralizzata, filtrata o distillata.

Dopo aver spento il forno e quando la temperatura dell'acqua scende al di sotto di 80 °C, l'acqua viene ripompata nel serbatoio. Se occorre riempire il serbatoio d'acqua durante la cottura, limitare la quantità d'acqua immessa a meno di mezzo litro per impedirne la fuoriuscita durante il ripompaggio d'acqua nel serbatoio.

TIMER

Il timer può essere impostato su un massimo di 9 ore e 59 minuti. Una volta impostato il timer, il display visualizza il conto alla rovescia. Il timer è indipendente dal forno. L'impostazione del timer non influisce sui tempi di cottura o di arresto.

Impostazione del timer:

- 1 Toccare .
- 2 Toccare la casella di inserimento dell'utente.
- 3 Usare il tastierino per immettere il tempo desiderato.
- 4 Toccare Start (Avvio).
- 5 Toccare nuovamente Stop per disattivare il timer.

Per regolare il timer, toccare il conto alla rovescia sul display. Inserire il tempo desiderato, quindi toccare Start (Avvio).

Funzionamento del forno

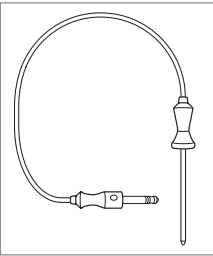
SONDA TERMOMETRICA

Utilizzare la sonda termometrica nera fornita con questo apparecchio. Fare riferimento alla figura riportata di seguito. La sonda misura la temperatura interna del cibo durante la cottura. Può essere utilizzata con tutte le modalità di cottura eccetto Gourmet+, Caldo, Lievitazione, Riscaldamento con umidità e Riscaldamento croccante. Una volta installata la sonda termometrica la temperatura effettiva è visualizzabile.

NOTA IMPORTANTE: La presa per la sonda termometrica è posizionata a destra per i modelli da 60 cm e a sinistra per i modelli da 76 cm.

⚠ ATTENZIONE

Utilizzare la sonda termometrica fornita con questo apparecchio. Non utilizzare un pulitore a vapore su questo elettrodomestico.



Sonda termometrica

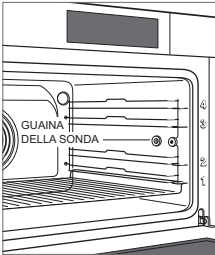
Impostazione dei comandi:

- 1 Inserire la sonda nella zona più spessa del cibo.
- 2 Collocare il cibo nel forno e inserire il connettore nel contenitore. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.
- 3 Selezionare la modalità di cottura desiderata.
- 4 Toccare Options (Opzioni), quindi toccare Probe Temperature (Temperatura sonda).
- 5 Usare i tastierini numerici per immettere la temperatura desiderata.
- 6 Toccare Set (Imposta).

La sonda viene visualizzata nel display a livello dell'attuale temperatura della sonda. Per regolare la temperatura della sonda, ripeti i passaggi 4–6.

⚠ ATTENZIONE

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



Coperchio salvafreschezza (mostrato il modello 60 cm)

Modalità di cottura

MODALITÀ	ICONA	INTERVALLO	DESCRIZIONE
Vapore		30–100 °C	Usa soltanto il vapore. Ideale per frutti di mare, verdure e riso.
Cottura a convezione		32–230 °C	Cuoce in modo uniforme e rosola il cibo riducendo i tempi di cottura. Consente la cottura su più griglie.
Convezione per umidità		32–230 °C	Il forno è dotato di chiusura ermetica per trattenere l'umidità e utilizza la convezione. Ideale per pane veloce e sfornati.
Convezione/vapore		82–230 °C	Usa vapore e convezione. Ideale per mantenere umido l'interno dei cibi, mentre li rosola e rende croccanti.
Cottura a fiamma viva*		Bassa, media, alta	Utilizza l'elemento cottura a fiamma viva per scottare e rosolare il cibo.
Arrostitura lenta		†	Arrostisce automaticamente gli alimenti, ottimizzando la cottura e il tempo di completamento desiderato.
Pane & Pasticceria		82–230 °C	Usa il vapore, poi la convezione, per rendere tenero l'interno e croccante l'esterno.
Lievitazione		25–40 °C	Il forno mantiene una temperatura costante ideale per la lievitazione dell'impasto.
Sottovuoto		30–95 °C	Usa il vapore. Per alimenti sigillati in un sacchetto e cotti a una temperatura precisa.
Riscaldamento		82–200 °C	Reidrata e rende croccante gli alimenti.
Caldo		60–100 °C	Usa la convezione per mantenere caldo il cibo appena cotto.
Gourmet		–	Fornisce suggerimenti per la modalità di cottura e la posizione della griglia per gli alimenti selezionati. La temperatura e il tempo di cottura dipendono dal livello di cottura desiderato.
Gourmet+		–	Ottimizza i tempi di cottura, la temperatura e l'umidità tramite il ciclo di cottura per cuocere automaticamente gli alimenti selezionati.
Benessere		50–138 °C	Usa il vapore e la convezione per riscaldare asciugamani, pietre e altri oggetti utilizzati per massaggi o relax.
Cleanse (Pulizia)		100 °C	Usa il vapore per pulire oggetti come biberon e vasetti.
Pulizia a vapore		80 °C	Per la pulizia ordinaria del forno, inclusa la pulizia a vapore e il ciclo di decalcificazione.

*Permette di preriscaldare per tre minuti. †Sonda richiesta. Il tempo di cottura e la cottura si regolano automaticamente per raggiungere il livello di cottura desiderato.

Modalità di cottura

GOURMET

Utilizzare la modalità Gourmet e Gourmet+ per preparare gli alimenti elencati qui di seguito, freschi o conservati in frigorifero. Selezionare l'alimento e il grado di cottura desiderato e il sensore regolerà il tempo di cottura, la temperatura e il livello di umidità, eliminando la necessità di seguire istruzioni per la cottura nel forno.

ALIMENTO

Verdure
Carne
Pollame
Pizza
Piatti unici
Contorni
Pesce
Uova
Panificazione
Frutta
Yogurt
Dessert

Impostazione della modalità Gourmet:

- 1 Toccare **G**.
- 2 Toccare l'alimento desiderato.
- 3 Seguire le istruzioni sul display.
- 4 Toccare Set (Imposta).
- 5 Le impostazioni nella modalità richiesta appaiono sullo schermo. Toccare Start (Avvio).

GOURMET+

ALIMENTO

Antipasti freschi
Pane intrecciato
Pane
Gratin

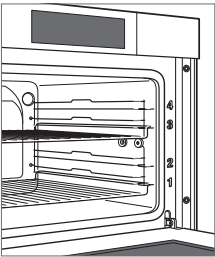
Impostazione della modalità Gourmet+:

- 1 Toccare **G+**.
- 2 Toccare l'alimento desiderato.
- 3 Seguire le istruzioni sul display.
- 4 Toccare Set (Imposta).
- 5 Le impostazioni nella modalità richiesta appaiono sullo schermo. Toccare Start (Avvio).

Funzionamento del forno

POSIZIONE DELLE GRIGLIE DEL FORNO

Le griglie del forno possono essere posizionate in una qualsiasi delle quattro posizioni indicate sulla parte anteriore del forno. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.



Posizione delle griglie del forno

Consigli per la manutenzione

DISINCROSTAZIONE FORNO

Il processo di disincrostazione dura all'incirca 45 minuti. A seconda delle condizioni dell'acqua, la pulitura del forno va effettuata ogni 6–18 mesi. Il tempo che intercorre tra una notifica e l'altra dipende dalla durezza dell'acqua specificata nelle Opzioni estese. Per regolare il livello di durezza dell'acqua, consultare la pagina 6.

Utilizzare soltanto la soluzione disincrostante Durgol® Swiss Steamer e attenersi alle istruzioni fornite dal produttore.

Impostazione della disincrostazione:

- 1 Toccare
- 2 Toccare Nel display viene visualizzato il messaggio "Add 0.5 L descaler—and Touch Enter (Aggiungere 0,5 litri di soluzione disincrostante—e toccare Invio)".
- 3 Toccare ed estrarre il serbatoio dell'acqua dal forno.
- 4 Il livello di sporco presente nell'acqua di risciacquo determinerà se è necessario eseguire altri cicli di risciacquo. Attenersi alle istruzioni visualizzate sul display.
- 5 Una volta completati i cicli di risciacquo, rimuovere, svuotare e asciugare il serbatoio dell'acqua. Ripulire tutte le superfici in acciaio.

⚠ ATTENZIONE

La mancata diluizione della soluzione disincrostante prima della sua eliminazione potrebbe scolorire il lavandino e lo scarico d'acqua.

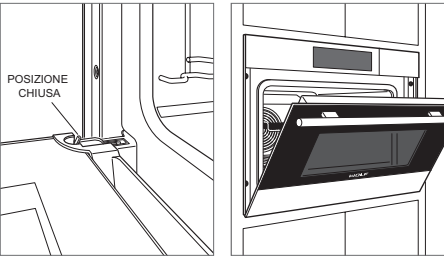
Consigli per la manutenzione

RIMOZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

Lo sportello del forno può essere rimosso e pulito.

Per rimuovere lo sportello del forno, aprirlo completamente. Ruotare in avanti entrambe le alette della cerniera portandole in posizione aperta. Chiudere lo sportello portandolo in posizione di apertura intermedia (tenere premuto  per i modelli senza maniglia), quindi sollevarlo dislocandolo. Fare riferimento alle figure qui di seguito.

Per reinstallarlo, inserire le cerniere dello sportello negli appositi slot della cornice. Aprire completamente lo sportello del forno e ruotare entrambe le alette della cerniera riportandole in posizione chiusa.



Alette della cerniera dello sportello del forno

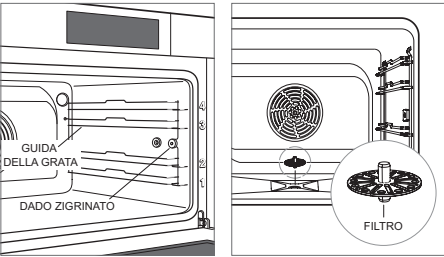
Sportello in posizione di apertura intermedia

RIMOZIONE DELLE GUIDE DELLA GRIGLIA

Per rimuovere le guide della griglia, svitare il dado zigrinato situato sul fronte della guida. Collocare la guida della griglia al lato dei perni filettati e rimuoverla dal lato frontale. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.

FILTRO (SOLO MODELLI CON IMPIANTO IDRAULICO)

Il filtro può essere rimosso e pulito. Posizionare il filtro sullo scarico una volta terminata la pulizia. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.



Rimozione delle guide della griglia

Posizione del filtro

PULIZIA

Acciaio inossidabile	Applicare un detergente per acciaio inox non abrasivo utilizzando un panno morbido privo di lanugine. Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire delicatamente la superficie con un panno in microfibra umido e poi con un apposito panno di camoscio asciutto. Seguire sempre la trama dell'acciaio inossidabile.
Fronte dello sportello	Per la pulizia, spruzzare detergente per vetri su un panno.
Touchscreen	Usare uno sgrassatore spray per rimuovere impronte digitali e macchie di alimenti. Spruzzare su un panno prima di pulire il touchscreen. Non spruzzare detergenti direttamente sul touchscreen.
Parte interna	Per una pulizia generica, attivare la Pulitura modalità Steam (Vapore) a 80 °C per 30 minuti. Sistema concepito per eliminare grassi e i detriti accumulati nel forno. Spegnerne il forno e pulire l'interno con un panno. Usare un panno inumidito e del succo di limone per eliminare l'acqua ed eventuali macchie blu. Non usare apparecchi di pulizia a vapore.
Griglie del forno e guide	Le grate del forno e le rispettive guide possono essere rimosse e pulite.
Vassoi in acciaio inossidabile	I vassoi sia forati sia non forati in acciaio inossidabile possono essere lavati in lavastoviglie.
Serbatoio dell'acqua	Macchie d'acqua e depositi di calcio possono essere rimossi usando un disincrostante classico. Non lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie.
Sonda termometrica	Pulire con detergente neutro e acqua. È possibile utilizzare un detergente delicato per le macchie più tenaci. Non lavare la sonda termometrica nell'acqua né in lavastoviglie.

Risoluzione dei problemi

FUNZIONAMENTO

Il forno non funziona.

- Verificare che l'alimentazione sia attiva.
- Verificare che l'interruttore forno e l'interruttore elettrico dell'abitazione siano accesi.

Problemi di temperatura del forno.

- Contattare un rivenditore Wolf autorizzato.

Il forno emette strani rumori durante il funzionamento.

- Il forno potrebbe emettere suoni durante il passaggio a una fase diversa o un suono di pompaggio durante il funzionamento. Tali suoni sono normali.

I ripiani del forno sono difficili da rimuovere.

- Alcune combinazioni di calore, umidità e posizionamento degli alimenti potrebbero causare temporanee deformazioni dei ripiani del forno. I ripiani torneranno alla forma iniziale una volta raffreddati.

Lo sportello senza maniglia non si chiude/apre automaticamente.

- Aprire e chiudere lo sportello manualmente, quindi toccare .

Nel display viene visualizzato il messaggio "Do not remove water tank" (Non rimuovere il serbatoio dell'acqua).

- L'acqua del boiler non viene eliminata fino a quando la temperatura dell'acqua non è scesa a 80 °C.

Nel display viene visualizzato il messaggio "Boiler scaled up, please descale!" (Boiler incrostato - Disincrostare).

- Disincrostare il forno. Vedere pagina 9.

Nel display viene visualizzato il messaggio "Appliance blocked, descaling necessary" (Elettrodomestico bloccato, disincrostazione necessaria).

- Disincrostare il forno. Vedere pagina 9. Se il messaggio non scompare dopo la disincrostazione, contattare un centro di assistenza autorizzato Wolf.

ASSISTENZA

- Preservare la qualità del prodotto contattando il Centro di assistenza certificato Wolf.
- Prima di contattare il centro di assistenza, accertarsi di avere a portata di mano il numero di modello e di serie dell'unità. Entrambi i numeri sono indicati sulla targhetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 5 per la posizione dell'etichetta identificativa.
- Ai fini della garanzia sono inoltre necessari la data di installazione e il nome del rivenditore Wolf autorizzato presso il quale è stato effettuato l'acquisto. Tale informazione dovrebbe essere rintracciabile a pagina 2.

ASSISTENZA (SOLO PER L'AUSTRALIA)

- Si consiglia una manutenzione annuale.
- Preservare la qualità del prodotto contattando il Centro di assistenza certificato Wolf.
- Prima di contattare il centro di assistenza, accertarsi di avere a portata di mano il numero di modello e di serie dell'unità. Entrambi i numeri sono indicati sulla targhetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 5 per la posizione dell'etichetta identificativa.
- Ai fini della garanzia sono inoltre necessari la data di installazione e il nome del rivenditore Wolf autorizzato presso il quale è stato effettuato l'acquisto. Tale informazione dovrebbe essere rintracciabile a pagina 2.
- Solo per l'Australia, contattare: Sub-Zero Group Australia Pty Ltd Level 10, 469 La Trobe Street Melbourne Victoria 3000 Phone 03 9600 2218 subzero-wolf.com.au

ASSISTENZA (SOLO PER IL REGNO UNITO)

- Sub-Zero & Wolf Ltd
9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex, CM9 4XB
020 8418 3800
service@subzero-wolf.co.uk
www.subzero-wolf.co.uk

Garanzia limitata internazionale dei prodotti Wolf Appliance

PER USO DOMESTICO

GARANZIA COMPLETA DI DUE ANNI*

Questa garanzia sui prodotti Wolf Appliance copre, fino a due anni dopo la data di installazione, tutte le parti e tutti i lavori di riparazione o sostituzione, in condizione di normale uso residenziale, di ogni parte del prodotto che si dimostri difettosa nei materiali o nella fabbricazione. Tutti i servizi erogati da Wolf, coperti dalla suddetta garanzia, devono essere eseguiti da centri autorizzati Wolf, salvo diversamente specificato da Wolf Appliance, Inc. I servizi saranno forniti durante il regolare orario lavorativo.

GARANZIA LIMITATA DI 5 ANNI

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

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

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



Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Sub-Zero & Snowflake Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens The Fine Art of Kitchen Design, Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design, red colored knobs, Cove & Cove & Design sono marchi registrati e marchi di servizio di Sub-Zero Group, Inc. e delle sue filiali. Tutti gli altri marchi registrati sono di proprietà dei rispettivi titolari negli Stati Uniti e in altri Paesi.

Inhaltsverzeichnis

3 Sicherheitshinweise

5 Dampfbackofen mit Umluft-Funktion –
Leistungsmerkmale

5 Bedienung des Ofens

9 Pflegeempfehlungen

11 Fehlersuche

11 Wolf-Garantie

Kundendienst

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

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

WARTUNGSMITTELMENGEN

Modellnummer
Seriennummer
Datum der Installation
Name des Kundendienstzentrums
Nummer des Kundendienstzentrums
Vertragshändler
Händlernummer

Wichtiger Hinweis

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

WICHTIGER HINWEIS Hebt Informationen hervor, die besonders wichtig sind.

⚠ VORSICHT

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

⚠ WARNUNG

Benennt eine Gefahr, die zu einer ernsthaften Verletzung oder zum Tod führen kann, wenn die Vorsichtsmaßnahmen nicht eingehalten werden.

SICHERHEITSHINWEISE

Dieser Backofen wurde gemäß den anerkannten Technologie- und Sicherheitsnormen konstruiert und ist zur Verwendung in nicht-gewerblichen Küchen vorgesehen. Dieser Ofen wurde nicht für Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen/Kenntnissen konzipiert, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht oder erhalten Anweisungen für die Verwendung des Geräts von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Die richtige Verwendung ist wichtig, um Schäden oder Unfälle zu vermeiden.

Die Installation und der Anschluss an die elektrische Versorgung müssen von einem qualifizierten Elektriker gemäß der mitgelieferten Installationsanweisung vorgenommen werden.

Vor der ersten Verwendung den Wasserbehälter füllen und alle Vorbereitungen treffen, die im Abschnitt „Vor der Inbetriebnahme“ beschrieben sind.

Bitte bewahren Sie diese Anleitung zur späteren Verwendung auf. Wenn Sie dieses Gerät verkaufen oder an Dritte weitergeben, müssen Sie diese Anweisungen gemeinsam mit der Installationsanweisung dem Empfänger übergeben.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden. Dazu zählen:

- Alle Anweisungen lesen.
- Keine heißen Oberflächen berühren. Griffe oder Knebel verwenden.
- Die Verwendung des Geräts durch Kinder oder in der Nähe von Kindern erfordert die Aufsicht eines Erwachsenen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

WARNUNG

Zugängliche Teile können während der Verwendung heiß werden. Kleinkinder müssen ferngehalten werden.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- 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 nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Nur die für diesen Backofen empfohlene Temperatursonde verwenden.
- Bei Verwendung des Backofenrosts diesen so positionieren, dass die zusätzliche Querverstrebung zur Rückseite des Innenraums weist.
- Auf keinen Fall einen Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts verwenden.
- Keine aggressiven scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallkratzer verwenden, um die Glastür zu reinigen, da dabei Kratzer auf der Oberfläche entstehen können. Dies kann zum Springen der Glasscheibe führen.
- Eine falsche Behandlung und Verwendung von Zubehör können Schäden verursachen. Auf dem Backofenblech keine Messer oder Schneidräder verwenden.
- Bei der Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, können Verletzungen auftreten.
- Nicht im Freien verwenden.
- Nicht auf oder in die Nähe einer heißen Gas- oder Elektroherdplatte oder in einen erhitzten Ofen stellen.
- Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder heiße Flüssigkeiten enthält, extrem vorsichtig vorgehen.
- Gerät nur zum dafür vorgesehenen Zweck verwenden.

⚠️ WARNUNG

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

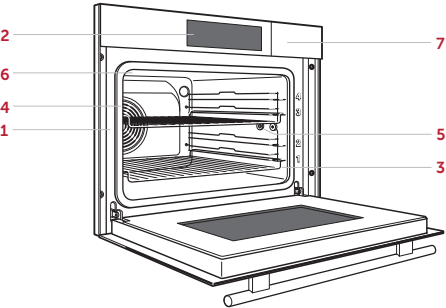
⚠️ WARNUNG

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

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

Dampfbackofen mit Umluft-Funktion – Leistungsmerkmale

MERKMALE	
1	Produkttypenschild
2	Touchscreen-Display
3	Verstellbare Backofenroste
4	Umluftventilator
5	Temperatursondenaufnahme
6	LED-Beleuchtung
7	Wasserbehälter-Zugangsöffnung



Dampfbackofen mit Umluftfunktion (ICBCSO2450TE/S/TH abgebildet)

Erste Schritte

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

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

Vor der Verwendung

Vor der Verwendung die Wasserhärte mit dem mitgelieferten Teststreifen bestimmen. Der Ofen ist standardmäßig auf hartes Wasser eingestellt.

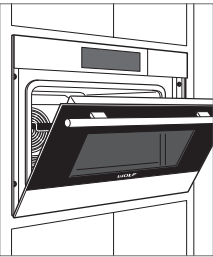
Die nachstehenden Schritte befolgen, um sicherzustellen, dass jegliche Ölreste vom Herstellungsprozess entfernt wurden.

Vor der Verwendung:

- 1 Den Ofen mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel gründlich reinigen.
- 2 Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen.
- 3 Die Abzugshaube einschalten. Etwas Rauch und Geruchsbildung sind normal.
- 4 Den Wasserbehälter füllen und einsetzen.
- 5 Die gewünschte Sprache sowie Datum, Uhr, Temperatureinheiten und Wasserhärte einstellen, dann das Wassersystem spülen und das Einbrennverfahren starten. Der Einbrennvorgang dauert ca. 30 Minuten.

Nach jeder Verwendung:

- 1 gedrückt halten.
- 2 Die Tür in die Ruheposition bringen und den Backofen abkühlen lassen. Bei Modellen ohne Griff gedrückt halten. Siehe Abbildung unten.
- 3 Wenn der Backofen abgekühlt ist, den Innenraum trocken wischen.
- 4 Die Tür schließen.



Tür in Ruheposition

Touchscreen-Display

Garmodi und andere Funktionen werden über das Touchscreen-Display ausgewählt. Siehe Abbildung unten.

Zum Umpositionieren der Modi den Modus auf dem Display gedrückt halten und in die gewünschte Position verschieben.

HINWEIS: Wenn ein bestehender Modus in der gewünschten Position ist, muss er als Erster verschoben werden.

Modelle ohne Griffe

Bei Modellen ohne Griffe  berühren, um die Tür zu öffnen oder zu schließen. Ein Signalton macht darauf aufmerksam, dass die Tür geschlossen wird. Dieser Ton kann nicht abgeschaltet werden. Die Tür kann jederzeit auch von Hand geöffnet oder geschlossen werden.

Erweiterte Optionen

 berühren, um die erweiterten Optionen aufzurufen, dann die gewünschte Option antippen.

VERFÜGBARE EINSTELLUNGEN

Sprache	Sprache (Englisch, Spanisch, Französisch, Italienisch, Deutsch, Niederländisch oder Chinesisch) wählen.
Display-Sperre	Touchscreen-Display zum Reinigen sperren.
Display	Helligkeit und Standby-Bildschirm auswählen.
Signale und Töne	Stumm-Modus, Frequenzen, Touchpad-Lautstärke und Feedback-Töne einstellen.
Einzelne Einstellungen	Temperatureinheiten einstellen.
Wasserhärte	Wasserhärte einstellen.
Hilfefunktionen	Wasserbehälter-Zugangstür, Beleuchtung und Vorheizton auswählen.
Datum und Uhrzeit	Datum einstellen und 12- oder 24-Stunden-Format auswählen.
Geräteinformationen	Auf Produktinformationen zugreifen.
Werkseinstellungen	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.
Wartung	Nur für Wartungszwecke.

Erweiterte Optionen einstellen:

- 1 Bei eingeschaltetem Backofen  berühren.
- 2 Die gewünschte Option berühren.
- 3 Die Anweisungen auf dem Display befolgen.

Garmodi

Garmodus wählen:

- 1 Den gewünschten Garmodus auswählen.
- 2 Das rote Feld mit der aktuell eingestellten Temperatur berühren.
- 3 Die gewünschte Temperatur über die Zifferntasten eingeben, dann „Einstellen“ berühren. „---“ wird angezeigt, wenn die Temperatur außerhalb des Temperaturbereichs liegt.
- 4 „Start“ berühren.

FAVORITEN

Häufig verwendete Garmodi oder Speisen können zum einfachen Aufrufen gespeichert werden. Es können bis zu 50 Favoriten gleichzeitig gespeichert werden.

Erstellen eines Favoriten:

- 1 Den gewünschten Garmodus und die Temperatur wählen.
- 2  berühren.
- 3 Über das Tastenfeld einen Namen eingeben.
- 4 „Einstellen“ berühren.

Optionen

Garen mit Timer: Eine Gardauer oder eine verzögerte Startzeit einstellen.

Vorheizen: Vorheizen ein- oder ausschalten (nicht bei allen Modi verfügbar).

Speisensonden-Temperatur: Speisensonden-Temperatur einstellen.



Home-Bildschirm (Modell ohne Griffe abgebildet)

Automatisches Programm

GAREN MIT TIMER

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

Bedienelemente einstellen:

- 1 Den gewünschten Modus berühren, dann die gewünschte Temperatur einstellen.
- 2 „Optionen“ berühren.
- 3 „Garen mit Timer“ berühren.
- 4 Die gewünschte Gardauer eingeben, dann „Einstellen“ berühren.
- 5 „Ok“ und dann „Start“ berühren.
- 6 Der Ofen wird nach Ablauf der Garzeit automatisch ausgeschaltet.

EINSCHALTVERZÖGERUNG

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

Bedienelemente einstellen:

- 1 Den gewünschten Modus berühren, dann die gewünschte Temperatur einstellen.
- 2 „Optionen“ berühren.
- 3 „Garen mit Timer“ berühren.
- 4 Die gewünschte Stoppzeit und Gardauer eingeben, dann „Einstellen“ berühren.
- 5 „Ok“ und dann „Start“ berühren.
- 6 Der Ofen wird nach Ablauf der Garzeit automatisch ausgeschaltet.

Bedienung des Ofens

WASSERBEHÄLTER

WICHTIGER HINWEIS: Das Gerät braucht für den Betrieb Mineralien im Wasser. Kein entmineralisiertes, gefiltertes oder destilliertes Wasser verwenden. Den Behälter mit frischem, kaltem Leitungswasser füllen. Falls ein Filtrationssystem für die gesamte Wasserversorgung im Haus vorhanden ist, in Flaschen abgefülltes Trinkwasser verwenden.

 berühren, um die Tür zum Wasserbehälter zu öffnen.

Der Wasserbehälter reicht für vier Stunden (zwei Stunden bei 76-cm-Modellen) kontinuierlichen Dampfbetrieb. Den Behälter mit frischem, kaltem Leitungswasser füllen. Kein entmineralisiertes, gefiltertes oder destilliertes Wasser verwenden.

Wenn der Ofen ausgeschaltet ist, wird Wasser zurück in den Behälter gepumpt, sobald die Wassertemperatur unter 80 °C liegt. Wenn der Behälter während des Garens wieder aufgefüllt werden muss, nicht mehr als 2 Tassen einfüllen, damit das Wasser nicht überläuft, wenn es wieder zurück in den Behälter gepumpt wird.

TIMER

Der Timer kann maximal auf 9 Stunden 59 Minuten eingestellt werden. Nach dem Einstellen des Timers erscheint der Countdown auf dem Display. Der Timer ist unabhängig vom Backofen. Das Einstellen des Timers hat keine Auswirkungen auf die Gar- oder Stoppzeit.

Timer einstellen:

- 1  berühren.
- 2 Das Benutzereingabefeld berühren.
- 3 Zur Eingabe der gewünschten Zeit die Zifferntasten verwenden.
- 4 „Start“ berühren.
- 5 „Stop“ berühren, um den Timer abzustellen.

Zum Einstellen des Timers den Timer-Countdown auf dem Display berühren. Die gewünschte Zeit einstellen, dann „Start“ berühren.

Bedienung des Ofens

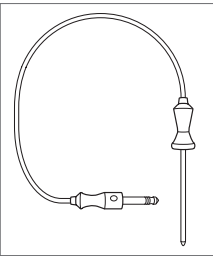
TEMPERATURSONDE

Nur die mit diesem Gerät mitgelieferte schwarze Temperatursonde verwenden. Siehe Abbildung unten. Die Temperatursonde misst die interne Temperatur der Speisen während des Garvorgangs. Sie kann mit allen Garmodi mit Ausnahme von Gourmet+, Warmhalten, Gären, Feucht aufwärmen und Knusprig aufwärmen verwendet werden. Wenn die Temperatursonde installiert ist, wird die tatsächliche Sondentemperatur angezeigt.

WICHTIGER HINWEIS: Die Temperatursondenaufnahme befindet sich rechts bei 60-cm-Modellen und links bei 76-cm-Modellen.

VORSICHT

Nur die mit diesem Backofen mitgelieferte Sonde verwenden. Keine Sonde von einem anderen Gerät verwenden.



Temperatursonde

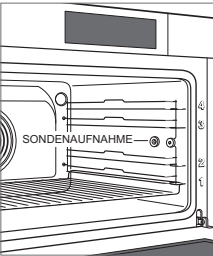
Bedienelemente einstellen:

- 1 Die Sonde in den dicksten Teil der Speise einführen.
- 2 Die Speise in den Backofen geben und den Anschluss in die Buchse einführen. Siehe Abbildung unten.
- 3 Den gewünschten Garmodus auswählen.
- 4 „Optionen“ berühren, dann „Sondentemperatur“.
- 5 Zur Eingabe der gewünschten Temperatur die Zifferntasten verwenden.
- 6 „Einstellen“ berühren.

Der Sollwert der Sonde wird auf dem Display neben der tatsächlichen Sondentemperatur angezeigt. Zum Einstellen der Sondentemperatur Schritt 4–6 wiederholen.

VORSICHT

Sonde und Sondenaufnahme werden sehr heiß. Vorsichtig behandeln.



Position der Sondenaufnahme (60-cm-Modell dargestellt)

Garmodi

MODUS	SYMBOL	BEREICH	BESCHREIBUNG
Dampf		30–100 °C	Verwendet nur Dampf. Ideal für Meeresfrüchte, Gemüse und Reis.
Umluft		32–230 °C	Speisen werden bei kürzerer Garzeit gleichmäßig gegart und gebräunt. Ermöglicht das Garen auf mehreren Rosten.
Umluft-Feucht-Modus		32–230 °C	Der Backofen wird dicht verschlossen, um die Feuchtigkeit zu erhalten, und funktioniert mit Umluft. Ideal für Schnellbrot und Aufläufe.
Umluft-Dampf-Modus		82–230 °C	Verwendet Dampf und Umluft. Ideal, um das Backofeninnere feucht zu halten und gleichmäßig gebräunte und knusprige Speisen zu erhalten.
Grillen*		Hoch, Mittel, Niedrig	Verwendet das Grillelement zum intensiven Anbraten und Bräunen von Speisen.
Langsames Braten		†	Das Gargut wird automatisch gebraten, optimiert für gewünschte Garpunkte und Garzeiten.
Brot und Gebäck		82–230 °C	Verwendet Dampf, dann Umluft für im Inneren zarte und außen knusprige Speisen.
Gären		25–40 °C	Gleichbleibende Backofentemperatur, ideal zum Gären von Teig.
Sous-Vide		30–95 °C	Verwendet Dampf. Speisen werden im Beutel genau bis zur festgelegten Temperatur gegart.
Aufwärmen		82–200 °C	Rehydriert Speisen und macht sie knusprig.
Warmhalten		60–100 °C	Hält gegarte, heiße Speisen mithilfe von Umluft warm.
Gourmet		–	Gibt Empfehlungen für den Garmodus und die Grillrostposition für bestimmte Speisen. Temperatur und Gardauer hängen vom gewünschten Garpunkt ab.
Gourmet+		–	Optimiert für bestimmte Speisen Garzeit, Temperatur und Feuchtigkeit während des gesamten Garzyklus automatisch.
Wellness		50–138 °C	Verwendet Dampf und Umluft zum Aufwärmen von Handtüchern, Steinen und anderem Zubehör für Massage und Entspannung.
Hygiene		100 °C	Verwendet Dampf zum Sterilisieren von Babyfläschchen, Einmachgläsern usw.
Dampfreinigung		80 °C	Zur regelmäßigen Reinigung des Backofens, einschließlich Dampfreinigung und Entkalkung.

*Drei Minuten lang vorheizen lassen. †Sonde erforderlich. Garzeit und -temperatur werden automatisch auf den gewünschten Garpunkt eingestellt.

Garmodi

GOURMET

In den Modi Gourmet und Gourmet+ werden die nachstehend aufgelisteten frischen oder gekühlten Speisen zubereitet. Die Speise und den gewünschten Garpunkt auswählen. Der Sensor stellt die Zeit, die Temperatur und die Feuchtigkeit ein, damit keine weiteren Backanleitungen notwendig sind.

PRODUKT

Gemüse
Fleisch
Geflügel
Pizza
Ofengerichte
Beilagen
Fisch
Eier
Backwaren
Obst
Joghurt
Desserts

Gourmet einstellen:

- 1 **G** berühren.
- 2 Die gewünschte Speise berühren.
- 3 Die Anweisungen auf dem Display befolgen.
- 4 „Einstellen“ berühren.
- 5 Die nötigen Moduseinstellungen werden auf dem Bildschirm angezeigt. „Start“ berühren.

GOURMET+

PRODUKT

Frische Vorspeisen
Brotzopf
Brot
Gratin

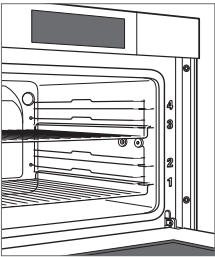
Gourmet+ einstellen:

- 1 **G+** berühren.
- 2 Die gewünschte Speise berühren.
- 3 Die Anweisungen auf dem Display befolgen.
- 4 „Einstellen“ berühren.
- 5 Die nötigen Moduseinstellungen werden auf dem Bildschirm angezeigt. „Start“ berühren.

Bedienung des Ofens

POSITIONEN BACKOFENROSTE

Die Backofenroste können in die vier Positionen gebracht werden, die auf der Vorderklappe des Ofens abgebildet sind. Siehe Abbildung unten.



Positionen Backofenroste

Pflegeempfehlungen

ENTKALKEN

Das Entkalken dauert ca. 45 Minuten. Je nach Wasserhärte muss der Ofen alle 6–18 Monate entkalkt werden. Der Zeitraum zwischen den Benachrichtigungen hängt von der in den Erweiterten Optionen angegebenen Wasserhärte ab. Siehe Seite 6 zum Einstellen der Wasserhärte.

Nur Durgol® Swiss Steamer-Entkalkungslösung verwenden und die Anweisungen des Herstellers befolgen.

Entkalkung einstellen:

- 1 berühren.
- 2 berühren. Auf dem Display erscheint „0,5 l Entkalker hinzufügen — und die Eingabetaste berühren“.
- 3 berühren und den Wasserbehälter aus dem Gerät nehmen.
- 4 Je nach Verschmutzung im Spülwasser gibt der Backofen an, ob weitere Spülzyklen notwendig sind. Die Anweisungen auf dem Display befolgen.
- 5 Sobald die Spülzyklen abgeschlossen sind, den Wasserbehälter herausnehmen, leeren, und trocknen. Alle Edelstahloberflächen abwischen.

⚠ VORSICHT

Wenn die Entkalkungslösung vor dem Ausschütten nicht verdünnt wird, kann das Spülbecken verfärbt werden.

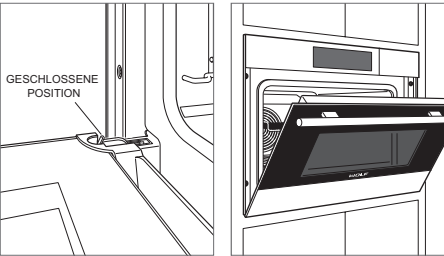
Pflegeempfehlungen

BACKOFENTÜR(EN) ABBAUEN

Die Ofentür kann für eine gründliche Reinigung entfernt werden.

Zum Ausbauen der Backofentür muss diese vollständig geöffnet werden. Beide Scharniere in die geöffnete Position drehen. Die Tür schließen und in Ruheposition bringen (bei Modellen ohne Griff gedrückt halten), dann nach oben herausziehen. Siehe die Abbildungen unten.

Zum Wiedereinbau die Scharniere in die Rahmenöffnungen einsetzen. Die Backofentür vollständig öffnen und beide Scharniere zurück in die geschlossene Position drehen.



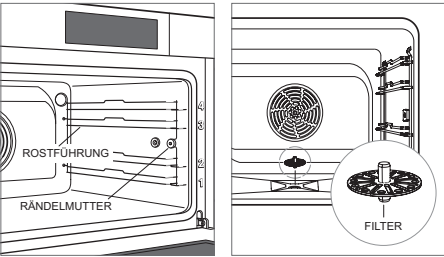
Scharnierriegel der Backofentür Tür in Ruheposition

HERAUSNEHMEN DER ROSTSCHIENE

Zum Herausnehmen der Rostschienen die Rändelmutter an der Vorderseite der Schiene abschrauben. Rostschiene zur Seite des Gewindestifts ziehen und von der Vorderseite entfernen. Siehe Abbildung unten.

FILTER (NUR MODELLE MIT WASSERLEITUNGEN)

Der Filter kann für eine gründliche Reinigung entfernt werden. Den Filter nach der Reinigung auf den Abfluss legen. Siehe Abbildung unten.



Herausnehmen der Rostschiene Filterposition

REINIGUNG

Edelstahl	Einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwenden und mit einem weichen, fusselfreien Tuch auftragen. Einen natürlichen Glanz erzielen Sie, indem Sie die Oberfläche mit einem feuchten Mikrofasertuch, dann mit einem trockenen Polierleder leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung des Edelstahls arbeiten.
Tür-Vorderseite	Glasreiniger auf ein Tuch sprühen und Glas reinigen.
Touchscreen-Display	Fingerabdrücke und Verschmutzungen durch Essensreste mit einem Entfettungsspray entfernen. Das Spray vor dem Abwischen des Touchscreen-Displays zuerst auf ein Tuch sprühen. Reinigungsmittel nicht direkt auf das Touchscreen-Display sprühen.
Innenseite	Für allgemeine Reinigungsarbeiten den Dampfmodus 30 Minuten lang bei 80 °C einschalten. Dabei lösen sich das Fett und die Speisereste im Ofen. Ofen ausschalten und die Innenseite mit einem Tuch abwischen. Mit einem feuchten Tuch und Zitronensaft das Wasser und die blauen Flecken abwischen. Keinen Dampfreiniger verwenden.
Backofenroste und Rostschienen	Backofenroste und Rostschienen können in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
Edelstahlbleche	Die Edelstahlbleche und die perforierten Edelstahlbleche können in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
Wasserbehälter	Wasserflecken und Kalkreste können mit einem normalen Entkalker entfernt werden. Den Wasserbehälter nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
Temperatursonde	Mit einem mit Wasser angefeuchteten Tuch abwischen. Für hartnäckige Flecken kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Die Sonde nicht in Wasser eintauchen oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Fehlersuche

BETRIEB

Der Ofen funktioniert nicht.

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

Problem mit der Ofentemperatur.

- Wenden Sie sich an Ihren Wolf-Vertragshändler.

Der Backofen macht beim Betrieb Geräusche.

- Der Ofen gibt beim Betrieb Schalt- und Pumpgeräusche ab. Diese Geräusche sind normal.

Die Bleche sind schwer zu entfernen.

- Bei bestimmten Kombinationen von Hitze, Feuchtigkeit und Speisenplatzierung können sich die Bleche verziehen. Die Bleche kehren beim Abkühlen in ihre ursprüngliche Form zurück.

Tür ohne Griff öffnet/schließt sich nicht automatisch.

- Die Tür von Hand öffnen und schließen, dann  berühren.

Auf dem Display erscheint „Wasserbehälter nicht herausnehmen“.

- Das Wasser im Kocher wird erst abgepumpt, wenn die Wassertemperatur unter 80 °C absinkt.

„Kocher muss entkalkt werden!“ erscheint auf dem Display.

- Den Ofen entkalken. Siehe Seite 9.

„Gerät blockiert – Entkalkung notwendig“ erscheint auf dem Display.

- Den Ofen entkalken. Siehe Seite 9. Wenn die Nachricht auch nach dem Entkalken noch angezeigt wird, wenden Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum.

WARTUNG

- 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 Seriennummer Ihres Produkts. Beide Nummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 5 angegeben.
- Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Diese Informationen sollten auf Seite 2 aufgezeichnet werden.

WARTUNG (NUR FÜR AUSTRALIEN)

- Es wird eine jährliche Wartung empfohlen.
- Halten Sie die in Ihr Produkt integrierte Qualität aufrecht, indem Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum wenden.
- Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, benötigen Sie die Modell- und Seriennummer Ihres Produkts. Beide Nummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 5 angegeben.
- Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Diese Informationen sollten auf Seite 2 aufgezeichnet werden.
- Nur für Australien, Kontakt:
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd
Level 10, 469 La Trobe Street
Melbourne Victoria 3000
Telefon: 03 9600 2218
subzero-wolf.com.au

WARTUNG (NUR FÜR DAS VEREINIGTE KÖNIGREICH)

- Sub-Zero & Wolf Ltd
9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex, CM9 4XB
020 8418 3800
service@subzero-wolf.co.uk
www.subzero-wolf.co.uk

Wolf Appliance International – Eingeschränkte Garantie

NICHT ZUM GEWERBLICHEN GEBRAUCH

VOLLSTÄNDIGE ZWEI-JAHRES-GARANTIE*

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

EINGESCHRÄNKTE FÜNF-JAHRES-GARANTIE

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

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

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



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

Inhoud

- 3 Veiligheidsmaatregelen
- 5 Convectie stoomoven eigenschappen
- 5 Bediening van de oven
- 9 Aanbevelingen voor onderhoud
- 11 Probleemoplossing
- 11 Wolf-garantie

Klantenservice

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

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

SERVICE-INFORMATIE

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

Belangrijke opmerking

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

BELANGRIJKE OPMERKING markeert informatie die bijzonder belangrijk is.

⚠ **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.

VEILIGHEIDSMATREGELEN

Deze oven is gebouwd met het oog op erkende technische normen en veiligheidsvoorschriften en is bedoeld voor het thuis bereiden van voedsel. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij onder toezicht of wanneer zij door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon worden onderricht in het gebruik van het apparaat. Een juist gebruik is van essentieel belang voor het voorkomen van schade en ongevallen.

Installatie en aansluiting op de voeding moeten door een erkend elektricien worden uitgevoerd overeenkomstig de meegeleverde installatie-instructies.

Vul voor het eerste gebruik het waterreservoir en voer de bijbehorende taken uit zoals beschreven in het hoofdstuk 'Voorafgaand aan gebruik'.

Bewaar deze gids om in de toekomst te kunnen raadplegen. Als u het apparaat verkoopt of doorgeeft aan iemand anders, geef deze instructies dan mee, samen met de instructies voor de installatie.

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

Bij gebruik van elektrische apparaten dienen altijd de volgende algemene veiligheidsmaatregelen te worden genomen, vooral als er kinderen aanwezig zijn:

- Lees alle instructies.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Maak gebruik van handgrepen en knoppen.
- Laat kinderen niet zonder nauwlettend toezicht in de buurt van het apparaat komen.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen.

⚠ WAARSCHUWING

**Bereikbare delen kunnen heet worden tijdens het gebruik.
Jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.**

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

- Dit apparaat mag door kinderen van 8 jaar of ouder gebruikt worden en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, mits onder toezicht of voorzien van instructies over het veilig gebruik van het apparaat en zij de hieraan verbonden risico's hebben begrepen. Zorg ervoor dat kinderen niet spelen met het apparaat. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Gebruik uitsluitend de thermometer die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Plaats bij gebruik van het ovenrek de extra kruissteun naar de achterkant van de holte.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat te reinigen.

⚠ WAARSCHUWING

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

- Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het deurglas van de oven te reinigen; deze kunnen krassen op het oppervlak achterlaten waardoor het glas kan breken.
- Een niet-correcte hantering en gebruik van accessoires kan schade veroorzaken. Gebruik geen messen of pizzasnijders in de ovenpan.
- Gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het toestel worden aanbevolen kan verwondingen veroorzaken.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander plaatsen, of in een verwarmde oven.
- Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een toestel dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
- Gebruik het toestel niet voor andere dan de beoogde doeleinden.

⚠ WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.

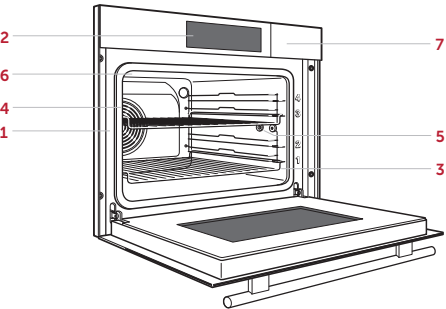
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Convectie stoomoven eigenschappen

Convectie stoomoven eigenschappen

EIGENSCHAPPEN

1	Typeplaat
2	Aanraakscherm
3	Verstelbaar ovenrek
4	Heteluchtventilator
5	Ontvanger thermometer
6	Led-verlichting
7	De toegangsklep van het waterreservoir



Convectie stoomoven (ICBCSO2450TE/S/TH afgebeeld)

Aan de slag

Wij begrijpen dat u staat te popelen om te koken, maar neem eerst even de tijd om deze gebruiks- en onderhoudsgids te lezen. Ongeacht of u af en toe kookt, of een ervaren kok bent, het is in uw voordeel zich vertrouwd te maken met de veiligheidspraktijken, functies, bediening en onderhoudsaanbevelingen van de convectie-stoomoven van Wolf.

Kijk voor de beste resultaten naar de kookstanden en speciale functies op pagina 8.

Bediening van de oven

Vóór gebruik

Gebruik eerst de teststrook om de hardheid van het water te bepalen. De oven staat standaard ingesteld op hard water.

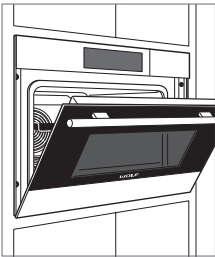
Volg de onderstaande stappen uit om alle resterende olie van het productieproces te verwijderen.

Vóór gebruik

- 1 Reinig de oven grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- 2 Spoel schoon en maak droog met een zachte doek.
- 3 Zet de kookventilatie aan. Enige rook- en geurvorming is normaal.
- 4 Vul en installeer de watertank.
- 5 Selecteer de gewenste taal, datum, klok, temperatu-
reenheden en waterhardheid; spoel het watersysteem
en start het inbrandproces. Het inbrandproces duurt
ongeveer 30 minuten.

Na elk gebruik:

- 1 Houd  ingedrukt.
- 2 Open de deur naar de ruststand en laat afkoelen. Voor modellen zonder handvat, houd  ingedrukt. Zie de afbeelding hieronder.
- 3 Wrijf na afkoeling de binnenkant droog.
- 4 Sluit de deur.



Deur in ruststand

Aanraakscherm

Voor de selectie van kookstanden en andere functies maakt het aanraakscherm gebruik van aanraaktechnologie. Zie de afbeelding hieronder.

Om de standen te verplaatsen, houdt u de stand op het display ingedrukt en verplaatst u deze naar de gewenste locatie.

OPMERKING: Als een bestaande modus zich op de gewenste plaats bevindt, moet deze eerst worden verplaatst.

Modellen zonder handvat

Tik bij modellen zonder handvat op  om de deur te openen of te sluiten. Een hoorbare toon geeft aan dat de deur sluit. De toon kan niet worden uitgeschakeld. De deur kan altijd handmatig worden geopend of gesloten.

Uitgebreide opties

Tik op  om de uitgebreide opties te openen en tik vervolgens op de gewenste optie.

INSTELOPTIES	
Taal	Kies: Engels, Spaans, Frans, Italiaans, Duits, Nederlands of Chinees.
Schermvergrendeling	Vergrendel touchscreen voor reiniging.
Display	Selecteer helderheid en stand-by scherm.
Signalen en tonen	Kies stille modus, frequenties, tiptoetsvolume en feedbacktonen.
Afzonderlijke instellingen	Stel temperatuureenheden in.
Waterhardheid	Stel waterhardheid in.
Assistentiefuncties	Kies deur van waterreservoir, verlichting en voorverwarmingstoon.
Datum en tijd	Stel de datum in en selecteer 12 uur of 24 uur.
Toestelgegevens	Productinformatie openen
Fabrieksinstellingen	Terugzetten naar fabrieksinstellingen.
Service	Alleen voor onderhoud.

Uitgebreide opties instellen:

- 1 Tik op  met de oven ingeschakeld.
- 2 Tik op de gewenste instelling.
- 3 Volg de instructies op het display.

Kookstanden

Kookstand kiezen:

- 1 Selecteer de gewenste kookstand.
- 2 Tik op het rode vakje van de huidige temperatuurstelling.
- 3 Voer de gewenste temperatuur in met de cijfertoetsen en druk op Instellen. Als de temperatuur buiten het temperatuurbereik valt, verschijnt "---".
- 4 Tik op Start.

FAVORIETEN

Veelgebruikte bereidingswijzen of voedingsmiddelen kunnen worden opgeslagen voor een snelle invoer. Er kunnen vijftig favorieten worden opgeslagen.

Een Favoriet maken:

- 1 Selecteer de gewenste kookstand en temperatuur.
- 2 Tik op .
- 3 Gebruik het toetsenbord om een naam in te voeren.
- 4 Tik op Instellen.

Opties

Getimed koken: Stel een getimed kooktijd of uitgestelde start in.

Voorverwarmen: Schakel voorverwarmen in of uit (niet beschikbaar op alle standen).

Temperatuur voedselthermometer: Stel de temperatuur van de voedselthermometer in.



Startscherm (model zonder handvat afgebeeld)

Automatisch programma

GETIMED KOKEN

Bij getimed koken wordt de oven automatisch op een opgegeven tijdstip uitgeschakeld. De oven begint meteen te verwarmen en schakelt uit op de gewenste eindtijd. Als voorverwarmen nodig is, moet rekening worden gehouden met de voorverwarmingstijd bij het bepalen van de kookduur. De klok moet op de juiste tijd worden ingesteld om goed te functioneren. Geschikt voor alle kookstanden behalve Gourmet+.

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Tik op de gewenste modus en voer de gewenste temperatuur in.
- 2 Tik op Opties.
- 3 Tik op Getimed koken.
- 4 Voer de gewenste kookduur in en druk op Instellen.
- 5 Tik op Ok en dan op Start.
- 6 De oven wordt na afloop van de kooktijd automatisch uitgeschakeld.

UITGESTELDE START

Bij vertraagde start wordt de oven automatisch aan- en uitgeschakeld op een opgegeven tijdstip. De oven blijft tot aan de ingestelde starttijd uitgeschakeld en schakelt op de ingestelde uitschakeltijd weer uit. Als voorverwarmen nodig is, moet rekening worden gehouden met de voorverwarmingstijd bij het bepalen van de kookduur. De klok moet op de juiste tijd worden ingesteld om goed te functioneren. Geschikt voor alle kookstanden behalve Opwarmen.

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Druk op de gewenste modus en voer dan de gewenste temperatuur in.
- 2 Tik op Opties.
- 3 Tik op Getimed koken.
- 4 Voer de gewenste stoptijd en kookduur in en druk vervolgens op Instellen.
- 5 Tik op Ok en dan op Start.
- 6 De oven wordt na afloop van de kooktijd automatisch uitgeschakeld.

Bediening van de oven

WATERRESERVOIR

BELANGRIJKE OPMERKING: Het toestel heeft mineralen in het water nodig om correct te werken. Gebruik geen gedemineraliseerd, gefilterd of gedestilleerd water. Gebruik vers, koud leidingwater. Gebruik drinkwater uit flessen voor een waterfiltratiesysteem voor het hele huis.

Tik op  om de deur van het waterreservoir te openen.

Het waterreservoir bevat voldoende water voor vier uur ononderbroken stoom (twee uur voor 76 cm modellen). Gebruik vers, koud leidingwater. Gebruik geen gedemineraliseerd, gefilterd of gedestilleerd water.

Als de oven is uitgeschakeld, wordt het water terug in de tank gepompt zodra de watertemperatuur lager is dan 80°C. Als de tank tijdens het koken moet worden gevuld, moet u de hoeveelheid water beperken tot minder dan twee kopjes om overlopen te voorkomen wanneer water wordt teruggepompt in de tank.

TIMER

De timer kan voor maximaal 9 uur en 59 minuten worden ingesteld. Zodra de timer is ingesteld, wordt de aflopende tijd op het display weergegeven. De timer loopt onafhankelijk van de oven. De instelling van de timer is niet van invloed op de kookduur of de eindtijd.

Timer instellen:

- 1 Tik op .
- 2 Tik op het invoerveld voor de gebruiker.
- 3 Gebruik het toetsenbord om de gewenste tijd in te voeren.
- 4 Tik op Start.
- 5 Tik op Stop om de timer te annuleren.

Raak de timer aan op het display om de timer aan te passen. Voer de gewenste tijd in en druk op Start.

Bediening van de oven

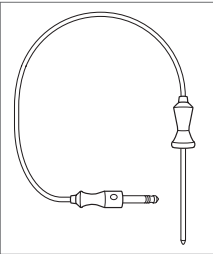
THERMOMETER

Gebruik alleen de zwarte thermometer die bij dit apparaat wordt geleverd. Zie de afbeelding hieronder. Met de thermometer kan de interne temperatuur van het voedsel tijdens de bereiding worden gemeten. Het kan worden gebruikt met alle kookstanden behalve Gourmet+, Warm houden, Rijzen, Vochtig opwarmen en Krokant opwarmen. Als de thermometer is geïnstalleerd, wordt de werkelijke temperatuur van de thermometer weergegeven.

BELANGRIJKE OPMERKING: De aansluiting van de temperatuurthermometer bevindt zich aan de rechterkant op de modellen van 60 cm en aan de linkerkant op de modellen van 76 cm.

⚠ VOORZICHTIG

Gebruik alleen de thermometer die bij deze oven wordt geleverd. Gebruik geen thermometers van andere toestellen.



Thermometer

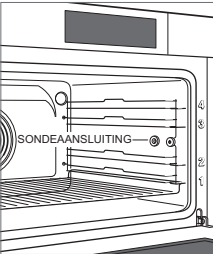
Instellen van bedieningselementen:

- 1 Plaats de thermometer in het dikste gedeelte van het voedsel.
- 2 Plaats het voedsel in de oven en steek de stekker in het stopcontact. Zie de afbeelding hieronder.
- 3 Selecteer de gewenste kookstand.
- 4 Druk op Opties en dan op Thermometertemperatuur.
- 5 Gebruik de cijfertoetsen om de gewenste temperatuur in te voeren.
- 6 Tik op Instellen.

Het instelpunt van de thermometer verschijnt op het display naast de actuele thermometertemperatuur. Herhaal stappen 4-6 om de temperatuur van de sonde aan te passen.

⚠ VOORZICHTIG

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



Plaats van thermometer-aansluiting (60 cm model afgebeeld)

Kookstanden

MODUS	PICTOGRAM	FORNUIS	BESCHRIJVING
Stomen		30–100°C	Gebruikt uitsluitend stoom. Ideaal voor zeevruchten, groenten en rijst.
Convectie		32–230°C	Gelijkmatig koken en bruinen van voedsel terwijl de kooktijd wordt verkort. Voor het koken op meerdere rekken.
Heteluchtcondens		32–230°C	Oven sluit af om vocht vast te houden en gebruikt convectie. Ideaal voor snelle broden en stoofschotels.
Convectiestoom		82–230°C	Werkt met stoom en convectie. Ideaal om de binnenkant vochtig te houden en gelijkmatig bruin en krokant te bakken.
Braden*		Laag, Medium, Hoog	Gebruikt het braadelement om voedsel dicht te schroeien en bruin te bakken.
Langzaam braden		†	Voor het automatisch braden van bereidingen volgens een geselecteerde gaarheid en gewenste voltooiingstijd.
Brood en gebak		82–230°C	Gebruikt stoom, dan convectie, voor een malse binnenkant en een knapperige buitenkant.
Rijzen		25–40°C	De oven behoudt een constante temperatuur die ideaal is voor het laten rijzen van deeg.
Sous-vide		30–95°C	Gebruikt stoom. Voor voedsel dat in een zakje is verpakt en tot een precieze temperatuur wordt gekookt.
Opnieuw opwarmen		82–200°C	Rehydrateert en zorgt voor knapperig voedsel.
Warmhouden		60–100°C	Gebruikt convectie om warm, bereid voedsel warm te houden.
Gourmet		–	Geeft aanbevelingen voor de bereidingswijze van bepaalde voedingsmiddelen en bijbehorende rekposities. De temperatuur en kooktijd zijn afhankelijk van de gewenste gaarheid.
Gourmet+		–	Voor een optimale kooktijd, temperatuur en vochtigheid tijdens de gehele kookcyclus om bepaalde voedingsmiddelen automatisch te bereiden.
Wellness		50–138°C	Gebruikt stoom en convectie om handdoeken, stenen en andere voorwerpen voor massage of ontspanning te verwarmen.
Reinigen		100°C	Gebruikt stoom om babyflesjes en conservenpotten te reinigen.
Stoomreinigen		80°C	Voor de gangbare reiniging van de oven, inclusief stoomreiniging en ontkalkingscyclus.

*Laat drie minuten voorverwarmen. †Thermometer vereist. De kooktijd en temperatuur worden automatisch aangepast om de gewenste gaarheid te bereiken.

Kookstanden

GOURMET

Gebruik Gourmet en Gourmet+ om alle hieronder vermelde voedingsmiddelen te bereiden, vers of gekoeld. Selecteer het gerecht en de gewenste gaarheid; de sensor past de tijd, temperatuur en vochtigheid aan, dus er zijn geen verdere kookinstructies nodig.

VOEDSEL

Groenten
Vlees
Gevogelte
Pizza
Eénpansmaaltijden
Bijgerechten
Vis
Eieren
Baksels
Fruit
Yoghurt
Desserts

Gourmet instellen:

- 1 Tik op **G**.
- 2 Tik op het gewenste voedsel.
- 3 Volg de instructies op het display.
- 4 Tik op Instellen.
- 5 De vereiste modusinstellingen verschijnen op het scherm. Tik op Start.

GOURMET+

VOEDSEL

Verse voorgerechten
Gevlochten brood
Brood
Gratin

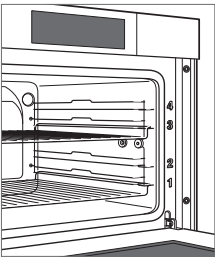
Gourmet+ instellen:

- 1 Tik op **G+**.
- 2 Tik op het gewenste voedsel.
- 3 Volg de instructies op het display.
- 4 Tik op Instellen.
- 5 De vereiste modusinstellingen verschijnen op het scherm. Tik op Start.

Bediening van de oven

OVENREK POSITIE

De ovenrekken kunnen op een van de vier posities worden geplaatst die op de voorkant van de oven worden aangegeven. Zie de afbeelding hieronder.



Ovenrek positie

Aanbevelingen voor onderhoud

ONTKALKEN

Ontkalken duurt ongeveer 45 minuten. Afhankelijk van de waterhardheid moet de oven om de 6-18 maanden worden ontkalkt. De duur tussen de meldingen is gebaseerd op de waterhardheid die in Uitgebreide opties is opgegeven. Zie blz. 6 voor het instellen van de waterhardheid.

Gebruik alleen Durgol® Swiss Steamer ontkalkingsmiddel en volg de instructies van de fabrikant.

Instelling ontkalken:

- 1 Tik op
- 2 Tik op "Voeg 0,5 L ontkalker toe en druk op Enter" verschijnt op het scherm.
- 3 Tik op en verwijder het waterreservoir uit het toestel.
- 4 Afhankelijk van de hoeveelheid vuil in het spoelwater, bepaalt de oven of extra spoelcycli nodig zijn. Volg de instructies op het scherm.
- 5 Verwijder na afloop van de spoelcycli het waterreservoir, maak het leeg en laat het drogen. Veeg alle roestvrijstalen oppervlakken schoon.

⚠ VOORZICHTIG

Als de ontkalkingsoplossing niet wordt verdund voordat deze wordt weggegooid, kunnen de goots-
teen en de afvoer verkleuren.

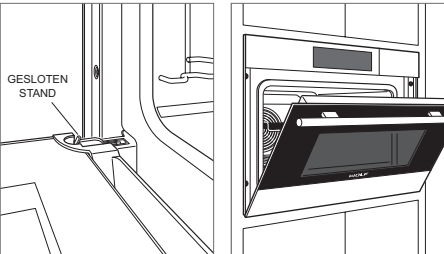
Aanbevelingen voor onderhoud

VERWIJDEREN VAN OVENDEUR

De ovendeur kan voor een grondige reiniging worden verwijderd.

Open de deur volledig om de ovendeur te verwijderen. Draai beide scharniersloten voorwaarts naar de open stand. Sluit de deur in de ruststand (houd ingedrukt voor modellen zonder handgreep) en til deze vervolgens omhoog en naar buiten. Zie de afbeeldingen hieronder.

Om de deur weer terug te plaatsen, plaatst u de deurscharnieren in de frame-openingen. Open de ovendeur volledig en draai beide scharniersloten terug naar de gesloten stand.



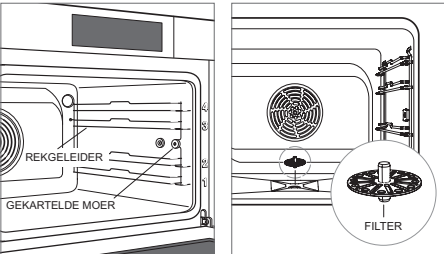
Scharnierslot van ovendeur Deur in ruststand

REKGELEIDER VERWIJDEREN

Draai de gekartelde moer aan de voorkant van de rekgeleider los om de rekgeleider te verwijderen. Trek de rekgeleider naar de kant van de schroefbout en verwijder vanaf de voorkant. Zie de afbeelding hieronder.

FILTER (ALLEEN VOOR MODELLEN MET AANSLUITINGEN)

Het filter kan voor een grondige reiniging worden verwijderd. Plaats het filter over de afvoer als u klaar bent met schoonmaken. Zie de afbeelding hieronder.



Rekgeleider verwijderen Filterlocatie

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.
Voorkant deur	Sproei glasreiniger op een doek om schoon te maken.
Aanraakscherm	Sproei met ontvettingsmiddel om vingerafdrukken en voedselresten te verwijderen. Sproei op een doek voordat u het aanraakscherm reinigt. Sproei geen reinigingsmiddel rechtstreeks op het aanraakscherm.
Binnenkant	Start de stoomreinigingsmodus op 80°C gedurende 30 minuten voor een algemene reiniging. Hierdoor laten vet en kookrestanten in de oven los. Zet de oven uit en veeg de binnenkant schoon met een doek. Gebruik een vochtige doek en citroensap om water en blauwe vlekken weg te vegen. Gebruik geen stoomreiniger.
Ovenrekken en rekgeleiders	Ovenrek en rekgeleiders kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.
Roestvrijstalen pannen	De dichte en geperforeerde RVS-pannen kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.
Waterreservoir	Watervlekken en kalk kunnen met een standaard ontkalker worden verwijderd. Reinig het waterreservoir niet in de vaatwasser.
Thermometer	Veeg schoon met een doekje en water. Voor hardnekkige vlekken kan een mild schoonmaakmiddel worden gebruikt. Dompel de thermometer niet onder in water; niet reinigen in de vaatwasser.

Probleemoplossing

Probleemoplossing

BEDIENING

Oven werkt niet.

- Controleer of de stroom is ingeschakeld.
- Controleer of de stroomtoevoer naar de oven en de stroomonderbreker van uw woning zijn ingeschakeld.

Probleem met de oventemperatuur.

- Neem contact op met de erkende Wolf dealer.

Oven maakt geluiden tijdens de werking.

- De oven kan tijdens de werking schakel- en pompgeluiden maken. Deze geluiden zijn normaal.

Ovenpannen kunnen moeilijk worden verwijderd.

- Door bepaalde combinaties van warmte, vocht en de plaatsing van voedsel kunnen ovenpannen kromtrekken. Nadat ze zijn afgekoeld krijgen de pannen hun oorspronkelijke vorm terug.

De deur zonder handvat gaat niet automatisch open of dicht.

- Open en sluit de deur handmatig en druk vervolgens op .

"Waterreservoir niet verwijderen" verschijnt op het scherm.

- Het water in de boiler wordt pas afgepompt als de watertemperatuur onder de 80°C zakt.

"De boiler is verkalkt, ontkalken aub.!" verschijnt op het scherm.

- Ontkalk de oven. Zie pagina 9.

"Toestel geblokkeerd, ontkalken noodzakelijk" verschijnt op het scherm.

- Ontkalk de oven. Zie pagina 9. Als de melding niet verdwijnt na het ontkalken, moet u contact opnemen met de fabrieksgecertificeerde Wolf-service.

SERVICE

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

ONDERHOUD (ALLEEN VOOR AUSTRALIË)

- Jaarlijks onderhoud wordt aanbevolen.
- Handhaaf de kwaliteit die in uw product is ingebouwd door contact op te nemen met de erkende onderhoudsdienst van de Wolf-fabriek.
- Houd het model- en serienummer van uw product bij de hand bij het opnemen van contact. Beide nummers staan op het producttypeplaatje. Zie pagina 5 voor locatie typeplaatje.
- Voor de garantie moet ook de installatiedatum en de naam van uw erkende Wolf-dealer bekend zijn. Deze informatie moet worden vermeld op pagina 2.
- Alleen voor Australië, neem contact op met: Sub-Zero Group Australia Pty Ltd Level 10, 469 La Trobe Street Melbourne Victoria 3000 Telefoon 03 9600 2218 subzero-wolf.com.au

ONDERHOUD (ALLEEN VOOR HET VERENIGD KONINKRIJK)

- Sub-Zero & Wolf Ltd 9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex, CM9 4XB 020 8418 3800 service@subzero-wolf.co.uk www.subzero-wolf.co.uk

Garantie

Beperkte internationale garantie op Wolf Appliance

VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

VOLLEDIGE GARANTIE VAN TWEE JAAR*

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

BEPERKTE GARANTIE VAN VIJF JAAR

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

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

* Voor roestvrij staal (deuren, panelen, handgrepen, productframes en binnenoppervlakken) geldt een beperkte garantie van 60 dagen op onderdelen en arbeid voor cosmetische defecten.



Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Sub-Zero & Snowflake Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens The Fine Art of Kitchen Design, Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design, red colored knobs, Cove en Cove & Design zijn gedeponeerde handelsmerken en dienstmerken van Sub-Zero Group, Inc. en diens dochters. Alle andere handelsmerken zijn eigendom van hun respectievelijke eigenaren in de Verenigde Staten en andere landen.

目录

3

安全注意事项

5

对流蒸汽烤箱特点

5

烤箱操作

9

保养建议

11

故障排除

11

Wolf质保

客户服务

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

如果您的产品需要护理，请务必采用Wolf工厂认证的服务提供者的服务。

服务信息

型号

序列号

安装日期

经认证的服务部门名称

经认证的服务部门号码

授权经销商

经销商号码

重要提示

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

重要提示突出显示尤为重要的信息。

▲注意

表示如果不遵守说明，可能会导致轻微的人身伤害或产品损坏的情况。

▲警告

表示如果不遵守注意事项，可能会导致严重伤害或死亡的危险。

安全注意事项

该烤箱根据公认的技术和安全法规标准而打造，旨在用于在家庭环境下准备食物。本产品不适合于身体、感觉或心理能力降低或缺乏经验和知识的人员使用，除非受到监督或他们已获得由负责其安全的人员就使用该产品所作出的指示。为避免损坏或发生意外事故，正确使用烤箱至关重要。

必须由电气专业人员根据提供的安装说明安装并连接电源。

在首次使用前，请填充水箱，并完成“使用前”部分中概述的相关工作。

请保留本指南，以供日后参考。如您意欲出售设备或将其转让给第三方，请确保设备随附此类指南及安装说明。

重要防护措施

使用电器用品时，应始终遵守以下基本安全防范措施：

- 请阅读所有说明。
- 切勿触摸高温表面。请使用手柄或旋钮。
- 当儿童使用或靠近任何设备时，需密切注意。
- 应监督儿童，以确保他们不会玩耍本设备。

⚠警告

易触及部件在使用期间可能会变热。幼儿应远离本设备。

重要防护措施

- 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。儿童不得玩耍本产品。儿童不得在没有监督的情况下进行清洁和用户维护。
- 仅可使用推荐用于此烤箱的温度探头。
- 使用烤箱架时，请将附加的横撑朝向腔体后部放置。
- 切勿使用蒸汽清洁器清洁本设备。

⚠警告

该设备及其易触及部件在使用期间会变热。应注意避免接触发热元件。**8岁以下儿童应远离本设备，除非有专人看管。**

- 请勿使用粗糙的磨蚀性清洁剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门玻璃，因为这会刮伤表面，从而可能导致玻璃碎裂。
- 操作和使用不当，可能导致附件损坏。不得在烤箱盘上使用刀具或切割轮。
- 请勿使用非家电制造商推荐的配件，否则可能导致人身伤害。
- 请勿在户外使用。
- 请勿放置在高温的气体或电动燃烧器上方或附近，也不得放置在加热的烤箱中。
- 应极为小心地移动含有热油或其他高温液体的设备。
- 本产品不得用于非预期用途。

⚠警告

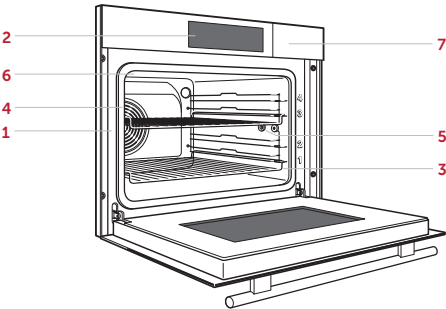
确保在更换灯泡前关闭设备，以防触电。

请保存上述指南

对流蒸汽烤箱特点

对流蒸汽烤箱特点

特点	
1	产品铭牌
2	触控屏
3	可调式烤箱架
4	对流风扇
5	温度探头插座
6	LED照明
7	水箱检修门



对流蒸汽烤箱（所示为ICBCSO2450TE/S/TH）

准备开始

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

为确保获得最佳效果，请查看第8页中的烹饪模式和特殊功能。

烤箱操作

使用前

使用前，使用提供的测试条来测定水质硬度。烤箱默认为硬水。

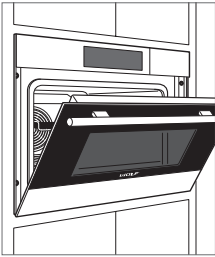
按照以下步骤，确保完全除去制作过程中的所有残留油渍。

使用前：

- 1 用热水和温和的清洁剂彻底清洁烤箱。
- 2 冲洗并用软布擦干。
- 3 打开烹饪通风系统。有些烟雾和异味是正常的。
- 4 注满并安装水箱。
- 5 选择所需的语言、日期、时钟、温度单位、水质硬度、冲洗水系统，并启动预热程序。该预热过程大约需要30分钟。

每次使用后：

- 1 触摸并按住ⓘ。
- 2 将箱门开至静止位置，然后冷却。对于无手柄型号，请按住⌵。请参见下图。
- 3 冷却后，擦干烤箱内部。
- 4 关门。



处于静止位置的烤箱门

触控屏

触控屏使用触摸技术，可选择烹饪模式和其他功能。请参见下图。

如需重新定位模式，请按住显示屏上的模式，然后移动到所需位置。

注意：如果现有模式在所需的位置，必须首先移动它。

无手柄型号

对于无手柄型号，请触摸来打开或关闭门。提示音表明门正在关闭。该音调无法被禁用。可以随时手动打开或关闭门。

扩展选项

触摸访问扩展选项，然后触摸所需选项。

设置选项	
语言	选择：英语、西班牙语、法语、意大利语、德语、荷兰语或汉语。
显示锁	锁定触摸屏以进行清洁。
显示屏	选择亮度和待机屏幕
信号和音调	选择静音模式、频率、触摸板音量和反馈音调。
个人设置	调节温度单位。
水质 硬度	调节水质硬度。
辅助功能	选择水箱门、照明和预热音调。
日期和时钟	选择日期并选择12小时或24小时。
器具信息	访问产品信息。
出厂设置	重置为出厂设置。
服务	仅供维修使用。

设置扩展选项：

- 1 打开烤箱，触摸.
- 2 触摸所需设置。
- 3 按照显示屏上的说明进行操作。

烹饪模式

选择烹饪模式：

- 1 选择所需的烹饪模式。
- 2 触摸包含当前温度设定点的红色方框。
- 3 使用数字键盘输入所需的温度，然后触摸设置。如果温度超出了温度范围，会出现“---”。
- 4 触摸“启动”。

最爱

通常使用的烹饪模式或食物可以保存以便轻松访问。一次最多可存储50个最爱。

创建最爱：

- 1 选择所需的烹饪模式和温度。
- 2 触摸.
- 3 使用键盘输入名称。
- 4 触摸“设置”。

选项

定时烹饪：设置定时烹饪或延迟启动。

预热：打开或关闭预热（并非所有模式都可用）。

食物探头温度：设置食物探头温度。



主屏幕（所示为无手柄型号）

自动程序

定时烹饪

定时烹饪在指定时间自动关闭烤箱。烤箱将立即开始加热，并在预定的停止时间关闭。如果需要预热，则在确定烹饪持续时间时必须考虑预热时间。必须设置准确的时钟时间，以便正常运行。可用于除“美食家+”之外的所有烹饪模式。

设置控制：

- 1 触摸所需模式，然后输入所需温度。
- 2 触摸“选项”。
- 3 触摸“定时烹饪”。
- 4 输入所需烹饪时间，然后触摸设置。
- 5 触摸“确定”，然后触摸“启动”。
- 6 烹饪到时后，烤箱自动关闭。

延迟启动

延迟启动在指定时间自动打开和关闭烤箱。烤箱在预定的启动时间之前保持空闲状态，并在预定的停止时间关闭。如果需要预热，则在确定烹饪持续时间时必须考虑预热时间。必须设置准确的时钟时间，以便正常运行。可用于除“保温”之外的所有烹饪模式。

设置控制：

- 1 触摸所需模式，然后输入所需温度。
- 2 触摸“选项”。
- 3 触摸“定时烹饪”。
- 4 输入所需的停止时间和烹饪时间，然后触摸设置。
- 5 触摸“确定”，然后触摸“启动”。
- 6 烹饪到时后，烤箱自动关闭。

烤箱操作

水箱

重要提示：设备需要水中的矿物质才可运行。请勿使用脱盐水、过滤水或蒸馏水。使用新鲜、冷却的自来水。对于全屋水过滤系统，请使用瓶装饮用水。

触摸打开水箱门。

水箱容量足以满足持续四小时（对于76 cm型号则是两小时）的连续蒸汽。使用新鲜、冷却的自来水。请勿使用脱盐水、过滤水或蒸馏水。

当烤箱关闭时，一旦水温低于80°C，水就会被泵回到水箱中。如果在烹饪过程中需要加注水箱，请将水量限制在两杯以下，以防止水被泵回水箱时溢出。

定时器

定时器最大可设置为9小时59分钟。设定定时器后，显示屏上将显示倒计时。定时器独立于烤箱。设置定时器不会影响烹饪时间或停止时间。

设置定时器：

- 1 触摸.
- 2 触摸用户输入框。
- 3 使用键盘输入所需时间。
- 4 触摸“启动”。
- 5 触摸“停止”，取消定时器。

如需调节定时器，请触摸显示屏上的倒计时定时器。输入所需时间，然后触摸“启动”。

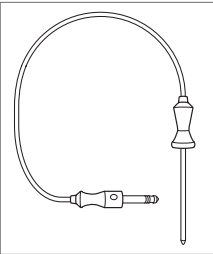
烤箱操作

温度探头

仅可使用本设备随附的黑色温度探头。请参见下图。温度探头测量烹饪时食物的内部温度。可用于除“美食家+”、“保温”、“发酵”、“重新加热潮湿”、“重新加热酥皮”之外的所有烹饪模式。安装温度探头时，将显示实际的探头温度。

重要提示: 60 cm型号的温度探头插座位于右侧，76 cm型号的温度探头插座位于左侧。

▲注意
仅可使用本烤箱随附的温度探头。请勿使用任何其他设备的探头。



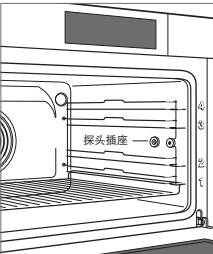
温度探头

设置控制：

- 1 将探头插入食物最厚的区域。
- 2 将食物放入烤箱，然后将接头插入插座。请参见下图。
- 3 选择所需的烹饪模式。
- 4 触摸“选项”，然后触摸“探头温度”。
- 5 使用数字键盘输入所需的温度。
- 6 触摸“设置”。

探头设定值显示在实际探头温度上方的显示屏上。如需调节探头温度，请重复步骤 4-6。

▲注意
探头和探头插座会很烫。请小心取放。



探头插座位置（所示为60 cm型号）

烹饪模式

模式	图标	范围	描述
蒸煮		30–100°C	仅使用蒸汽。适合海鲜、蔬菜和米饭。
对流		32–230°C	均匀地烹饪和烘烤食物，同时减少烹饪时间。启用多烤架烹饪。
对流潮湿		32–230°C	烤箱密封以保留水分，并使用对流。是速食面包和砂锅的理想选择。
对流蒸汽		82–230°C	使用蒸汽和对流。是保持内部湿润同时均匀烤焦烤脆的理想选择。
烧烤*		低、中、高	使用烧烤元件来大火烤制和烘烤食物。
慢烤		†	自动烘烤食物，按照选定的熟度和想要的完成时间进行优化。
面包和糕点		82–230°C	使用蒸汽，然后是对流，实现外焦里嫩。
发酵		25–40°C	烤箱保持稳定的温度，是让面团发酵的理想选择。
低温慢煮		30–95°C	使用蒸汽。用于密封袋中的食物，烹煮到精确的温度。
重新加热		82–200°C	使食物脱水 and 变脆。
保温		60–100°C	使用对流，使煮好的热食保持温暖。
美食家		–	提供烹饪模式和烤架位置的建议用于选择食物。温度和烹饪时间取决于所需的熟度。
美食家+		–	通过烹饪周期优化烹饪时间、温度和湿度，自动烹饪选定的食物。
健康		50–138°C	使用蒸汽和对流来加热毛巾、石头和其他用于按摩和放松的物品。
清洁		100°C	使用蒸汽可以清洁婴儿奶瓶和罐头瓶等物品。
蒸汽清洁		80°C	用于常规烤箱清洁，包括蒸汽清洁和除垢周期。

*允许预热三分钟。†需要探头。烹饪时间和温度自动调节，以达到所需的熟度。

烤箱操作

烹饪模式

美食家

使用“美食家”和“美食家+”准备以下列出的任何食品，新鲜或冷藏食品。选择食物和所需的成熟度，传感器就会调节时间、温度和湿度，因此不需要烘焙指令。

食物
蔬菜
肉类
家禽肉
披萨饼
一菜膳食
配菜
鱼类
鸡蛋
烘焙食品
水果
酸奶
甜品

设置“美食家”：

- 1 触摸 **G**。
- 2 触摸所需食物。
- 3 按照显示屏上的说明进行操作。
- 4 触摸“设置”。
- 5 所需的模式设置显示在屏幕上。触摸“启动”。

美食家+

食物
新鲜的开胃品
辫子面包
面包
烤菜

设置“美食家+”：

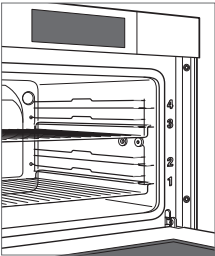
- 1 触摸 **G**。
- 2 触摸所需食物。
- 3 按照显示屏上的说明进行操作。
- 4 触摸“设置”。
- 5 所需的模式设置显示在屏幕上。触摸“启动”。

保养建议

烤箱操作

烤箱架位置

烤箱架可放置在标记于烤箱正面的四个位置之一。请参见下图。



烤箱架位置

保养建议

除垢

除垢约持续45分钟。根据水质情况，可能需要每6-18个月为烤箱除垢一次。通知之间的持续时间基于在扩展选项中指定的水质硬度。要调节水质硬度等级，请参见第6页。

仅可使用Durgol® Swiss Steamer除垢液，并按照制造商的说明进行操作。

设置除垢：

- 1 触摸
- 2 触摸
- 3 触摸
- 4 根据冲洗水中的污垢程度，烤箱决定是否需要额外的冲洗周期。按照显示屏上的说明进行操作。
- 5 冲洗周期完成后，取出、倒空并擦干水箱。擦拭所有不锈钢表面。

▲注意

未在丢弃之前稀释除垢溶液可能会使水槽和排水管褪色。

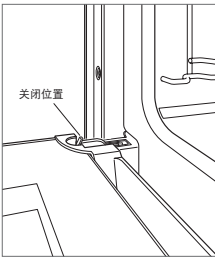
保养建议

烤箱门拆卸

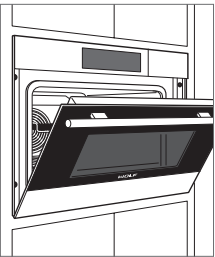
为彻底清洗，可以取下烤箱门。

如要卸下，请完全打开烤箱门。将两个铰链插销向前旋转到打开位置。将门关闭到静止位置（对于无手柄型号，按住），然后提起并卸下。请参见下图。

如要重新安装，请将门铰链插入框架开口中。完全打开烤箱门，将两个铰链插销旋转回关闭位置。



烤箱门铰链插销



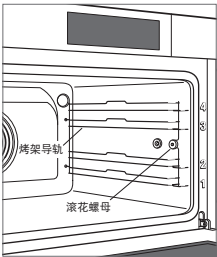
处于静止位置的烤箱门

烤架导轨拆卸

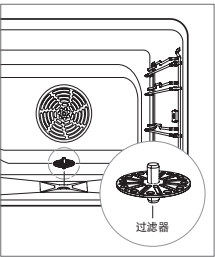
要卸下烤架导轨，请拧下烤架导轨前部的滚花螺母。将烤架导轨拉到螺纹螺柱一侧，然后从前面取下。请参见下图。

过滤器（仅限管道式型号）

为彻底清洗，可以取下过滤器。清洁结束后，将过滤器放在排水口上。请参见下图。



烤架导轨拆卸



过滤器位置

清洁

不锈钢	使用非磨蚀性的不锈钢清洁剂和无绒软布进行清洁。为了产生自然光泽，先用蘸水的超细纤维布轻轻擦拭煎盘，然后用打光鹿皮擦干。始终沿着不锈钢的纹理方向擦拭。
门正面	在抹布上喷涂玻璃清洁剂进行清洁。
触控屏	使用喷雾脱脂剂清除指纹和食物污垢。在擦拭触摸屏之前喷洒在抹布上。切勿将清洁剂直接喷洒在触摸屏上。
内部	一般清洁时，请在80°C下启动蒸汽清洁模式30分钟。这将松动烤箱里的脂肪和烹饪残渣。关闭烤箱并用抹布擦拭内部。使用湿布和柠檬汁擦去水和蓝色的斑点。请勿使用蒸汽清洁器。
烤箱架和烤箱架导轨	可以在洗碗机中清洗烤箱烤架和烤架导轨。
不锈钢锅	可以在洗碗机中清洗实心和有孔的不锈钢锅。
水箱	可以使用标准除垢剂除去水印和钙沉积物。切勿在洗碗机中清洗水箱。
温度探头	用抹布和水擦拭。对于顽固的污渍，可以使用温和的清洁剂。切勿将探头浸入水中或在洗碗机中清洗。

故障排除

故障排除

操作

烤箱不工作。

- 确认电源已打开。
- 核实烤箱和家中断路器的电源已打开。

烤箱温度有问题。

- 请与授权的Wolf经销商联系。

烤箱在操作过程中有噪声。

- 烤箱可能在操作期间发出切换和抽吸声。这些声音是正常的。

烤箱盘难以取出。

- 部分热量、水分和食物放置结合在一起可能导致烤箱盘翘曲。烤箱盘冷却后即会恢复原样。

无手柄门不能自动打开/关闭。

- 打开和关闭设备门，然后触摸。

显示屏上显示“请勿取出水箱”。

- 在水温降至80°C以下之前，锅炉中的水不会被抽出。

显示屏上显示“锅炉出现水垢，请除垢！”。

- 为烤箱除垢。请参见第9页。

显示屏上显示“设备阻塞，需要除垢”。

- 为烤箱除垢。请参见第9页。如果消息在除垢后并未消失，请联系Wolf工厂认证的服务部门。

服务

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

服务（仅适用于澳大利亚）

- 建议每年维护一次。
- 与Wolf工厂认证的服务部门联系，以保证产品的内在质量。
- 在联系服务部门时，您需要提供产品的型号和序列号。这两个编号都列在产品铭牌上。铭牌位置参见第5页。
- 出于质保目的，您还需要知悉安装日期和授权的Wolf经销商名称。此信息应记录在第2页中。
- For Australia only, contact:
Sub-Zero Group Australia Pty Ltd
Level 10, 469 La Trobe Street
Melbourne Victoria 3000
Phone 03 9600 2218 subzero-wolf.com.au

服务（仅针对英国）

- Sub-Zero & Wolf Ltd
9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex, CM9 4XB
020 8418 3800
service@subzero-wolf.co.uk
www.subzero-wolf.co.uk

质保

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。服务将在正常营业时间内提供。

五年有限质保

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

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

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



Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Sub-Zero & Snowflake Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design, Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design, red colored knobs, Cove和Cove & Design均为Sub-Zero Group, Inc.及其子公司的注册商标和服务标记。所有其他商标均为其各自所有者在美国和其他国家（或地区）的财产。



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

9055984 REV-A

7/2022

